

今月の逸品

おいしい！ からおいしいへ・・・

広島県の新商品・知られていない商品・旬商品などをご紹介しますコーナーです。

平成26年
5月分

牡蠣フライせんべい ヤマトフーズ(株) (広島市西区)



「カキフライ」の味を再現！
カリッカリのフライせんべいにしました！

瀬戸内海産牡蠣を練り込み焼き上げたせんべいに、パン粉などをまぶし堅めに揚げました。

仕上げにオタフクソースをかけたこだわりの味。

“瀬戸内ブランド”認定商品です。

5枚入
540円 (税抜)

しゃも地鶏カレー (株)帝釈峡スコラ (神石郡神石高原町)



広島県の東部に位置する神石高原町は、帝釈峡で有名な自然の郷。石灰質の高原は、ミネラル豊富な作物と天然水を生み出します。

本品は、帝釈峡で育った地鶏「帝釈峡しゃも地鶏」をじっくり煮詰めてつくったカレーです。

熱湯で5～7分温めて、また、容器に移し電子レンジで約2分間温めてもご賞味いただけます。

200g (1人前)
445円 (税抜)

薔薇ジュース (ピンク・赤) マチモト(株) (福山市)



バラの町福山で生まれた商品です。

マチモトバラ農園で栽培期間中、農薬不使用、有機肥料使用で栽培した食用バラをふんだんに使用。

香料、着色料、保存料は使用しておりませんので、安心してお飲み頂けます。

花びらを入れてありますので、しっかりとしたバラの風味をお楽しみいただけます。ピンクは季節限定です。

各100ml
362円(ピンク)
334円(赤) (各税抜)

みかんわいん姫 豊島合同回漕店 (呉市)



“柑橘の島”と呼ばれるとびしま海道、豊島で、瀬戸の穏やかな陽ざしと潮風を浴びて育った「プリンスきよみ」は、そのジューシーな質感と爽やかな香りに定評があります。

この「プリンスきよみ」と高い技術を誇る世羅高原の「せらワイナリー」のコラボで生まれた広島初のみかんワインです。「ほっ」とする甘口です。

360ml
1,200円 (税抜)

瀬戸内レモンのり (株)大丸商事 (広島市佐伯区)



美しい瀬戸内海の恵みである海苔と、温暖な気候から生まれた大地の恵みである広島レモンを使用し、味付けしました。

ほどよい酸味で、子供から大人まで幅広くお召し上がり頂けるように一枚のサイズも小さめに仕上げた逸品です。パッケージは美しい瀬戸内海と広島レモンをイメージして仕上げました。

10切50枚
(全形5枚分)
500円 (税抜)

瀬戸内レモンかりんとう (有)製菓宮本 (尾道市)



尾道のお菓子メーカーからの出品です。

広島県産レモン果汁を使用し、すっきりとさわやかな風味のかりんとうに仕上げました。

かりんとうに付いているつぶは、レモン果皮です。

120g
200円 (税抜)

今月の逸品

おいしい！ からおいしいへ・・・

広島県の新商品・知られていない商品・旬商品などをご紹介しますコーナーです。

平成26年
5月分

手延素麺

高橋製麺(株) (福山市)



三次市三良坂町で採れた強力粉を中心に、広島県内産の小麦を100%使用して製麺された手延素麺です。

麺1人前100gに対し、約1リットルのよく沸騰したお湯で2～3分お好みのかたさになるまで茹であげ、手早くザルに上げ冷水でよくもみ洗いをしてご賞味ください。

250g
230円 (税抜)

瀬戸内ぶっかけそうめんつゆ

川中醤油(株) (広島市安佐南区)



本醸造薄口しょうゆに自社でとった椎茸のだしと干しえびのだしを加え、仕上げに広島県産の魚醤を加えた色が薄く少し甘口の麺つゆです。広島をはじめとする中国山地の山間部で、昔から作られてきた麺つゆを再現しました。何か懐かしい味の麺つゆです。

400ml
460円 (税抜)

広島レモン 焼肉のタレ (赤・白)

よしの味噌(株) (呉市)



【赤】特製ピリ辛味噌に広島れもんの果汁を絶妙にブレンドしためっちゃ旨い焼肉のタレです。

ハラミ、ロース、豚肉など油っぽい部位でもさっぱりと美味しくいただけます。

【白】すっぱ旨い！大人のれもんダレ！広島レモンの爽やかな酸味と、魔法の調味料「塩麴」のやさしい甘味と旨味が調和した焼肉のタレです。

各180g
各450円 (税抜)

福山鯛うずみ

(有)ぬまくま夢工房 (福山市)



江戸時代から伝わる福山の郷土料理「うずみ」のレトルト・鯛うずみバージョン。

福山市産のしいたけを使用。だし汁+しょうゆベースの優しい風味。素朴な味わいが伝え継がれる理由です。

レトルトパウチを温めた後、中身を先に器に移し、炊きたてのご飯で具材を隠して(うずめて)お召し上がりください。

※「うずみ」は祭り事・祝い事など「福」をもたらす料理として、福山で親しまれてきました。

130g
371円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

