

平成26年

 6月分

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。

広島産生のり佃煮

カクイチ横丁 (有)seeds (広島市安佐南区)



江戸時代から伝わる伝統の広島海苔を、創業100年の伝統製法で乾燥ではない生の状態から丁寧に炊き上げました。のり本来の豊かな香りに、口の中でふわっと広がる磯の風味が食欲をそそります。なめらかな口当たりのよさと、のりの繊維が生み出す独特の食感をお楽しみください。(着色料・保存料不使用)

130g

 400円 (税抜)

桐葉菓 (とうようか)

(株)やまだ屋 (廿日市市)



宮島の創業昭和7年の老舗菓子舗の銘菓です。独自の小豆餡を、糯粉の生地で包み、あっさりとしつとに焼き上げています。まろやかな風味は、お茶のお供に最適です。第24回全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞。平成24年には「ザ・広島ブランド 味わいの一品」として認定されました。

1個

 111円 (税抜)

広島県産 蒸し大豆 オクヒロ食品(株) (三原市)



2/3NHKテレビ「あさイチ」にて蒸し大豆が紹介され、今とても売れている商品です。オクヒロ食品の蒸し大豆は、広島県産の大豆をやわらかく蒸し上げました。サラダのトッピングやカレー、シチューなどの料理に、また、そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。

120g

 111円 (税抜)

ねぶと

文屋商店 (福山市)



「ねぶと」とはテンジクダイ(天竺鯛)のことで、瀬戸内沿岸各地で親しまれている魚です。別名「いしかべり」とも呼ばれます。頭を取り除いて酢漬けで、また、フライパンで軽く炒めておつまみにどうぞ。

130g

 602円 (税抜)

宮島の天然水

(株)宮島ビール (廿日市市)



世界遺産「弥山原始林」に育まれたやさしい水で、水の権威者から「広島を代表する美味しい天然水。まろやかで稀に見る軟らかさ。人にやさしく、お茶、コーヒー、和風料理、ビール醸造に最適な万能の名水」とのお墨付きをいただきました。ミネラル分を微妙に含むため「ほのかな甘み」があって大変飲みやすく、すっと喉に入ります。

500ml

 180円 (税抜)

尾道プレミアムレモンケーキ

(有)豊商事 ゆういちのパン屋 (尾道市)



瀬戸内のレモンをつかって作りました。特別な製法で丹誠込めて作り上げたプレミアムケーキです。

80g

 250円 (税抜)

平成26年
6月分

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。

せんじ肉

大黒屋食品(株) (広島市西区)



広島名物として親しまれている「せんじ肉」。
国産豚の胃を1口サイズにカットした、歯ごたえのあるホルモン珍味です。
歯ごたえがよく、噛めば噛むほど味わい深い！
ビールや酒の肴にピッタリの新しいタイプの手造りおつまみです。

50g
300円 (税抜)

広島れもん さわやかスープ (5倍希釈)

よしの味噌(株) (呉市)



魔法の調味料「塩麹」に広島れもんのビタミンCとコラーゲンをプラスした“カラダときめく”スープベース。
5倍希釈でとっても簡単、忙しい女性も楽々クッキング！
目覚めのレモンスープにも。

180g
400円 (税抜)

愛情料理これ一本

(有)濱口醤油 (江田島市)



瀬戸内海に浮かぶ江田島で、ゆっくり造られた、本醸造醤油をベースに調合した万能調味料です。
お好みの濃さに薄めて煮付け・照り焼き・キンピラ・丼ぶり物などいろいろな料理をこれ一本で簡単に作る事ができます。
「料理は出来たてが一番」。
手造り料理で楽しい食卓をお楽しみください。

500ml
430円 (税抜)

ひろしま菜昆布漬

(株)楠清 (広島市西区)



国産の広島菜と、北海道産の昆布を使ったシャキシャキとろとろの昆布漬けです。
あったかいごはんはもちろん、納豆や豆腐と混ぜたり、また、おそばなどに合わせても一段とおいしく召し上がっていただけます。
第4回T-1グランプリで「準グランプリ」を受賞いたしました。

150g
324円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま



Setouchi Hiroshima-Takarashima