

平成26年
10月分

鯛みそ

(株)ウオス工浜焼屋 (尾道市)



三百八十年の伝統を誇る備後特産の「府中味噌」。なかでも創業百余年の歴史を持つ老舗がつくる府中味噌を使用して、広島県産の天然鯛の身を加えてじっくりと煮込んだもので、昭和三十年代より造り続けているロングセラーのひと品です。

110g
500円 (税抜)

柿しぐれ

(有)松屋 (三次市)



干し柿の中に白あんが入って、今からの季節にもぴったりのお菓子なんよ。白あんは、塩と水飴で上品な味に仕上がって、意外に甘さはおさえてあるけえ、お茶うけにええんよ。まあ、いっぺん食べてみんさい。

5個入
1,000円 (税抜)

香味甘酒

(株)上野屋本舗 (尾道市)



甘酒となります原料を独自の直火乾燥機で丹念に製造しました。その中でもこだわりと致しまして、酒精となります福山の地酒「保命酒」を使用して甘さの中にもほのかな酸味が後味で感じられるのが特長です。

80g (20g×4袋)
280円 (税抜)

ひろしま檸檬の菓

(株)御菓子所 高木 (広島市西区)



広島県産のレモンともち粉を使った生地に、同じく広島レモンを加えた白餡を入れ、レモンの酸味と餡の風味、そしてもっちりとした口当たりをお楽しみいただけます。

1個 (35g)
150円 (税抜)

柚子ヴぁたーケーキ

川根柚子協同組合 (安芸高田市)



川根柚子協同組合の農薬不使用の柚子を使用し、贅沢に果皮と果汁を使用した「柚子ヴぁたーケーキ」。名前の由来となる「ヴぁたー」にもこだわり、広島県庄原産の「純白のバター」を使用することで、柚子の酸味と香りを最大限に引き出し、川根柚子の特徴を最大限に生かした「柚子ヴぁたーケーキ」です。

ホール (340g)
1,500円 (税抜)

三矢えびす茶 (ティーバッグ)

広島北部農業協同組合 (安芸高田市)



安芸高田市特産の手摘みにこだわった「はぶ草」を100%使用したお茶です。急須で入れた味わいが手軽に楽しめるティーバッグタイプです。

30g (2g×15P)
450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。

平成26年
10月分

藻塩むすびせんべい

(株)フードマイル (広島市中区)



広島県産のお米を使用して、お米の粒感を残し見た目にも珍しくサクサクの食感にしています。

80g
450円 (税抜)

おこ煎

(株)フードマイル (広島市中区)



広島県産の米粉を使用し、広島お好み焼らしく麺を入れおやつにもお酒のお供にも合うおせんべいです。

1枚×8袋
500円 (税抜)

元祖尾道ラーメン (赤袋)

がんこ屋(有) (尾道市)



尾道の屋台で【夜鳴きそば】から始まった尾道ラーメン。原型に忠実に再現し、伝統の味を守るがんこ屋の尾道ラーメンです。職人が手間をかけ、こだわりの素材で作る極上麺（平打麺）には定評があります。誰もが舌をうつ特性ダレは、たまり醤油をベースに、小魚の雑魚節と高級だし昆布・細かく刻んだ豚の背油のスープです。

1食
(麺120g・スープ50g)
315円 (税抜)

大和しらす (急速冷凍生しらす)

(株)もみじ水産 (呉市)



瀬戸内海（安芸灘海域）の恵まれた環境で育った、大きさにばらつきのない白く透明感のあるしらすを、強酸性電解水できれいに洗浄したあと、低温で急速冷凍処理する事により、通年において鮮度を保った状態でお召し上がりいただけます。呉市は戦艦大和が建造された町で知られることから『大和しらす』と名付けました。

100g
470円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

