

平成26年
 11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。

干し海老

(株)ウオスエ浜焼屋 (尾道市)



瀬戸内海産の小えびを塩茹でして乾燥させてつくる夏場を中心とした干物です。

弊社では30年ぶりに干し海老の製造を復活させました。

海老本来の旨みがギュッと凝縮されています。殻をむいておつまみに。殻ごとフライパンで炒ればカリッとした食感のなかに海老の風味が広がります。販売期間は限られておりますが、広島ならではの海の幸をお楽しみください。

60g
 600円 (税抜)

かなわ かきカレー

(株)かなわ (広島市南区)



瀬戸内海、大黒神島の美しい海の中で、丹精込めて大切に育てられた“かなわのかき”は、創業140年あまりにわたり継承されてきた広島伝統の味。

海から採れたての、その新鮮なかきを、たっぷりと使って作られた贅沢なカレーです。

素材と製法にこだわって、かきのうま味が濃縮されたこのカレーを、海の香りを感じながら五感で味わいご堪能ください。

1人前
 600円 (税抜)

瀬戸内海鮮 せんべい

(株)なだや (廿日市市)



瀬戸内海産のちりめん、小エビ、わかめを粉碎し、瀬戸内海産の藻塩、レモン等で味付けし素材の風味を生かし、一枚一枚手焼きで、それぞれおせんべいに焼き上げました。

12枚 (3種各4枚)
 461円 (税抜)

レモンジャム - 涼 -

岩崎農園 (豊田郡大崎上島町)



無農薬園地で栽培したレモンのみを使用。農薬は一切使用しておりません。レモン全国出荷量の約6割が広島県産であり、その多くは島しょ部で生産が行われております。酸味もありますが、甘みがあるのがその特徴。敢えて皮を使用せずジャムを製造することでジューシーなジャムに仕上げました。島の恵みをギュッとつめこんだフレッシュジャムを是非ご賞味ください。

200g
 700円 (税抜)

広島レモンドレッシング

(有)カスターニャ (広島市東区)



広島県産のレモン果汁をふんだんに使用しました。

レモンのすっきりとした味わいと黒胡椒のパンチがきいたノンオイルドレッシングです。

カキフライなど揚げ物にもよく合います。

120ml
 480円 (税抜)

自然派レモンケーキ

あじば農園 (尾道市)



レモンのように酸っぱい無添加のレモンケーキです。レモン農家のお母さんが子供たちのために作ったのが始まりです。ベーキングパウダーなどの添加物は一切使用していません。

レモンは化学農薬を使用せずに栽培した瀬戸田のレモン、卵は福富町の「もみじ」卵。小麦粉、砂糖、バターは国産です。

1個
 231円 (税抜)

平成26年
11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。

天日干し 三矢えのき

中川喜代（きのこ屋さん）（安芸高田市）



天日干しのえのきです。
簡単便利でビタミンDも
たっぷり。

上品なだしが出ますので、
そのまま煮物や汁物に最
初の水の時から入れて下さ
い。

サラダ、酢の物、あえ物、
炒め物、揚げ物等幅広く利用
できます。

1袋
171円（税抜）

大和わかめ（湯通し塩蔵わかめ）

（株）もみじ水産（呉市）



瀬戸内海の栄養分
たっぷりの海で育て、
旬期に刈り取ったわ
かめを、地下15メー
トルの不純物のない
きれいな海水で丁寧
に洗浄し、塩分30%
の低塩加工で塩蔵処
理しています。

100g
277円（税抜）

かき呉子（牡蠣のぷりぷり干物）

（有）柴崎商店（呉市）



100g
600円（税抜）

牡蠣の加工方法で特許を取
得！ 温めるだけでぷりぷり食
感の牡蠣が食べられる、解凍
時に不要な水が出ない、干物
に加工しているので調理時の
型崩れ収縮が少なく、フライ
等油調理時油跳ねが少ない、
ノロウイルスに対処、冷蔵保
存（5℃以下）で7日の賞味
期限、冷凍保存（-18℃）
以下で6か月の賞味期限…な
どの特徴があります。

瀬戸内ひろしま、宝しま



Setouchi Hiroshima-Takarashima