

平成26年  
12月分

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。

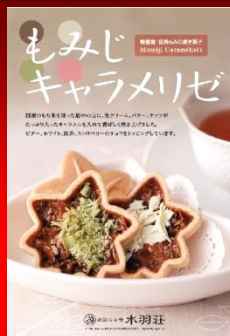
## 瀬戸内名産 焼海苔 マルコ水産(有) (福山市)



瀬戸内海（ひうち灘）産の海苔を使用した焼き海苔です。顕微鏡でしか見ることのできない小さな種の段階から、種付、育苗、刈取り、洗浄、製造まで自社で一貫生産管理し、海苔師が厳選した自家養殖海苔を使ってパリッと香ばしい焼き海苔を作りました。

全型2枚・六つ切12枚入  
5袋  
**600円** (税抜)

## もみじキャラメリゼ 旅彩のお宿 水羽荘 (廿日市市)



安芸の宮島で約半世紀にわたり旅館を営んでいる、老舗の宿「旅彩のお宿 水羽荘」のオリジナル商品。

もみじ型の最中の皮をキャラメリゼし、4種類のチョコレートをトッピングした宮島の新感覚焼き菓子。

1個  
**176円** (税抜)

## 瀬戸内のはもカレー (株)大鴻水産 (広島市西区)



鱧と言えば京都・大阪が有名です。

瀬戸内海はその鱧の供給地のひとつですが、知名度はあまり高くありません。

そこでPRの為、インパクトのあるカレーに仕立てました。高温高压のレトルト殺菌をかける事で、本来骨切りが必要な鱧を、骨切りなしで食べられます。

190g  
**500円** (税抜)

## くわいポタージュスープ (有)ぬまくま夢工房 (福山市)



福山市産くわいを使ったご当地ポタージュスープ。

コンソメ風味の中にクワイの特徴である「ほろ苦さ」を生かしつつ、それでいて飲みやすい味に仕上げました。

これまで、おせち料理や素揚げなどでしか味わえなかったクワイを新感覚で提案できる、新しいご当地飲料です。

※ 1袋に5食分入っています。  
※ 粉末タイプです。熱湯150mlの中で、よくかきまぜてお召し上がりください。

14g×5袋 (5食)  
**500円** (税抜)

## ひろしまの藻塩レモン水 (株)ヒロシマ・コープ (三原市)



飲みやすいレモン果汁入り(果汁3%)で、すぐに体内に吸収するハイポトニック飲料です。

運動・作業中、お風呂上がりなどのこまめな水分・塩分補給にどうぞ。カロリーオフ。

500ml  
**130円** (税抜)

## むらさきさしみ 川中醤油(株) (広島市安佐南区)



独自の製造法により造った再仕込みさしみ醤油です。再仕込みとは塩水の代わりに濃口生揚げを仕込水として使用し、長熟させた濃厚な醤油造りの技法です。

古来より瀬戸内沿岸は小魚にめぐまれ、さしみを食べるため、最適な醤油として再仕込みさしみ醤油が使用されてきました。

本品は瀬戸内の小魚の刺身をおいしく食べる為に造った、再仕込製法による刺身専用の醤油です。

200ml  
**230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  
12月分

## やきごめ

敷名宮農(有) (三次市)



三次市三和町の特産品として知られる「焼き米」のご紹介です。

早めに収穫したモチ米を炒ってつくるもの。

熱湯をかけ、ふたをして5～8分。塩を少しかけるだけで、独特な風味と香ばしさを持つ素朴な味わいを楽しめます。

300g  
553円 (税抜)

## 府中赤みそ

500gカップ入り

金光味噌(株) (府中市)



昔ながらの伝統製法を用い、杉樽で約1年熟成させた赤(麦)みそです。九州・四国の麦みそと異なりしっかりした味わいと深い味わいのお味噌です。

500g  
354円 (税抜)

## 牡蠣屋のオイル漬け

牡蠣屋(株) (廿日市市)



宮島で牡蠣に携わり、長年の経験と知識から最高のものをつくり上げる。牡蠣屋の商品は、全ての工程を宮島で行い、職人がその日の牡蠣の状態を見極め製造し、販売しています。

最高級の地御前産牡蠣を使用した、お店で提供しているものと全く同じものを瓶詰め。完全手作りで保存料などは一切使用しておらず、チーズを彷彿させる濃厚な牡蠣の味わいです。牡蠣はもちろんのこと、残ったオイルもパスタやドレッシングとして余すところなく楽しめます。

約120g  
1,388円 (税抜)

赤ワインに合う 燻製牡蠣のオリーブオイル漬け  
白ワインに合う 牡蠣のガーリックオイル漬け

(株)A&C (わたやごちそうデリカ) (廿日市市)



燻製オリーブオイル漬け  
90g 1,186円  
ガーリックオイル漬け  
100g 1,000円  
(税抜、各牡蠣6粒)

広島産の大粒牡蠣を使用。特殊な調理法で他では味わえないプリプリ食感を味わえます。オリーブオイル漬けは、サクラチップを使った本格燻製で、添加物は使用しておりません。ガーリックオイル漬けは、キャノーラオイルを使用し、ガーリックの香りが楽しめる食べやすい商品です。幅広いメニュー素材としても利用でき、ご家庭でも本格的な牡蠣料理が楽しめます。

瀬戸内ひろしま、宝しま

