

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27年
1月分

牡蠣オリーブオイル漬け (有)マルイチ商店 (東広島市)



広島産牡蠣を加工用として選別し、薫製風味にしてオリーブオイルに漬けています。
 オイルに牡蠣の風味がしみ込んでいますので、バケットと一緒に食べたり、パスタにしても美味しくお召し上がり頂けます。
 こちらの商品は自家需用の袋タイプです。

120g (牡蠣70g)
800円 (税抜)

尾道佃太郎

ヒロカワフーズ(株) (尾道市)



北前船航路の要衝として栄えた尾道は、江戸時代から海産物加工品が特産となっています。その尾道から、手軽で簡単、おいしい手作りの佃煮のセットの出品です。
 瀬戸内海産かえりちりめん、鹿児島産鰯節、北海道産昆布、こま、たれを器にあけ、よく混ぜ合わせます。特製たれは、お好みに応じて量を加えてください。おいしい佃煮風のおかずが出来上がります。水や熱を加えずにご賞味いただけます。

カップ入り90g
500円 (税抜)

熟成藻塩レモン

ヤマトフーズ(株) (広島市西区)



生産量日本一の瀬戸内産広島レモン皮と果汁に藻塩を加えた万能調味料です。
 化学調味料や保存料は一切使用していません。
 熟成をさせることで天然の旨味を引き出した本格的な塩レモンです。
 肉料理・魚料理に減塩醤油の代わりにしてかけて召し上がってください。

120g
630円 (税抜)

おもちにつけてみんさい

ユーマン醤油(株) (広島市安佐北区)



広島市安佐北区安佐町の醤油醸造元(安佐乃郷しょうゆ蔵)からの出品です。
 おもちといえば砂糖醤油。その砂糖醤油を醤油を知り尽くした蔵人が本気で造りました。
 餅専用醤油です。

150ml
280円 (税抜)

広島名産 祇園坊干し柿

つなみ和の里生産組合 (安芸太田町)



安芸太田町特産で柿の王様ともいわれる「祇園坊柿」を、丁寧に手作業で干し柿にしました。
 生の触感を残すとろりとした舌触りと、まるやかでさっぱりとした“上品な甘さ”が特徴です。
 チーズやワインなどに合わせても、大変美味しく召し上がれます。

1個
500円 (税抜)

まるごと広島レモンケーキ

(株)AGRI (広島市中区)



レモンの香りを最大限引き出した、口どけのよいパウンドケーキです。
 広島県尾道市瀬戸田町高根島のおがわ農園のレモンのみ使用しています。
 お客様のリクエストにお応えして、新たにお一人様用のミニサイズをつくりました。

1個(40g)
186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27年
1月分

かき屋のまるごとオイスターソース

クニヒロ(株) (尾道市)



自然のおいしさをそのまま。
広島産の牡蠣をまるごと使用したオイスターソースです。
カレーにパスタ、カルパッチョに炒めもの、ドレッシングなど、幅広くお使いいただける万能調味料です。

135g
500円 (税抜)

柚子味噌

作木農畜産物処理加工施設組合 (三次市)



中国地方最大の河川「江の川」と山々に囲まれ、霧に覆われる自然豊かな土地で昔から柚子を栽培してきました。
そんな「三次市作木町」は広島県と島根県の県境に位置します。柚子と味噌を使って各々の家庭で作られてきた「柚子味噌」。
町のお母さん達が家庭の味を商品化した逸品です。
味噌も原料は市内の米と大豆を主原料に添加物もいっさい加えずに手作りし安心・安全にこだわった商品です。

170g
463円 (税抜)

保命酒入り生姜飴

(有)ぬまくま夢工房 (福山市)



鞆の浦伝承の薬味酒、岡本亀太郎本店の保命酒を使用した贅沢なのだ飴です。
岡本亀太郎本店は、安政二年創業の老舗。「広島県に保命酒ありということ全国に広めていきたい。」という意気込みのもとで開発された商品です。
生姜パウダーとジンジャーオイルを練りこみ、ぴりっと辛口のだ飴です。
アルコール分は含まれません。

80g
204円 (税抜)

でべら

(有)石田政造商店 (三原市)



瀬戸内広島冬の味覚として親しまれるでべらのご紹介です。
でべらはタマガンゾウヒラメを干したもので、良質なたんぱく質と、ビタミンB1、B2、D、A、さらにコラーゲンも含んでいます。
小ぶりなでべらは、あぶら気が少ない分味が変わりにくく、大変美味しいです。
でべら酒にしても美味。この機会にぜひお試しください。

110g
1,080円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

