

平成27年  
2月分

## R/12 牡蠣のオイル漬け 三ツ星プレーン / バーニャカウダ (株)Onomichi U2 (尾道市)



一年のうちで一番牡蠣が美味しいと言われる、英語表記で「R」のつく月(9~12月、1~4月)の旨味をそのまま閉じ込めたオイル漬けです。

広島県産の牡蠣のひと粒ひと粒を手仕事で下ごしらえし、シンプルな味付けで仕上げました。牡蠣本来の風味・旨味を引き出すほんのり甘味の米油を使用。

洗練されたデザインの瓶に詰めてお届けします。

160g / 150g  
各 **1,380円** (税抜)

## かきの土手鍋 (株)ますやみそ (呉市)



広島県の郷土料理をご家庭で、自慢の天然醸造みそで仕立てた、贅沢な瀬戸内の味。発売から30年間変わらない味。ザ・広島ブランド認定商品。

かきの土手鍋商品では、西日本POSデータ1位。(Ksp-spデータ) お湯に溶かすだけの濃縮タイプで4人前。

250g (4人前)  
**284円** (税抜)

## 大葉農家さんがつくった 大葉ドレッシング (株)出来商店 (東広島市)



東広島市のきれいな水で育てた有機大葉をたっぷり使ったノンオイルタイプのドレッシングです。

限界ギリギリまでの大葉を液に詰めました。

お子様でも生野菜を食べてもらえる様に甘く仕上げました。大葉の清々しい香りを是非ご賞味下さい。

200ml  
**378円** (税抜)

## レモン果汁入りすりおろし生姜 (株)神石高原 (神石高原町)



神石高原町産の生姜は辛みが強く、さっぱりした風味があるのが特長です。

神石高原町では「神石高原町産生姜」の振興を図る様々な企画が進行中です。

この貴重な生姜の風味を活かして、糖を加えない「飲料」を開発いたしました。

「飲料」ですが、生姜風味が欲しいときに、多彩に便利にご利用いただけます。

100ml  
**482円** (税抜)

## 因島産はっさくマーマレード 因島青果(株) (尾道市)



はっさく発祥の地、広島県因島で丹念に育てられたはっさくをたっぷり使って仕上げました。

さわやかな甘さとほろ苦さと酸味とで、バランスよく仕上がっております。

アイスクリーム、ヨーグルト等のソースとして、また、焼きたてのトーストやカナッペにも良く合います。

紅茶に入れても風味をお楽しみいただけます。

150g  
**458円** (税抜)

## 寿屋Aプレミアムブレンドコーヒー (株)寿屋珈琲飲料社 (広島市中区)



国際カフェテイ스팅協会が開催する国際的な珈琲のコンテスト「国際カフェテイ스팅競技会 2014」フィルターコーヒー部門で金賞を受賞した商品です。

当社の代表ブレンド「寿屋Aブレンド」をさらに厳選された原料豆を使用し、丹念に焼き上げたプレミアムな逸品です。

豊かな風味と深いコクを存分にお楽しみください。

200g  
**1,000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  
2月分

## 蝶鮫(チョウザメ)の燻製・煮付け

### 広島蝶鮫 (広島市佐伯区)



広島県の湯来町を流れる水内(みのち)川の最上流にある養殖場で、清流と餌にこだわり大切に育てたチョウザメを使った商品です。  
燻製は、皮からタツプリのコラーゲンが染み出て美味しい一品です。お好みのチーズと合わせたり、渋めの赤ワインと一緒に召し上がると格別です。袋から出しそのままお召し上がりいただけます。  
煮付けは、身を醤油と砂糖でコトコト煮込んで、粗挽きブラックペッパーでパンチを効かせました。酒のあてやご飯のおかずにもピッタリです。

燻製 1切  
**800円** (税抜)  
煮付け 70g  
**800円** (税抜)

## キャビア・蝶鮫生スモーク

### 広島蝶鮫 (広島市佐伯区)



一般に、輸入物のキャビアは保存のために塩漬けにされていますが、国産のキャビアは薄目の塩味なので、キャビア本来の味をお楽しみいただけます。  
チョウザメのしっとりとしたキメ細かな身質は、生スモークにピッタリの食材です。  
スライスした生スモークで季節の野菜を巻き、シーザー系のドレッシングをかけると、一層美味しく召し上がれます。  
生キャビアをトッピングしても美味しく召し上がれます。

キャビア 10g  
**3,500円** (税抜)  
生スモーク 5枚  
**1,200円** (税抜)

## 牡蠣の磯焼き 5個入り

### (有)マルイチ商店 (東広島市)



広島県安芸津産の殻付き牡蠣を遠赤外線加熱で焼き上げました。遠赤外線加熱により、殺菌はもちろん、生牡蠣のような風味や食感を残して焼き上げる事ができます。  
解凍するだけでお家で簡単に殻付き牡蠣をお召し上がり頂けます。解凍方法は自然解凍、流水、電子レンジでも。  
ポン酢をかけたり、チーズなどをのせてオーブンで焼いても美味しくご賞味頂けます。

5個入  
**1,500円** (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

