

平成27年  
5月分

## 完熟百花蜜

(有)吉岡企画 (大竹市)



広島県の里山で、元気なミツバチが集めた蜜を巣箱の中で熟成させた、広島県産の完熟天然はちみつです。

癖のない百花蜜をお楽しみください。

300g  
1,500円 (税抜)

## だし道楽 焼きあごいり

(有)二反田醤油 (江田島市)



江田島の二反田醤油でつくられている人気商品です。長崎県平戸産の炭火焼あご(とびうお)と昆布が入っています。炭火で焼いたあごは、魚の臭みもなく、あっさりとした最高級だしの素材になります。ボトルのなかで寝かせることで、焼あご独特の旨味がだしに広がります。お水の量を調整するだけで、簡単・便利にお使い頂ける濃縮だしです。

500ml  
650円 (税抜)

## 広島レモン 塩焼きそばソース

よしの味噌(株) (呉市)



国産レモン生産発祥の地広島発「広島レモン塩焼きそばソース」。

旨塩ダレにレモンのさわやかな酸味が香るソースです。豚肉、シーフード、お野菜、麺を炒め、ソースをジュウとかけて出来上がり！

レモン味はあっさりした後味が良く、素材の美味しさを引き出します。水で溶き片栗粉を使って、アンかけにしても美味しくいただけます。

180g  
450円 (税抜)

## 広島めし三昧 (鯛、穴子、牡蠣)

(有)俵 (安芸郡海田町)



創業明治27年の老舗『たわら』が、老舗魚屋の目利きで厳選した素材を使用してつくった、レトルトタイプの炊き込みご飯です。厳選の素材を活かすこだわりの味付けは当店秘伝。今までに感じたことのない感動をお届けします。瀬戸内産の鯛、穴子、牡蠣の3種。

「美味しい」を直感していただきたくて、具のサイズにもこだわりました。

各300g  
各1,280円 (税抜)

## 国産あじかん焙煎ごぼう茶 7包

(株)あじかん (広島市西区)



特許製法により、ごぼう本来の甘みがあり、香ばしく風味豊か。しかもまろやかなので飲みやすく美味しいごぼう茶です。

手軽なティーバッグタイプで、紅茶のようにカップにお湯を注ぐだけ。やかんで煮出すなら1包でたっぷり1~1.2リットル。冷水でも簡単に抽出できます。

お子様や妊婦さんにもやさしい「ノンカフェイン」。

ごぼう100%で、飲んだ後の茶殻も食べられます。(炊込みごはん、和え物、味噌汁等)

14g (2.0g×7包)  
556円 (税抜)

## 広島レモンショコラマドレーヌ

広島れもん舎 (三次市)



ホワイトチョコレートが染み込んだ、広島レモンの香りがひろがる新感覚のマドレーヌです。

1個 160円  
3個 500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  
5月分

## 安芸津じゃがっく

(株)グリーンファーム (呉市)



安芸津町の赤土で栽培されたじゃがいもは、他の産地と比較するとデンプン質が多く、そのデンプンが糖に変わるためほんのり甘いのが特徴です。

この安芸津のじゃがいもを100%原料として使用。

じゃがいもの味が引き立つ程度に呉市蒲刈町の『海人の藻塩』を軽くふり、化学調味料を一切使用せず、じゃがいも本来の旨み・甘みが味わえるスナック菓子に仕上げました。

75g

400円 (税抜)

## お好み焼き肉玉そばイカ天入り

(株)麗ちゃん (広島市安佐北区)



広島駅ビルアッセにある昭和32年創業の人気老舗店「麗ちゃん」と同じ焼き方で、一枚ずつ手焼きした広島風お好み焼きです。

生地への粘り、野菜の活き、コシのある生麺、一定の温度を保つ鉄板、屋台時代から50年以上の歴史を支えた4つの秘訣を、今も大切に守り続けています。

広島風お好み焼きに美味しいイカ天が入り、こだわりのゆでめんを使用した冷凍お好み焼きは、珍しい一品です。冷凍保存は約6ヶ月。食べたい時に解凍しレンジで温めてお召し上がり下さい。

430g

926円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま



Setouchi Hiroshima-Takarashima