

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。

平成27年
7月分

青のり小魚

健食（広島市佐伯区）



瀬戸内産のかえりいりこを、風味豊かな国内産の青海苔でまぶしてあり、カリッとした食感と香り良い商品です。

また、カルシウムも豊富な食品、おつまみです。

70g
288円 (税抜)

レモ缶宮島ムール貝のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味

ヤマトフーズ(株)（広島市西区）



広島県産の宮島ムール貝を広島レモンを使用した塩レモンで味付けし、オリーブオイルに漬けました。
塩レモンでムール貝のおいしさを引き立たせ、程よくさわやかに感じる風味に仕上げられています。

お酒のおつまみにどうぞ。
またオリーブオイルにムール貝やレモンの旨味が混ざっていますので、パスタなどに絡めてもおいしくお召し上がりいただけます。

65g (固形量40g)
500円 (税抜)

牛やおぎも煮

(株)煙勇（広島市西区）



40年以上前から広島市民に親しまれている『牛やおぎも煮』を老舗 松崎商店監修のもと、レトルト食品として再現いたしました。

独特の柔らかい食感と甘辛い味付けがやみつきに！

お酒のお供に老舗の味を是非ご賞味ください。

TV番組『秘密のケンミンSHOW』でも取り上げられた広島のご当地グルメです。

80g
500円 (税抜)

大使館シェフの極上 ボロネーゼ／牡蠣ラグソース

(有)フランコジャパン ガビアーノ（広島市中区）



〔ボロネーゼ〕

ボローニャ国際料理大会グランプリ受賞レシピを永迫シェフの監修のもと再現しました。

広島県産黒毛和牛を贅沢に使用し、美味しさを追求しました。

〔牡蠣ラグソース〕

広島県産牡蠣をふんだんに使用した濃厚な牡蠣のラグソース。

ドリアやリゾット等のソースとしても使用でき、牛乳を加えてチャウダーにもできます。

各130g (1人前)
ボロネーゼ
600円 (税抜)
牡蠣ラグソース
700円 (税抜)

金亀花林糖（きんきかりんとう）

NPO法人ウイングかべ（広島市安佐北区）



広島市北部、可部町のお菓子工房エールからの出品です。

可部町産のおからと地域特産の甘露醤油を使用した、薄くてかるい食感のかりんとうです。

当地に伝わるお大師様の伝説にちなんで、生地を亀の形に型どり、このなかの一つは金色の亀に見立てて金粉を散らしています。

110g
370円 (税抜)

塩うまネ

(株)中元本店（呉市）



瀬戸内の島々に吹き抜ける潮風をイメージして開発したラムネです。地元で製塩される「海人の藻塩」を使用しています。

大正十四年創業の弊社は、創業から呉の町で「トビキリ」の愛称で親しまれ、弊社のラムネは、昭和7年に呉市内で開かれたラムネ鑑評会で名誉賞をいただいております。

呉らしい商品をお楽しみください。

200ml
192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
7月分

カープ 鯉くち醤油／カープ たまごかけ醤油

(株)フレッズ (広島市安佐南区)



“カープ坊や”をラベルに採用した醤油2品です。

〔鯉くち醤油〕

塩分を通常のこいくち醤油の約半分に抑えながらも、旨味や香りを損ねることなく味わえるやさしいかけしょうゆです。

〔たまごかけ醤油〕

醤油本来の旨味を残しつつ、たまごかけごはんに合うように、鯉のだしと本みりんを加え、□当たり良く仕上げました。

各100ml

各300円 (税抜)

極上ビーフ咖喱

(株)帝釈峡スコラ (神石高原町)



国定公園帝釈峡に位置する標高500メートルの高原リゾート、帝釈峡スコラの特製カレーです。

ひろしま牛を贅沢に使用し、限りなく「コクと深み」を追求しました。

湯煎で約5～7分、電子レンジでは深めの容器に移し、ラップをかけて約2分間で美味しく召し上がれます。

200g

510円 (税抜)

生つけ麺本舗 辛部 広島つけ麺

(株)ひまわりフーズ (廿日市市)



広島で人気の「つけ麺本舗辛部(からぶ)」の広島つけ麺をご自宅で楽しめる2食入りのチルド商品にしました。

辛みのきいたつけ汁の中に、ほのかに鯉の風味が香ります。

中太麺をさっと茹で、つけ汁につけてお召し上がりください。

2食入 (388g)

549円 (税抜)

尾道産 さより一夜干し(中)

(株)ケンスイ (尾道市)



瀬戸内海、尾道近海の魚たちは、島々の間に流れる激流をもろともせず、砂地に住む豊富な餌を求めてやってくるため、脂がのり身も引き締まった美味しい魚に成長します。

添加物は使用せず、薄塩で魚の旨みを際立たせた、活魚とは違った美味しさ。

軽く炙ってお召し上がり下さい。

7尾 (1尾/約15g)

860円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

