

# 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  
10月分

## 広島れもんオイスター

(有)マリンスター (広島市西区)



宮島の対岸で育まれた肉厚な牡蠣。広島県産牡蠣のトップブランドといわれる、地御前(じごぜん)牡蠣。

その良質な地御前牡蠣を蒸す、焼くなど、手間をかけて仕上げました。

濃厚な味の牡蠣にほんのりレモン味。相性抜群な組み合わせで、素材の味を引き立たせます。

65g (3粒入)

500円 (税抜)

## 味付のり 徳用

(株)浅草屋 (福山市)



瀬戸内海の自然豊かな海で採れた海苔を、昔ながらの手作業により弊社自慢のタレで丁寧に味付をしています。

ちょっとピリっと甘辛い、濃いめの味付のりです。

10袋詰 (6切12枚)

1,000円 (税抜)

## 広島菜本漬 (180g・きざみ100g)

広島市農業協同組合 広島菜漬センター (広島市安佐南区)



JA広島市の広島菜漬は、中国山地から瀬戸内海に流れる太田川流域の肥沃な大地と温暖な気候に恵まれた、広島市安佐南区川内地区で冬の旬の時期(11~2月)に育った広島菜を約6ヶ月以上漬け込み、しょうゆベースの独特の味付け製法により、自然の味・香りをそのまま活かした本漬です。

広島菜本来の風味を醸し出す本漬をお楽しみください。

180g 297円

100g 241円

(税抜)

## 米粉でから揚げ

(株)三次eco農工 (三次市)



米粉でから揚げ『いつもと違う』パリ・サク食感。

米粉で揚げた唐揚げは、サクサクでカラリと仕上がります。

冷めてもパリパリ・サクサク感があり、お弁当にも最適です。

広島のみどころ、三次市からの新商品です。

150g

1,260円 (税抜)

## レモンソルト

(株)ますやみそ (呉市)



瀬戸内海産のレモンと藻塩をブレンドさせた香り高い調味料です。

レモン独特の風味が料理の味を引き締める、大人の調味料です。

保存料・化学調味料は使用しておりません。

60g

322円 (税抜)

## 三年熟成 備後府中 黒味噌

(株)本家中村屋 (府中市)



府中味噌は江戸時代、元和二年頃より豪商 木綿屋の大戸久三郎が参勤交代の諸大名に献上を始め、名声を馳せました。

芦田川の備後北部の良水を使用した天然醸造味噌です。

具に魚介類を入れると、赤出しのようにコクのある味噌汁に仕上がります。

独特な風味が料理の味をまろやかに引き立てます。

料理の隠し味に！

200g

463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。

平成27年  
10月分

## 美湯の天然水 (みとうのてんねんすい) 社会福祉法人 優輝福社会 (庄原市)



「超軟水」(=硬度7.1)、天然のアルカリイオン水(=pH9.2)が本品の特徴です。飲み口にとろっとした感じがあり、「甘い」という感想を多くいただいています。重曹成分を多く含み(=炭酸塩(HCO<sub>3</sub>)210mg/l)、肌にも消化器にもやさしい水と推定でき、全国的にも珍しい性質を持った商品です。

500ml  
139円 (税抜)

## ワルのりスナック (お好み焼き味・瀬戸内レモン) 丸徳海苔(株) (広島市西区)



広島から、ちょっとワルそうなる新名物誕生！厳選した国産海苔のみを使用し、特別な製法でつくって、軽くサクサクの全ク「新感覚のりスナック」です。広島ならではの「お好み焼き味」と「瀬戸内レモン味」のクセになる味わいで、ビタミン・ミネラル・食物繊維などをバランスよく含んだ海苔をお召し上がりください。顔の種類は全部で6種類。こっそりワル顔になった鹿も紛れ込んでいます！

各12g  
各350円 (税抜)

## HIROSHIMAライスグラノーラ ごぼう・抹茶 食協(株) (広島市南区)



【ごぼう】手軽に食べられるお米を使ったグラノーラです。広島県産100%の玄米と白米をたっぷり使用。ふわっとごぼうの風味がして甘さの中にほんのり塩味が効いた一品です。  
【抹茶】手軽に食べられるお米を使ったグラノーラです。広島県産100%の玄米と白米をたっぷり使用。柔らかな抹茶ミルク風味。色彩がきれいで、牛乳との相性抜群の一品です。

各180g  
各649円 (税抜)

## みるくジャム

(有)トムミルクファーム (東広島市)



優しくてどこか懐かしいみるくの味。新鮮なみるくをゆっくり丁寧に煮詰めました。

85g  
500円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

