

今月の逸品

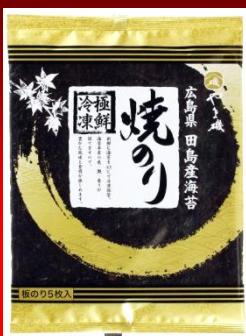
おいしい！ からおいしいへ・・・

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
12月分

広島産 焼海苔5枚

(株)やま磯 (広島市安芸区)



広島県の主な海苔の産地、福山市内海町田島産の色艶がよく、ぱりっとした歯ごたえのある海苔を使用。

遠赤外線ですらなく焼き上げて、豊かな風味と香ばしい焼海苔に仕上げました。

買付け後直ちに-25℃で冷凍保管されますので、海苔本来の色、艶、香りを保てます。

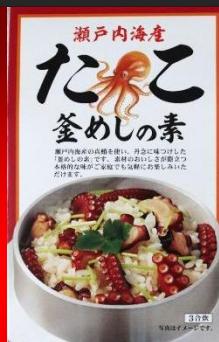
新鮮な海苔のまま加工できるので、「極鮮冷凍」と銘打ちました。

板のり5枚

200円 (税抜)

瀬戸内海産 たこ釜めしの素

(有)石田政造商店 (三原市)



瀬戸内海産の真蛸を使い、丹念に味つけした「釜めしの素」です。

自慢の調味だしでお米といっしょに炊き込むだけで、風味ある釜めしがお楽しみいただけます。

300g (3合炊)

763円 (税抜)

霧の海 乾しいたけ (原木)

(株)三次eco農工 (三次市)



広島県北部(備北地域)、江の川水系の4河川による浸食でつくられた山間盆地。

こんな里山で霧の海に包まれて、このしいたけは作られています。

ほだ木は当社所有の山の木を使用し、菌の植え付けから収穫まで当社で管理しています。戻した時の豊かな椎茸の香りが特徴です。

40g

550円 (税抜)

牡蠣だし

(有)オイスターマンズフーズ (広島市東区)



広島県産牡蠣、安芸灘いりこをはじめ、原料にこだわった本格的なだしです。

ご家庭でもプロの味がお楽しみいただけます。

うどんやお鍋のだしに、ティーパックをご飯と炊き、炊き込みご飯などに。浅漬けやご飯とまぜおむすびに。

様々なお料理にお使いいただけます。

3包入 250円

30包入 1,800円 (税抜)

贅沢ぽん酢 瀬戸のしずく

三国酢造(株) (大竹市)



瀬戸内の素材にこだわった贅沢ぽん酢です。

穏やかな瀬戸内海をイメージさせる円熟の旨味は、瀬戸田レモンとかぼすにたっぷりとかえた3種のダシ。

果汁量は40%以上！美味しくて飲めちゃいます！

90ml

364円 (税抜)

府中白みそ 秀峰

金光味噌(株) (府中市)



全国有数の白味噌の産地として知られる広島県府中市。

厳選された原料のみを使用した、伝統の製法で造られた白みそです。

そのまろやかな味と口あたり、きめ細やかな色、つやを誇る最高級の逸品です。

500g

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。

平成27年
12月分

広島県三次産ゆず使用 ゆず湯 三次農業協同組合（三次市）



広島県三次産のゆずを使用したゆず湯です。夏はアイスで、冬はホットで、ゆずの爽やかな香りをお楽しみ頂けます。水でもお湯でも、溶かして飲むことができます。

150g (15g×10袋)
360円 (税抜)

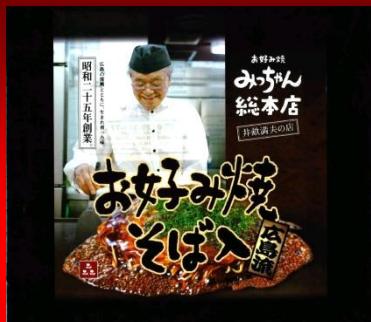
すっぱい瀬戸田レモンケーキ 梅月堂（尾道市）



ブランドレモン、広島県尾道市瀬戸田町産エコレモンを使用したレモンケーキです。「すっぱいレモンケーキがほしい」というお客様の声から生まれた、レモンケーキをご賞味ください。

1個
150円 (税抜)

みっちゃん総本店 広島流お好み焼 そば入肉玉子 (有)エムズ（広島市佐伯区）



広島のスウルフードとして半世紀以上愛されている広島流お好み焼。その生みの親である『みっちゃん』こと井敏満夫の味・技を熟練した職人が一枚一枚丁寧に手焼きし、瞬間冷凍したお好み焼です。シンプルながらも素材の味を生かした味わいに、満足感のあるボリューム、おいしさの決め手でもある濃厚なオリジナルソース。ご家庭で簡単に”本場広島の味”をお楽しみいただけます。

400g (お好み焼)
880円 (税抜)

瀬戸内・尾道産 いか一夜干し (株)ケンスイ（尾道市）



尾道近海で朝水揚げされたばかりの新鮮なイカを使用しています。本来は刺身で食べられる程の新鮮なイカを贅沢に一夜干しにしました。素材の味を活かすため、薄塩にしています。水分が適度に抜け、旨みが凝縮されたプリプリのイカを軽く炙ってお召し上がりください。

90~110g
820円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

