

今月の逸品

おいしい！ からおいしいへ・・・

平成28年
1月分

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。

牡蠣カレー

広島県漁業協同組合連合会（広島市西区）



牡蠣の本場、広島。牡蠣の旨さを知り尽くした広島県漁連が作り上げた牡蠣カレーです。広島湾でも肉質の締まった味の濃い風味豊かな漁場の牡蠣を使用し、最も身入りの良くなる時期のもので仕上げました。

220g (1人前)
600円 (税抜)

漁師のまかない海苔

(株)前田屋（広島市西区）



海から採取された海苔の原草をミンチにかけず、水洗いした後に高速脱水し、手でほぐして乾燥。これを当社独自のロータリー焼機でムラなく、自然そのままの形で焼き上げた焼ばら海苔です。旨み成分やミネラル、ビタミンなどの流出・破壊が少ないのが特徴で、あらゆる献立にマッチし、お料理の風味を引き立てます。

20g
450円 (税抜)

和蜂はちみつ

ながえはちみつ工房（庄原市）



広島県の山間部、自然豊かな山々が連なる庄原周辺で採蜜した純粋でおいしい日本蜜蜂のはちみつです。日本蜜蜂はもともと日本に住んでいたミツバチですが、その数は減少しています。年に一度しか採蜜できず、市場に出回る量も少ないため、たいへん希少なはちみつといわれています。

こみつ(35g) 649円
150g 1,760円
(税抜)

寺岡家の藻塩レモンぽんず

寺岡有機醸造(株)（福山市）



瀬戸内で育った広島県産レモン果汁と広島県産藻塩（海人の藻塩）を使用したこだわりのぽんずです。鍋はもちろん、揚げもの、サラダなど、素材を選ばずお使いいただける万能調味料です。

300ml
400円 (税抜)

世羅茶 上煎茶

世羅茶再生部会（世羅郡世羅町）



昭和初期300トン余の茶を生産し関東方面に出荷していた歴史ある「世羅茶」は、世羅茶再生部会により再生が図られています。有機肥料（海藻肥料・牡蠣殻等）を使用し、農薬は使用していません。山から海に流れ出したミネラルを再び山へ戻すことにより、茶葉の持つエグミが消え、癖のない甘みの強い茶葉が育ちます。

100g
602円 (税抜)

田總羊羹（たぶさようかん）

(有)横山甘泉堂（庄原市）



庄原市総領町の老舗の人気の羊羹をご紹介します。中国山地の山々のおいしい水と北海道産小豆を使い、小豆本来の味と香りを生かすために、二日間かけてじっくりと丁寧に仕上げた羊羹です。

1本 (200g)
350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28年
1月分

かしわトロ燻製（塩味）

燻製シマハイ（広島市安佐南区）



広島県産ハーブ鶏を使用し、化学調味料や食品添加物に頼らない商品作りを目指しています。

鶏1羽から少量しか取れない希少部位で脂がのって旨味が詰まっている「かしわトロ」。

無添加の調味料に漬け込み桜のチップで燻した商品です。

素材本来の持つ力と優しい燻製の香りをお楽しみ下さい。

60g

490円 (税抜)

わさび葉漬

(株)植本わさび本舗（廿日市市）



収穫量の限られたわさびの新芽、新葉、花芽を包丁で丁寧に手切りし、昆布と鰹節の利いたつゆに漬け込んだ逸品です。

鼻に抜ける鮮烈な辛味の奥から立ちのぼるわさびの香りと、柔らかな食感をお楽しみください。

160g

1,000円 (税抜)

わにバーグ ワインソース味 フジタフーズ（三次市）



広島県東北部地方の食文化「わに（鮫）」を使った「わにグルメ商品」の一品。

DHA、コラーゲン、ヒアルロン酸などの成分を豊富に含んだ低カロリー、高質タンパク質の「わに肉」を丸ごとハンバーグにしました。

脂肪分が少なく、後味さっぱりな赤ワインソース仕様です。

驚き、ヘルシー、美味しさをテーマにした完全手作りのオリジナル商品です。

2個入り (120g)

510円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

