

平成28年
3月分

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。

瀬戸内カルパッチョドレッシング (有)カスターニャ (広島市東区)



200ml
720円 (税抜)

淡路島産の玉ねぎ、呉蒲刈の「海人の藻塩」、江田島産醤油、広島産の米酢、瀬戸内産煮干し、国産にんにく・しょうがを使用した贅沢なドレッシングです。

ビタミンEが豊富なひまわり油を使用しています。お刺身、ローストビーフ、野菜サラダにかけてお召し上がり下さい。

青辛味 (あおからみ) (有) seeds (広島市安佐南区)



50g
621円 (税抜)

「一味・七味・青辛味」
新感覚！広島生まれのクセになる青唐辛子のちょい足し旨辛調味料。

日常の料理に小さじ一杯後のせるだけで自分好みの辛さを調節できます。

しかもきれいな緑色が食事をワンランク上にあげます。

カレー・麻婆豆腐・焼肉・唐揚げ・餃子等、様々な料理に使って頂けます。

かなわのかきパイ・おとなのかきパイ (株)かなわ (広島市南区)



各1箱 (3枚入り)
かなわ 540円
おとな 600円 (税抜)

瀬戸内海でも最も海がきれいと言われる広島県大黒神島沖で作られた、かなわのかきを使ったパイは、さくっと甘く、ほのかに香る磯の香りでお子様のおやつに。

おとなのかきパイは、深い香り、濃い旨味を楽しめる、甘さを抑えたパイで、お茶請けやお酒のおつまみに。

どちらも保存料等無添加です。

広島レモン ミニスティックケーキ / (株)ボストン (広島市中区)



BOSTON AMERICAN FRESH CONFECTIONARY

1本 100円
1箱 6本入り
600円 (税抜)

明治27年創業の広島のお菓子の老舗 洋菓子店ボストン。
広島県産の米粉を使ったバター風味豊かな「スティックケーキ」を食べやすいサイズにして、広島レモンのおいしさをぎゅっととじ込みました。おやつや、手土産にどうぞ。

ビンゴソース 仕出し・弁当たかの (福山市)



350g
537円 (税抜)

昭和34年創業時から3代に渡り受け継いだ秘伝の調味料。

香り高いスパイスと甘い口当りは備後地域の食文化に沿ったもの。学校給食にも採用され、半世紀に渡り備後で愛され続けている味です。

広島県産 ムール貝佃煮 濱本水産(株) (廿日市市)



100g
500円 (税抜)

広島県廿日市産ブランド宮島ムールを使用し、和の佃煮に加工しました。

コリコリとした食感が特徴の莖ワカメと一緒に炊き上げ、生姜をアクセントに秘伝の出汁で美味しく仕上げました。お酒やご飯のおともとして、お召し上がりください。

牡蠣釜飯の素 (株)酔心 (広島市中区)



494g
1,000円 (税抜)

広島のお菓子の老舗 料理店「酔心」の自慢の本格釜飯です。

広島県産の牡蠣を厳選。一度焼き上げたものを使用し、美味しさを閉じ込めるなど、手間を惜しみません。だしは北海道産の昆布を使い、枕崎産の鰹節をふんだんに合わせます。余分なものを加えず調理できるように、そのまま分量となるだしをご用意しました。酔心店内と同じ調理法をご家庭へお届けします。