

今月の逸品

平成28年
5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。

焼肉のたれ 瀬戸内産&れもんオリーブオイル

川中醤油 (株) (広島市安佐南区)



広島県産のレモンとエキストラバージンオイルを使用したさっぱりとした焼肉のたれです。

180ml
400円 (税抜)

幸せの黄色い めんつゆ よしの味噌 (株) (呉市)



さわやかな広島レモンと、老舗みそ屋の「塩麴」が醸すやさしい酸味と旨味のまったく新しい黄色いめんつゆです。きめ細かくクラッシュしたレモンを加えることでカットした時の様なジューシーな香りと果汁感がさらにアップしました。3倍に希釈し、そうめん、うどん、冷やし中華つゆとしてお楽しみください。

230g
500円 (税抜)

手羽くん (かき醤油味/だし塩レモン味)

鶏人キッチン'S (広島市中区)



広島県三原市で育った「ひろしまハーブ鶏」は、臭みやクセがなく、しっとりとした食感が特長の鶏肉。一般的に燻製するのではなく、特注の機械を使用し、秘伝のタレを燻製した後、薫された2種類のタレに手羽先を2日間漬け込み、しっかり味を染み込ませて焼き上げました。冷やしても、湯煎で温めても、薫りが広がり更なる美味しさが味わえます

各1本 250円 (税抜)
4本入り
(醤油味2本/塩レモン味2本)
1,000円 (税抜)

広島県産小鰯使用 オイルサーディン

広島県漁業協同組合連合会 (広島市西区)



広島県産の小さいわし(カタクチイワシ)をシンプルな味付けでオイル漬けにしました。素材本来の風味・旨味をお楽しみいただけます。レモンを添えてもよいかも。

65g
500円 (税抜)

瀬戸内レモン冷麺 (株) やまひろ (広島市西区)



瀬戸内産のレモン果汁を練りこんだ風味さわやかな冷麺。鮮やかなレモン色の透明感あるつややかな麺で、プリプリとした弾力と強いコシ、つるつとしたのど越しの麺に仕上がっています。冷麺はもちろん、和風だしでアレンジしたり、カットした野菜と合わせてサラダにしたり、さまざまな冷やしメニューに使えます。

5食入り
600円 (税抜)

あま酒 (ノンアルコール) (有) 児玉醤油 (三次市)



長年の醤油技術で培った麴造りをベースに、米麴ともち米だけでつくった、少しつぶつぶ感の残ったさっぱりとした甘さの逸品。麴菌が作り出すたくさんの酵素で、ぶどう糖など多くの栄養素を含んでおり、お年寄りや女性の方におすすめ。疲れたときにもピッタリ。冷やしてレモンと一緒にいただくと最高のスイーツになります。

320g
371円 (税抜)

今月の逸品

平成28年
5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。

広島瀬戸田のレモンジュレ (株) モーツアルト (廿日市市)



1個
300円 (税抜)

広島県の瀬戸田レモンは全国一の生産量。本品はその瀬戸田レモンと広島の名水を使用した、さわやかで酸味のあるジュレに仕上げました。

瀬戸内レモンとみかんのハチミツ Honey Honey Honey. (三次市)



25g 300円 (税抜)
125g 1,250円 (税抜)

自然の生命力がぎゅっと凝縮された瀬戸内レモンとみかんの濃厚な花蜜は、輝きのある淡い色、華やかな香り、さわやかな甘さ、フレッシュ・スパイシーな後味が特徴。自然のチカラがいっぱいつまった、上品で豊かな味わいをお楽しみ下さい。

ミルキードーナツ (プレーン・レモン) (株) 楠清 (広島市西区)



1個
181円 (税抜)

職人が自分の手で目で時間を掛け、丁寧に焼き上げた逸品。プレーンは、甘さを控えたミルキー味。レモンは、瀬戸内産のレモンと果肉を加えたものです。

広島レモンマンジュ (株) モンテドール (広島市安佐南区)



1個
178円 (税抜)

広島県産レモン果汁をたっぷり使用した、パティシエが作る新しいレモンのお菓子。広島レモンをそのまま食べているような、とびっきりレモンを感じるお菓子に仕上がりました。

瀬戸内ひろしま、宝しま



Setouchi Hiroshima-Takarashima