



8月

今月の逸品

- 広島県ならではの
 - 新商品
 - 知られていないもの
 - 旬のもの
- などをご紹介します



店長です！

広島レモンのサラダで酢

よしの味噌株式会社

500円
(税抜)



広島県産レモンや塩麹を使用 ノンオイルの万能酢

まろやかなお酢とジューシーな広島県産レモン、旨みを引き出す塩麹を使用したノンオイルのお酢。ドレッシングやぼん酢はもちろん、三杯酢にも。料理の幅が広がります。

店長
おすすめ
ポイント

料理がさっぱり風味に変身。夏にぴったりです

ねり唐辛子・ねり梅

芸北とうがらし工房

唐辛子
278円
梅
324円
(税抜)



原料の生産から瓶詰めまで 手作りにこだわった逸品

自家農園で一から手作りしているこだわりの芸北とうがらしや、梅を使った瓶詰め商品。使いやすいサイズ感と価格なので、ぜひお試しあれ。



店長
おすすめ
ポイント

白いご飯の上に乗せるとおいし
いですよ。

生海苔佃煮

株式会社 鞆 肥後屋

926円
(税抜)



「生」海苔を使用した ぜいたくな味わいの佃煮

「生」海苔を長い繊維のまま使用し、ぜいたくな味の佃煮に仕上げました。使用する原材料も、厳選したものを使用しています。

店長
おすすめ
ポイント

「生」ならではの、
口あたりなめらかな
海苔がおいしい！

尾道向島いちじくジャム

木村 泰彦

741円
(税抜)



広島県尾道で作られたいちじく使用 無添加の手作りジャム

瀬戸内海に浮かぶ島、「向島」で育ったいちじくや、尾道市瀬戸田で採れたレモンを使用した、手作りジャムです。添加物は一切使用していないので、安心して食べていただけます。

店長
おすすめ
ポイント

パッケージに映る木
村さんの笑顔が良い
です！ぜひご覧あれ

酒蔵通りの甘酒たると

菓子工房 mike

241円
(税抜)



酒蔵の甘酒を2種類使用した 甘酒たると

お猪口に見立てたタルト生地の器に、甘酒を使った生地を注ぎ込み焼き上げました。2種類の甘酒を使用し、「米麴の甘酒」からは爽やかな甘みを、「酒粕の甘酒」からは芳醇な香りを引き出しています。

店長
おすすめ
ポイント

甘酒のうまみと甘み
が凝縮されています！

寿屋 コーヒーゼリー

株式会社 寿屋珈琲飲料社

3 個入り
750 円
1 個
250 円
(税抜)



珈琲専門店が作った 濃厚なコーヒーゼリー

広島市にある珈琲専門店「寿屋珈琲」オリジナルのコーヒーゼリー。厳選した豆を使用し、濃厚でコクのある、大人にぴったりの味に仕上げました。



店長
おすすめ
ポイント

本格的な珈琲の
苦みと旨みが楽
しめます！

くずきりレモン・ くずきりネーブル

三原農業協同組合 せとだ直販センター

300 円
(税抜)



瀬戸田町産レモンとネーブルを使用 さわやかな喉ごしのくずきり

自然の果汁や果実をそのまま感じられるように、香料などは一切使用せずに作りました。レモンは瀬戸田産、ネーブルは尾道・瀬戸田のものを使用しています。



店長
おすすめ
ポイント

さわやかなデザー
トを食べたい方は
ぜひ！

SHINICA(シニカ)

リベルテ本帆 株式会社

350 円
(税抜)



広島県産レモン使用 かなり辛め！イカフライ

広島県産のレモンのさっぱり感と、唐辛子の辛みの刺激が後を引くイカフライ。辛いのが得意な方や、辛めのビールのおつまみを探している方におすすめです。

店長
おすすめ
ポイント

かなり辛い！
辛いもの好きな方におすすめです

レモンすこんぶ

株式会社 山石

300 円
(税抜)



レモンの爽やかさをプラス いつもとひと味ちがう「すこんぶ」

旨みの強い北海道函館産の昆布や、瀬戸内海産のレモンを使用して、いつもとちょっと違う「すこんぶ」を作りました。さわやかさがプラスされた「すこんぶ」をお楽しみください。

店長
おすすめ
ポイント

この酸っぱさが
やみつきになり
ますよ！