

# 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！

## 尾道ジンジャーマフィン

有限会社豊商事 ゆういちのパン屋

297 円  
(税抜)



尾道産のしょうがを練り込み、もちもちとした食感のマフィンに仕上げています。



店長  
おすすめ  
ポイント

しょうがが入っているので、これからの寒い季節にピッタリ！

## レモ缶ひろしま 小鯛のアヒージョ

ヤマトフーズ株式会社

400 円  
(税抜)



広島県産の小鯛を、広島レモンを使用した塩レモンで味付けし、ガーリックを効かせてアヒージョにしました。お酒のお供として濃いめの味付けで、レモンでさっぱりした風味と唐辛子でピリッと辛味を加えました。そのままお酒のお供に、フランスパンやクラッカーにのせてお召上がり下さい。



店長  
おすすめ  
ポイント

買いやすい缶詰タイプ。今晚のお酒のお供に！

## 赤しそとチーズの出逢い

三島食品株式会社

1,320 円  
(税抜)



三島食品の「赤しそパウダー」、「アーモンドパウダー」などを丁寧に混ぜ合わせて赤しそ風味のメレンゲ生地を作り、焼き上げ、ダックワーズにしました。赤しそと相性が良い「カマンベールチーズ」を使ったチーズクリームをサンドしています。濃厚でありながら爽やかな風味をお楽しみください。

店長  
おすすめ  
ポイント

なんと、あの「赤しそ」がチーズとコラボ！？とにかく食べてみてください！！

## 西条柿の柿酢

株式会社尾道柿園

1,000 円  
(税抜)



「西条柿」とは、広島県の西条町（現東広島市）が原産とされる、中国地方を代表する柿です。完熟した「西条柿」を使用し、「柿酢」を造りました。芳醇でフルーティな味わいをお楽しみください。

店長  
おすすめ  
ポイント

健康を気遣っている方におすすめです！

## いちじくセミドライ

手作りケーキの店ひまわり

600 円  
(税抜)



広島県呉市・塩田跡地で栽培された甘いいちじくを、皮ごと鹿児島市喜界島のきびザラメで弱火でじっくり燻いたのち、天日干しさせました。あまり手を加えず加工することで、自然の味をお楽しみいただけます。

店長  
おすすめ  
ポイント

乾燥することで  
甘みが凝縮され  
ています！

## 旬のいちじくと 完熟レモンのジャム

レッカーバロン

1,112  
円  
(税抜)



自家栽培と契約農家から選別した新鮮な果物を、無添加・無着色でジャムにしています。素材そのものの味にこだわったジャムです。

店長  
おすすめ  
ポイント

いちじくとレモ  
ンの自然な甘み  
がおいしい！

## 広島県のいちじくは？

### ほうらいし 蓬菜柿

関東で一般に食べられているのは「栴井ドーフィン」という種類ですが、広島県でよく栽培されているのは

### 「蓬菜柿（ほうらいし）」

という品種です。日本の在来種として、「日本いちじく」とも呼ばれています。江戸時代に中国より伝わり、主に関西以西で栽培されています。西日本ではおなじみの品種ですが、日保ちがしないため、東日本への出荷量はわずかになっています。

糖度が高く、おいしい一方で、柔らかく、お尻の部分が割れやすいため、鮮度のよいものしか出回らない、完熟しても赤褐色にならず色が薄い、などの特長があります。

