

# 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！

## 広島のおいしい生レモン酢

千日酢造

871 円  
(税抜)



広島県・大崎下島の農家から直接仕入れたレモンを、千日酢造で造られた無添加の純米酢と、白双糖や広島産のはちみつにじっくり漬け込んで作った希釈タイプの飲む酢です。

店長  
おすすめ  
ポイント

レモンのすっぱさとほのかな甘みが特長です

## 倉橋島のかえり 60g

石野水産

350 円  
(税抜)



広島県にある倉橋島の片口いわしです。漁獲から一貫しての製造で臭みがないのが特徴です。ちりめん比べて魚体が大きく、塩味よりも魚の味の方が強く、苦味が抑えられているのが特徴です。

店長  
おすすめ  
ポイント

瀬戸内海の海のうまみがつまっています！

※この商品をお求めの方は冷蔵品売場へ！

## 宮島ムール燻焼き黒胡椒

濱本水産

500 円  
(税抜)



地域資源の「宮島ムール」を一粒ずつ遠赤で焼き、黒胡椒と和えました。香ばしい香りとムール貝の甘さ、黒胡椒のピリッとした辛さが絶妙です。ビール・ワインのお供に最適。手軽・気軽にスナック感覚でどうぞ。

店長  
おすすめ  
ポイント

広島ワインとともにぜひどうぞ！

## 米粉の塩レモン餃子

井辻食産

600 円  
(税抜)



広島県産レモンを使用した塩レモンをあんにまぜ、酸味が爽やかな餃子に仕上げました。米粉の皮を使用することで、もちもち食感。食べ応えのある餃子です。

店長  
おすすめ  
ポイント

レモンのおかげでさっぱりいただけます。女性におすすめ！

※この商品をお求めの方は冷凍品売場へ！

## 尾道ラーメン3食 (牡蠣だし醤油)

阿藻珍味

900円  
(税抜)



尾道ラーメンの特徴はそのままに『牡蠣だし醤油』を使って、尾道ラーメンに濃厚な旨みをプラス。尾道ラーメンの小魚ダシと、牡蠣の深い味わいが良く合います。冬季限定品。

店長  
おすすめ  
ポイント

寒い季節にぴったりな一品。家でも尾道ラーメンが楽しめます！

## ぶちうまい焼そば

中村角

78円  
(税抜)



特殊製法で加水率を抑えることで、焼そばを作る際にべたつかず、パリッと仕上がるよう仕上げた麺です。細麺でほぐれが良く火が通りやすいので、手早くおいしい焼そばを簡単にお作りいただけます。

店長  
おすすめ  
ポイント

今晩は、お子さんも大好きなやきそばでいかがでしょうか？

※この商品をお求めの方は冷蔵品売場へ！

## 広島レモンポロポローネ 50g

広島れもん舎 (渡辺精進堂)

250円  
(税抜)

ぼろり笑顔。  
ほっこり幸福。



口の中で、ポロポロと溶けていくスペイン生まれのクッキーです。広島県産レモンを使ってさわやかに仕上げました。

店長  
おすすめ  
ポイント

レモンのさわやかさと溶けていく食感がくせになります

## 広島は「カルビー」の 発祥の地！

昭和24年、松尾糧食工業所を松尾糧食工業(株)として法人に改組し、広島にて設立。「カルビーキャラメル」が人気商品に。昭和30年、小麦粉からあられの製造技術開発に成功し、当時人気だったマンガから、かっぱを採用し「かっぱあられ」と命名。昭和39年、「かっぱえびせん」を発売！「やめられない、とまらない！」の美味しさで大人気、国民的お菓子となりました。

現在、広島県廿日市市に製造工場があり、「かっぱえびせん」の製造工程と創業当時の工場模型をご覧ください。

## かっぱえびせん匠海 かどやのごま油仕立て／再仕込み醤油味 カルビー



希少な瀬戸内海産天然えび 100% 使用。こだわりの「海人の藻塩」で味付けしました。通常の「かっぱえびせん」のえび約6倍を仕込んでいます。「かどや」のごま油を使用した味と、広島老舗の「再仕込み醤油」を使用した味の2種類があります。



各 900円 (税抜)