



12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！／

ミルクジャム
・ソルティーミルクジャム
空口みるく工房

287円
/324円
(税抜)



広島県のご当地牛乳・「サゴタニ牛乳」をコトコト煮詰めて作ったジャムです。「ソルティーミルクジャム」は、広島産の「海人の藻塩」を使用しています。

店長
おすすめ
ポイント

小さめで買いやすいサイズ。食べ比べもおすすめ。

ねぶとのふりかけ

ぬまくま夢工房

400円
(税抜)



瀬戸内海で採れる小魚「ねぶと（テンジクダイ）」を使ったふりかけです。食べやすいように細かく削ったねぶとを、海苔とたまごのふりかけに混ぜて風味豊かに仕上げました。

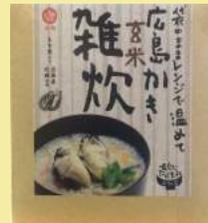
店長
おすすめ
ポイント

東京ではなかなか見かけないねぶと。ぜひ味わってみて！

広島かき玄米雑炊

株式会社丸福食品

600円
(税抜)



広島産の焼かきと玄米、もち麦をブレンドし、やわらかく、やさしい雑炊に仕上げました。電子レンジで簡単調理、食べたいときにすぐ食べられる、お手軽な雑炊です。

店長
おすすめ
ポイント

料理する時間がない方におすすめの一品。

牡蠣とチーズのオイル漬け／牡蠣のレモンアヒージョ／ 広島牡蠣のディップソース

有限会社マルイチ商店

1,000円／
1,100円／
800円
(税抜)



牡蠣とキューブ状のチーズをオイルにつけ込んだ「牡蠣とチーズのオイル漬け」、広島産牡蠣に広島産レモンを加えた「牡蠣のレモンアヒージョ」、爽やかで旨味たっぷりのバーニャカウダ風のディップソース「広島牡蠣のディップソース」、3種類の瓶入り食品。どれも広島県産の旨みたっぷりの牡蠣を使用しています。

店長
おすすめ
ポイント

おつまみにも、一品料理にも、すぐに使えておいしい。便利！



広島菜青汁

二反田薬品工業株式会社

700 円
(税抜)



広島の特産品「広島菜」を使用した青汁です。乳酸菌入りで、牛乳に溶かしたり、ヨーグルトにかけてもおおいしく召し上がっていただけます。

店長
おすすめ
ポイント

野菜不足のお子様や、食生活が気になる方におすすめです

尾道生姜飴

イトク食品

500 円
(税抜)



広島県・尾道の原田夫妻が、化成肥料は使わず、農薬を減らす取り組みをしながら安心安全に栽培した生姜を蒸し、飴に練り込みました。旨さの中に最初から最後まで続くピリリとした辛さが味わえます。

店長
おすすめ
ポイント

今の季節にぴったりな飴です。気軽に生姜が摂れますよ。

リモーネ〜広島のレモンとバニラのケーキ〜

有限会社カスターニャ

1,200 円
(税抜)



広島産レモンをふんだんに使い、バニラの風味でしっとりと仕上げました。瀬戸内の太陽と潮風をいっぱい浴びた、レモンの味わいが口いっぱいに広がります。

店長
おすすめ
ポイント

広島のレモンのさわやかさとバニラの風味がマッチしています

tau
SETOUCHI
HIROSHIMA