



1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！／

## 白鴻 酒粕 (板粕)

盛川酒造

430 円  
(税抜)



明治 20 年 (1887 年) 創業の老舗酒屋が作る酒粕です。天然の極軟水で仕込んだ発酵食品です。ミシュラン星付きレストランも御用達の逸品です。甘酒や粕汁の他に、アルミ箔に載せた酒粕をオーブントースターでこんがり焼いた上に、ハチミツを塗るのもおすすめです。

店長  
おすすめ  
ポイント

冬場にぴったりの酒粕です。手作り甘酒にぜひ！

※こちらの商品は冷蔵ケースにございます

## 瀬戸田の宝 レモン鍋の素

株式会社ちどり

720 円  
(税抜)



昭和 40 年から広島県尾道市瀬戸田町で郷土料理店を営む、老舗のレモン鍋の味をご家庭でも再現できます。瀬戸田レモンを 100% 使用し、さっぱりとしてコクがあります。醤油のうまみとレモンの酸味がぴったりの鍋の素です。

店長  
おすすめ  
ポイント

今の子節にぴったり！夕飯にぜひどうぞ

## 牡蠣だし

有限会社オイスターマンズフーズ

800 円  
(税抜)



広島県産牡蠣、安芸灘いりこをはじめ原料にこだわった本格的なだしです。うどんやお鍋のダシに。ティーパックを御飯と炊き、炊き込みご飯に。ティーパックの中身を使い、浅漬けやご飯とまぜおむすびにも。

店長  
おすすめ  
ポイント

1 包ずつ使用できて便利です

## いりこ南蛮

株式会社なだや

300 円  
(税抜)



広島県産いりこを味付け後乾燥させ、南蛮酢、広島県産レモンジュースに漬け込み、やわらかく仕上げました。いりこの旨みを残し、甘みの中に唐辛子の辛味が味わえます。ご飯のおかず、お酒のおともに。

店長  
おすすめ  
ポイント

ピリ辛でご飯がすすむ！手軽にお魚が食べられます

## 青きな粉 チャック付

株式会社上万糧食製粉所

161 円  
(税抜)



広島で長年愛され続ける、青大豆を焙煎して作られる緑色のきな粉です。青大豆は良質な植物性たんぱく質や食物繊維、鉄分が豊富に含まれます。鏡開きのお餅にはもちろんのこと、ヨーグルトやアイス、スムージーとも相性抜群です。

店長  
おすすめ  
ポイント

関東では珍しい、緑色のきなこです

## 広島赤鶏 なめらかレバーパテ

広島食鳥有限会社

980 円  
(税抜)



広島県安芸高田市のブランド鶏“広島赤鶏”を使った、なめらかレバーペーストです。広島赤鶏のレバーは上質な脂がしっかり乗っており、旨みがぎゅっと詰まった濃厚な味。そのレバーを、なめらかな口当たりの良い、ペーストにいたしました。

店長  
おすすめ  
ポイント

レバー好きには  
もってこい！お  
酒にも合います

## 瀬戸内チョコテリーヌ

NPO法人地域ネットくれんど

300 円  
(税抜)



瀬戸内沿いでとれた無農薬の柑橘を手作業でピールにし、ペースト状にしてから、濃厚でなめらかなチョコレート生地に合わせて。食べた時に柑橘がふわっと香ります。

※この商品は冷蔵  
ケースにございます

店長  
おすすめ  
ポイント

濃厚な味が好きな  
方におすすめ

## みかんじまのみかんジャム

果遊工房

600 円  
(税抜)



水はけのよい島の土壌と、海や、太陽からの光を沢山浴びられる土地柄の恩恵を受け、農薬不使用で育てた味の濃い甘いみかんをジャムにしました。砂糖を極力減らし、みかん本来の甘さを活かした商品です。

店長  
おすすめ  
ポイント

今が旬のみかんの  
味がつまっています

## 祇園坊ひとくち干柿

株式会社百姓屋

380 円  
(税抜)



希少な「祇園坊柿」の干柿です。固めに仕上げ、食べやすいひとくちサイズに切りました。ワインのおともに、チーズに合わせても。

店長  
おすすめ  
ポイント

ひとくちサイズで食  
べやすい！ちょっと  
したおやつにも。

