



2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！／

広島菜ギョウザ

井辻食産株式会社

454円
(税抜)



※冷凍ケースに
ございます

日本3大菜の一つ、「広島菜」を使用した「広島菜漬」を餃子の餡に練りこみました。しその風味が口の中にひろがる、さっぱりとした味付けに仕上げました。

店長
おすすめ
ポイント

フライパンで焼くだけ調理で簡単です！

おのみちサルシッチャ (瀬戸内レモン、バジリコ)

有限会社桂馬蒲鉾商店

各
480円
(税抜)



※冷蔵ケースに
ございます

広島県尾道市で創業百余年、瀬戸内のお魚のすり身と地中海オリーブオイルをコラボレーションさせたサルシッチャです。(※サルシッチャ…イタリア語で腸詰めのこと)

店長
おすすめ
ポイント

食感・味はまるで
ソーセージ。海の旨
みがつまっています

島のハーブソルト／山のハーブソルト 海のハーブソルト

place 花やしき

各
630円
(税抜)



「海のハーブ塩」は、クリスマス島の塩に広島ハーブ、「山のハーブソルト」はアンデスの岩塩に広島ハーブ、「島のハーブソルト」は瀬戸内レモンと広島ハーブを合わせています。

店長
おすすめ
ポイント

料理によつての
使い分けを楽し
めます

運動応援茶 せらせら茶茶茶

一般社団法人世羅町観光協会

120円
(税抜)



せらせら茶茶茶は、広島県世羅町名物・世羅茶の春番茶を使用しています。厳しい冬を越し、強く、たくましく育った世羅の春番茶は、甘みがありながら、すっきりとした飲み心地。さらっとしているので、運動のあとに飲んでいただくにもぴったりです。

店長
おすすめ
ポイント

広島県内でも有名な
お茶の産地・世羅の
お茶をぜひご賞味く
ださい

生詰檸檬蜜／生詰生姜檸檬

株式会社LA FRULE

各
600円
(税抜)



レモンの旬の時期に手絞りした果汁を使っています。皮から抽出される爽やかな香り成分を適度に感じられるように、独自の「生詰製法」で製造しています。生詰生姜檸檬は、檸檬蜜に国産しょうがをプラスしています。



店長
おすすめ
ポイント

レモンがしっかりと香
ります。アレンジしや
すい！

もみせん (しょうゆ) 大/
もみせん (あまだれ) 大/
もみせん (あげせん)

公益社団法人広島県就労振興センター

もみせん (しょうゆ・あまだれ) 大 417円/
もみせん (あげせん) 204円



広島県産の美味しいお米でおむすびを作り、ペタンコにして一から生地を作っています。米一粒一粒を味わっていただけるよう、心を込めて一枚一枚手作りしています。生地を揚げて作った「あげせん」もあります。

店長
おすすめ
ポイント

お米の香ばしさを堪能できます。お茶と合います

ゆずげ/ぶるげりげ/
れもんげ

とびしま柑橘工房株式会社

170円
(税抜)



とびしまレモンの香りと酸味をメレンゲで優しく包み、サクッとやさしく焼き上げました。ひと粒口に入ると、サクッとした食感があっという間に消え、口いっぱいに爽やかな香りと甘酸っぱさが広がる不思議なお菓子です。

店長
おすすめ
ポイント

軽やかな味。味の食べ比べも楽しいです

因島八朔オレンジット

ぷちふる

400円
(税抜)



瀬戸内海に浮かぶ因島発祥のかんきつ「はっさく」を因島で加工し、はっさくの皮の苦みを抜いてあまずっぱく加工し、チョコレートでコーティングしました。

店長
おすすめ
ポイント

紅茶に良く合う苦みと甘みです

チョコちゃんホワイト/
チョコちゃん抹茶

株式会社百姓屋

640円
(税抜)



地元のおばあちゃんたちが10年間作り続けてきた、干し柿にチョコレートがコーティングされているお菓子。ホワイトチョコ味と抹茶味の2種類があります。



店長
おすすめ
ポイント

甘酸っぱい柿とチョコがよく合います

広島レモンケーキ

株式会社ポストン

160円
(税抜)



広島県産レモンをアーモンドとバター香る生地練り込んで、レモンの輪切りを乗せました。広島レモンの風味豊かな焼菓子に仕上げています。

店長
おすすめ
ポイント

輪切りレモンのさわやかさが絶妙です

