

## 瀬戸内ブランド登録商品等 一覧【公開用】 ※瀬戸内ブランド登録サービス含む

| No    | 登録年月         | 商品名   | 商品写真  | 所在地                | 事業者名                 | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|-------|--------------|---|---|--------------------|----------------------|--|---|---|--|
| 21.22 | 2013年<br>5月  | ・「瀬戸内からの贈り物」<br>シリーズ 夏みかんママ<br>レード<br>・「瀬戸内からの贈り物」<br>シリーズ レモンママレー<br>ド |    | 広島県<br>竹原市         | アヲハタ株<br>式会社         | アヲハタ 瀬戸内からの贈り物 夏<br>みかんママレード 165g :360円<br>アヲハタ 瀬戸内からの贈り物 レ<br>モンママレード 160g :360円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | 瀬戸内の温暖な気候で育った夏みかんとレモンだ<br>けを使用した低糖タイプママレード。夏みかん<br>ママレードは厚切りのピールを用いることで、瀬<br>戸内の夏みかんならではの酸味と苦味を引き出<br>し、「レモンママレード」はちみつのやわらかい甘<br>みを加えて、レモン特有の爽やかな酸味を際立<br>せている。 | 瀬戸内産の柑橘類(夏みかん、レモン)を使用し、素材その<br>ものの美味しさが味わえる仕上がりになっている。また、<br>「瀬戸内からの贈り物」というフレーズと、柑橘類と瀬戸内を<br>イメージしたパッケージが、瀬戸内らしさを演出している。  | 中国・四国地方9県(鳥<br>取、島根、岡山、広<br>島、山口、徳島、香<br>川、愛媛、高知)※<br>2013年7月3日(水)から<br>出荷。        |
| 23    | 2013年<br>6月  | ・せとうち旅情 レモン&<br>はっさくサイダー  |    | 広島県<br>東広島市        | 宝積飲料株<br>式会社         | せとうち旅情 レモン&はっさくサ<br>イダー 250ml:189円<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》   | 水の郷百選に選ばれた東広島市の天然水を使<br>用。国産レモンの日本一の産地である「広島レ<br>モン果汁」と、因島が発祥の地といわれるはっさくの<br>「はっさく果汁」をブレンドし、愛媛県の「伯方の塩」<br>で味を整えた、ご当地炭酸ドリンク。                                     | 飲んだ時に感じるレモン果汁の酸っぱさをはっさく果汁が<br>和らげ、それが逆にレモンの本当のおいしさを引き立てると<br>いう相乗効果を生んでいる。また、瀬戸内の風景をモチー<br>フにしたパッケージや涼やかな透明ビンが、瀬戸内らしさを<br>演出している。   | 中四国地方の一般量<br>販店、サービスエリア<br>及び道の駅など。  |
| 24    | 2013年<br>6月  | ・なめらかプリン 瀬戸<br>内レモンソース3個入り  |    | 広島県<br>山県郡<br>北広島町 | 広島協同乳<br>業株式会社       | なめらかプリン 瀬戸内レモン<br>ソース 3個入り:200円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | ソースに瀬戸内産レモンを使った蒸しタイプのプリ<br>ン。プリン部分は卵の力だけで固めた本格蒸しタ<br>イプのなめらかプリンとなっている。ソースは瀬戸<br>内産レモンにハチミツを加え、酸味と甘みの絶妙<br>なバランスで仕上がっている。  | 一部で“甘いから”“味がくどいから”という理由でプリンが<br>倦厭されているため、瀬戸内産のレモンを使用しきっぱりと<br>美味しく食べられるプリンとしている。デザインはレモンの<br>イラストや、海と島で“瀬戸内海”を表現している。また、安<br>心・安全で老若男女に幅広く好まれる味を意識し製作され<br>ている。                                | 関西・中国四国・九州<br>のスーパー及びコンビ<br>ニエンスストア  |
| 28.29 | 2013年<br>8月  | ・濃い旬搾りみかん<br>・まるごとみかんゼリー  |   | 広島県<br>尾道市         | 株式会社丸<br>松           | 濃い旬搾りみかん 1個:398円<br>~498円 / まるごとみかんゼ<br>リー 1個:128円~158円<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》                                      | 広島県尾道市瀬戸田町、愛媛県今治市大三島町<br>の旬の時期のみかんを使った、みかん本来の濃<br>厚な味わいが特徴のみかんジュース“濃い旬搾り<br>みかん”とみかんをまるごと使用したゼリー“まるご<br>とみかんゼリー”。   | “濃い旬搾りみかん”は、旬の時期に搾汁し、冷凍保管し<br>ているため瓶に充填してからも、みかん本来の風味が残っ<br>ている。また、搾汁方法も、みかんの果汁成分を多めに残<br>す事で、みかん本来の濃厚な味わいを楽しむことができ<br>る。また、“まるごとみかんゼリー”はみかんをまるごとゼ<br>リーに詰め込んでおり、見た目の面白さとともに食べ応えも<br>しっかりとしている。 | 濃い旬搾りみかん : 広<br>島の百貨店、中国四<br>国を中心とした生協等<br>で販売。 / まるごとみ<br>かんゼリー : 自社通販<br>サイトで販売。 |
| 33    | 2013年<br>8月  | ・おいものスプレッド  |  | 徳島県<br>板野郡<br>松茂町  | 株式会社マ<br>ルハ物産        | おいものスプレッド 1個:420円  | 徳島県の特産品である商品を使ったスプレッド。<br>“おいものスプレッド”は鳴門金時特有の上品な甘<br>さを凝縮している。  | 〇おいものスプレッド / 鳴門など瀬戸内の沿岸域のミネ<br>ラルを含んだ砂地で生産された鳴門金時の自然で上品な<br>甘さを凝縮し、なめらかな味に仕上げている。   | 東京、徳島県等  |
| 44.45 | 2013年<br>10月 | ・ぶっかけ海苔めし<br>・カットわかめ  |  | 徳島県<br>徳島市         | 徳島県漁業<br>協同組合連<br>合会 | ぶっかけ海苔めし 1個:683円<br>カットわかめ 1個:315円<br>《瀬戸内の海の幸》  | 高級すじ青海苔を主原料に、国産の乾のりと鰹節<br>をほどよくブレンドしたふりかけ“ぶっかけ海苔め<br>し”。鳴門海峡の潮流の恵みを受けて育った鳴門<br>産の“カットわかめ”。  | “ぶっかけ海苔めし”は、すじ青海苔の香りや味を活かす工<br>夫、“カットわかめ”は日本一コシの強い鳴門産わかめの素<br>材を生かす工夫。  | 四国、関西  |

| No              | 登録年月         | 商品名   | 商品写真  | 所在地                     | 事業者名                    | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節              |
|-----------------|--------------|---|---|-------------------------|-------------------------|---|---|---|-----------------------|
| 48              | 2013年<br>10月 | ・すだち酒スパークリング  |    | 徳島県<br>鳴門市              | 株式会社本<br>家松浦酒造<br>場     | すだち酒スパークリング 1本<br>(250ml): 294円<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》   | 徳島を代表する特産品のすだちを使ったリキュール。“すだち酒スパークリング”は、すだち酒を人気のある発泡性飲料で楽しめるよう、すだちの香りと炭酸で爽やかさを強調した商品。  | 瀬戸内のすだち本来のさわやかな酸味とすがすがしい香りを生かすため、様々な工夫やこだわりがある。例えば新鮮な果汁の持つ風味をそのまま残すため、果肉を冷凍してそのまま保管し利用するなどの工夫が行われている。また、酸味料・着色料・香料をできるだけ使用しないことや果実の生産地・品種を限定するなど品質を保つためのこだわりが随所にある  | 徳島県、全国                |
| 52,53,<br>54,55 | 2013年<br>10月 | ・すだちマーマレード<br>・すだち塩だれ<br>・やまももサワー(3倍希釈)<br>・一番しほりすだちポン酢 |    | 徳島県<br>吉野川市             | 野田ハニー<br>食品工業株<br>式会社   | すだちマーマレード 1個:525円<br>すだち塩だれ 1本:399円<br>やまももサワー 1本:1,365円<br>一番しほりすだちポン酢 1本:<br>683円<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | “すだちマーマレード”は、すだちとはちみつ、寒天を使いおなかをやさしいマーマレード。“すだち塩だれ”は、塩だれにすだちの皮と風味を加えた野菜に合うタレ。“やまももサワー”は、やまももの酸っぱさにはちみつやローヤルゼリーを加えた3倍希釈タイプのサワー。“一番しほりすだちポン酢”は、すだち、ゆず、ゆこうの果汁に本醸造しょうゆ、鰹だし等を合わせたポン酢。 | いずれの商品も、徳島県でつくられる香酸柑橘や果実を使用し、他の食材・調味料との融合やバランスなどに素材の良さを生かすための創意工夫がある。“すだちマーマレード”・“すだち塩だれ”に入っているすだちの果皮については、時間経過や熱を加えることによる変色を防ぎ、自然の鮮やかな緑色を残す技術を用いている。また、すだちの爽やかな香りや酸味もそのまま生かして製造しており、果皮をかんだときに、すだちの香りが良く感じられる商品となっている。  | 徳島県、香川県、岡山<br>県、兵庫県   |
| 56              | 2013年<br>10月 | 手作りジャム・マーマ<br>レード                                       |    | 山口県<br>大島郡<br>周防<br>大島町 | 株式会社瀬<br>戸内ジャム<br>ズガーデン | 瀬戸内で栽培された果実類を使用<br>した手作りジャム・マーマレード<br>(おおよそ120種類) 1個:630円<br>~800円<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》                  | 瀬戸内地域で栽培された果実類を使用し、周防大島の加工場で手作り生産をしているジャム・マーマレード。果実造りからこだわったジャム作りをしており、瀬戸内の旬の果物をそのまま食べているようなフレッシュな味わいが特徴。   | 温暖な気候により育まれた、瀬戸内特有の多様な果実品種を活用して年間約120種類のジャム製造を行っている。そのバリエーションの豊かさはまさに瀬戸内の地域資源の豊かさを現している。そしてその作り方・食べ方の提案まで、独自の商品づくりに特化している。また、一般的にはジャム加工は青果出荷できないB級品を原材料に使用することが多いが、ジャム加工に最適な果実の栽培方法・収穫・保存方法を地域の農産物生産者と共同で開発しており、地域を巻き込んだジャム造りを行っている。  | 福岡県、山口県、広島<br>県、関東など  |
| 59,60           | 2013年<br>10月 | ・大きな地どれえび入り<br>天ぷら<br>・えび小判                             |  | 香川県<br>観音寺<br>市         | 山地蒲鉾株<br>式会社            | 大きな地どれえび入り天ぷら 1<br>袋:200円 / えび小判 1袋:140<br>円<br>《瀬戸内の海の幸》   | “大きな地どれえび入り天ぷら”は瀬戸内海に面した燧灘(ひうちなだ)で獲れる新鮮な地えびを殻付きの姿そのまま揚げ蒲鉾に入れた商品。“えび小判”は同じ新鮮な地えびを殻付きのままミンチにして、しほり豆腐とすけそうだらのすり身とですりあげた揚げ蒲鉾。   | 瀬戸内海の燧灘(ひうちなだ)は島々が密集し、潮の流れが複雑かつ急なため、このあたりで獲れる魚介は身がしまり、質が良く美味しいことが特徴。この燧灘で獲れた、地えびの素材を十分に生かすために様々な工夫を行っている。例えば、“大きな地どれえび入り天ぷら”ではそのままで海老を入れることで、瀬戸内の幸を視覚的、味覚的にも十分感じられるような工夫や“えび小判”には豆腐のふくらした食感の中で、えびの香ばしい風味とシャリシャリした食感も感じられるような工夫がある。また、蒲鉾に用いるすり身は、昔ながらの石臼で丁寧に練り上げる製法を創業以来続けており、これにより弾力がありみずみずしくのど越しの良い、美味しい天ぷらを作りあげている。 | 香川県                   |
| 61              | 2013年<br>10月 | ・イカ天瀬戸内レモン味   |  | 広島県<br>尾道市              | まるか食品<br>株式会社           | イカ天瀬戸内レモン味 1袋85<br>g: 300円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | 国産レモンの産地No.1の瀬戸内のレモンを使用した商品。瀬戸内の甘酸っぱいレモンとの融合により「いか天」をより美味しく仕上げていることが特徴。“イカ天瀬戸内レモン味”はサクサクの食感のいか天に瀬戸内レモンの酸味がクセになる商品。  | いか天、のしやかに瀬戸内産レモンを使用したこれまでにない商品。酸味や風味がいか天、のしやかにそれぞれの魅力を互いに引き立てるような味付けとし、女性にも抵抗なく食べられるように工夫されている。また、全国にはあまり知られていない尾道の特産物であるいか天などを、瀬戸内の特産物であるレモンと一緒にPRすることで、いか天などを新たな魅力として伝えることもできる。商品は現状を分析の上、女性向けの商品としており、パッケージについても、瀬戸内のレモンを使い、珍味のイメージとは違っておしゃれで柔らかなパッケージとなっている。  | 広島県、全国(平成26<br>年1月以降) |

| No       | 登録年月     | 商品名   | 商品写真  | 所在地         | 事業者名           | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                        |
|----------|----------|---|---|-------------|----------------|--|---|--|---------------------------------|
| 65.66.67 | 2013年10月 | ・かっぱえびせん匠海(10枚)<br>・かっぱえびせん匠海(18枚)<br>・かっぱえびせん匠海(40枚) |    | 東京都千代田区     | カルビー株式会社       | かっぱえびせん匠海<br>10枚:500円<br>18枚:900円<br>40枚:2,000円<br>※メーカー希望価格(税込)<br>《瀬戸内の海の幸》    | 瀬戸内海産天然えびを使い、瀬戸内海に浮かぶ島で作られた「海人の藻塩」で味付け、広島ので一枚一枚丁寧に焼き上げた大人のためのこだわりのかっぱえびせん。本商品は誰もが知っているかっぱえびせんのフラッグシップとして位置付けられている。  | 瀬戸内海の希少な天然えびを使用し、えびの風味を存分に味わえるような工夫がある。味付けには瀬戸内海に浮かぶ上浦刈島で作られた海人の藻塩を使用している。藻塩とは、かつて「玉藻」と呼ばれたホンダワラ海藻を使って作られた塩のこと。味に尖ったところがなく、口あたりは大変まろやか。その塩を上掛けすることで、後引き感をアップさせている。「かっぱえびせん」の原点である「瀬戸内海」にこだわり、カルビー発祥の地「広島」の工場ですとつ丁寧に焼き、味付け、箱詰めまで行われている。 | 中国四国エリアの百貨店、全国百貨店の物産展等          |
| 68       | 2013年10月 | ・檸檬羊羹   |    | 岡山県倉敷市      | 株式会社小町産業       | 檸檬羊羹 1個:756円 ※メーカー希望価格(税込)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》                                   | 瀬戸内産のレモンの皮を使用し、瀬戸内産レモンならではの苦味、酸味、甘みを感じられる羊羹。既存の羊羹に瀬戸内産のレモンを使用し、新しいお土産として開発されている。  | 皮まで安心して食べられる瀬戸内産のレモンの特徴を生かした強い苦み、強い酸味そして、どことなく甘みを感じられる羊羹。レモンの皮を大きめに入れることで、レモン自体の存在感を高め、レモンの特徴を生かしている。また、レモンの皮を入れる前に皮を一度甘露煮にしているため、長期保存ができお土産として手軽に購入することができる。  | 岡山県、広島県、香川県のホテル、旅館、サービスエリア等     |
| 69       | 2013年12月 | ・瀬戸内牡蠣煎餅(1枚5枚 12枚 24枚)                                |    | 岡山県岡山市      | 株式会社ケイコーポレーション | 瀬戸内牡蠣煎餅 1枚:120円(税別) / 5枚:650円(税別) / 12枚:1,500円(税別) / 24枚:3,000円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》 | 瀬戸内海産(岡山・広島・兵庫)の良質の牡蠣をまるごと一つ使用し、薄焼きにしたインパクトある煎餅で、1枚1枚、丁寧に手焼きする事で、牡蠣の旨みを逃がさず凝縮している。本商品は「牡蠣の産地・瀬戸内」をアピールする商品として、日頃から瀬戸内の新鮮な海産物を使ってお客様に料理を提供している料理人により開発された。   | 材料の牡蠣は、岡山県産、広島県産、兵庫県産の瀬戸内海産のみを使用し、1枚1枚丁寧に手焼きし、牡蠣の旨みを逃がさず凝縮している。パリパリという軽い食感と共にふわりと広がる潮の香りと牡蠣の旨みが広がるよう、厚みや製法にこだわりがある。目で見て、香りを嗅いで、パリパリとした軽い食感と心地よい音、そして味わいで楽しめる。  | 倉敷美観地区店舗(備中倉敷瀬戸内庵)、通信販売(WEB、電話) |
| 70       | 2013年12月 | ・周防大島オイルサーディン   |   | 山口県大島郡周防大島町 | オイシーフーズ        | 周防大島オイルサーディン 1個:695円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》  | 瀬戸内の海で育まれた良質なカタクチイワシを一尾一尾丁寧に瓶詰めし、EXバージンオリーブオイルと菜種油を使った特製オイルに漬け込んだオイルサーディン。そのままでも美味しく食べられるが、パンやクラッカー、パスタやサラダなど様々な料理に幅広く使うことができる  | 瀬戸内の良質なカタクチイワシのうまみを生かしたシンプルな味付けで、塩分がひかえめに仕上げられている。食品添加物・保存料・着色料無添加にこだわった逸品。また、中身だけでなく外見にもこだわり、消費者が安心しやすいように中身の見える瓶に詰められている。さわやかなグリーンのパッケージは、瀬戸内の豊かな自然がイメージされている。瀬戸内の特産品であるイワシの中でも、煮干しとしての需要が減りつつある大ぶりのカタクチイワシの新たな需要を開拓するために開発された。      | 山口県の自然食品店等、周防大島の道の駅やSA          |
| 72       | 2013年12月 | ・生詰檸檬蜜  |  | 広島県豊田郡大崎上島町 | 株式会社LARFRULE   | 生詰檸檬蜜 1個:600円(税抜き)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 生詰檸檬蜜は、広島県の瀬戸内海に浮かぶ小島、大崎上島町産のレモンを使用している。とれたてのレモンをひとつひとつ手作業で絞り、生果汁の風味、爽やかな色合いを損なわないように「生詰」されている。「生詰」とは、加熱中に極力空気に触れさせない独自の製法。この製法によりレモンの風味を最大限に引き出している。お湯で割ってホットレモンに、ハーブティーや紅茶、トーストやヨーグルトなど様々な楽しみ方で、瀬戸内生まれのレモンを感じることができる。 | 大崎上島の特産品でもあるレモンは農家及び選果場から選果済みのものを仕入れ、果皮まで使える安全なレモンが使用されている。原材料や製法にこだわり、パッケージもレモン商品であることがわかりやすいように黄色をベースに、天面にはレモンのイラストが入っている。柑橘類を使った瓶詰商品にはあまりない化粧箱を採用し、かわいらしさや高級感のあるパッケージになっている。  | 広島県内の空港、ホテル、SAひろしま夢ぶらざ等         |
| 75       | 2013年12月 | ・瀬戸内芳醇オレンジ  |  | 香川県高松市      | 株式会社シカ         | 瀬戸内芳醇オレンジ 1個:1700円<br>・瀬戸内芳醇オレンジケーキ(小丸6個入) 1,800円<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》            | 瀬戸内で採れた果汁たっぷりのネーブルオレンジを使った香り高い芳醇なオレンジケーキ。ケーキに載った、自家製煮込みのスライスオレンジはとてもやわらかい。仕上げ生地はオレンジ果汁とレアシュガースウィートがたっぷりしみ込んでいる。パッケージもきれいなオレンジ色でとてもさわやか。老若男女に幅広く愛されている商品   | 地中海気候の瀬戸内海に見える香川県高松市の五色台で海の反射光と塩風を受けて育ったネーブルオレンジを使用している。その良質なネーブルオレンジを生かすために銅鍋で香川県産の希少糖とシロップを使って炊き込まれている。生地の中にもオレンジが皮ごと小さく刻んで入っている。このような製造方法の工夫により芳醇なオレンジの香りとリッチな味わいで商品から瀬戸内を感じられる。  | 香川県内の自社店舗、ホテル、百貨店。ウェブでの販売。      |

| No    | 登録年月         | 商品名                                     | 商品写真  | 所在地                    | 事業者名                | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|-------|--------------|---|---|------------------------|---------------------|---|--|--|---|
| 79    | 2013年<br>12月 | レンジで簡単調理 瀬戸<br>内の炊き込みごはん<br>C-4         |    | 広島県<br>尾道市             | 株式会社北<br>洋本多フー<br>ズ | レンジで簡単調理 瀬戸内の炊<br>き込みごはん 4個<br>(かきめし228g×2個 じゃこめし<br>213g×2個) 3,000円(税別)                | 電子レンジで5分の簡単調理で、本格的な炊き<br>込みご飯を楽しめる商品です。国内産のもち米を<br>100%使用し、広島県産のかき、音戸ちりめんの<br>豊かな旨みが、米の一粒一粒に凝縮されるため、<br>本格的な炊き込みご飯を堪能頂ける商品です。  | 広島県産のかきと音戸ちりめんを具材に使用し、広島色を<br>強めた上、パッケージには瀬戸内海の鳥々を鳥瞰図で書き<br>入れました。瀬戸内の鳥々の風景を、パッケージを通して<br>懐かしく、楽しんで頂ければと思います。  | 広島ブランドショップ<br>TAU、宮島SA、広島空<br>港地                              |
| 80    | 2013年<br>12月 | レンジで簡単調理 かき<br>めし                       |    | 広島県<br>尾道市             | 株式会社北<br>洋本多フー<br>ズ | かきめし228g (加工米100g 具<br>材128g) 700円(税別)  | 電子レンジで5分の簡単調理で、本格的な炊き<br>込みご飯を楽しめる商品です。国内産のもち米を<br>100%使用し、広島県産のかきを使用し、出汁に<br>もかき汁を加えていますので、米の一粒一粒に旨<br>みが凝縮され、本格的な炊き込みご飯を堪能頂け<br>る商品です。   | 広島県産のかきを使用し、パッケージには瀬戸内海の鳥々<br>を鳥瞰図で書き入れました。瀬戸内の鳥々の風景を、パッ<br>ケージを通して懐かしく、楽しんで頂ければと思います。   | 広島ブランドショップ<br>TAU、宮島SA、広島空<br>港地                              |
| 81    | 2013年<br>12月 | レンジで簡単調理 じゃ<br>こめし                      |    | 広島県<br>尾道市             | 株式会社北<br>洋本多フー<br>ズ | レンジで簡単調理じゃこめし<br>213g(加工米100g 具材113g)<br>700円(税別)                                       | 電子レンジで5分の簡単調理で、本格的な炊き<br>込みご飯を楽しめる商品です。国内産のもち米を<br>100%使用し、音戸ちりめんの豊かな旨みが、米<br>の一粒一粒に凝縮されるため、本格的な炊き込み<br>ご飯を堪能頂ける商品です。  | 音戸ちりめんを使用しています。パッケージには瀬戸内海<br>の鳥々を鳥瞰図で書き入れました。瀬戸内の鳥々の風景<br>を、懐かしく、楽しんで頂ければと思います。   | 広島ブランドショップ<br>TAU、宮島SA、広島空<br>港地                              |
| 82.83 | 2013年<br>12月 | ・象頭こんびら黒にんに<br>く<br>・象頭山こんびら塩の黒<br>にんにく |   | 香川県<br>仲多度<br>郡<br>琴平町 | こんびら安<br>藤農園        | 象頭こんびら黒にんにく 1袋(50<br>g):620円(税込)<br>象頭山こんびら塩の黒にんにく<br>1袋(大粒8個入り):830円(税込)<br>《瀬戸内地域の特産》 | “象頭こんびら黒にんにく”は、自家栽培した白い<br>にんにくを、独自の製法で長期間発酵熟成させ、<br>黒いにんにくに発酵させたもの。甘みが強く酸味<br>が少ないのが特徴でブルーのような味わい。<br>“象頭山こんびら塩の黒にんにく”は香川県瀬戸内<br>海沿いの宇多津町、かつては塩の生産量日本一<br>の町で、三百年の伝統をもつ製塩方法で作られた<br>「入浜式の塩」を独自の製法で黒にんにくと合わせ<br>作られている。「入浜式の塩」はまるみとコクがあり、<br>塩の加減が黒にんにくの甘さをひき立て、上品<br>なあじわいとなっている。 | にんにく生産高、青森県につき全国2位の香川県。そのな<br>かでも、歴史が古く香川一の生産量を誇る琴平町で、にん<br>にく農家自ら味を追求した黒にんにくを手づくりしている。香<br>川県産のにんにくは、高品質で市場でも高い評価があり、<br>特に、琴平町のもものは香川県産のなかでも人気がある。本<br>商品はにんにくを作る過程から、有機肥料主体の土づくり<br>や減農薬栽培(種子消毒のみ、栽培期間中不使用)などを<br>行うことでこだわりぬいた商品を作り上げている。また、塩<br>の黒にんにくについては瀬戸内海の塩を昔ながらの製塩<br>方法でつくりあげた手づくりの塩を少量使い、黒にんにくの<br>味を引き立てている。黒にんにくは香川県内で初めて、塩<br>の黒にんにくについては日本において初めて開発されるな<br>ど新たな瀬戸内の魅力を十分に感じさせる商品となっている。 | 香川県内のお土産物<br>屋、高松空港(免税<br>店)、うどん屋、東京の<br>カレーショップ、ウェブ<br>での販売。 |
| 84    | 2013年<br>12月 | ・瀬戸内レモンケーキ                              |  | 香川県<br>高松市             | 株式会社ラ<br>ファミユ       | 瀬戸内レモンケーキ<br>5個入:1,296円(税込)<br>10個入:2,376円(税込)<br>15個入:3,456円(税込)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 瀬戸内の暖かな陽射しを浴びて育ったレモンを使<br>い、さわやかで風味豊かに焼き上げたレモンケー<br>キ。本物のレモンのようなころんとしたキュートな<br>形をしている。希少糖のひとつで「さぬき新糖」と<br>して注目される、D-ブシコースを含んだ体にやさし<br>いシロップ「レアシュガースウィート」を使用してい<br>る。   | 瀬戸内レモンのさわやかな味わいを表現するために、香川<br>県産レモン果汁を贅沢に使用するとともに清涼感のあるD-<br>ブシコースを含んだ「レアシュガースウィート」を使用する<br>ことで仕上げている。また、表面をレモンチョココートでコー<br>ティングすることで、半生菓子に近いしっとりとした食感を実<br>現し、クラシックなレモンケーキを今のトレンドを反映した焼<br>き菓子として再現している。地元の素材を手に入れるため<br>に、生産者を直接訪ね歩き、良い素材を探る努力をしてお<br>り、生産者と顔が見えるお付き合いでつながりを大切にす<br>ることで、よりよい素材を安定的に仕入れている。  | 香川県の自社店舗、<br>物産館。ウェブサイトでの<br>販売。                              |

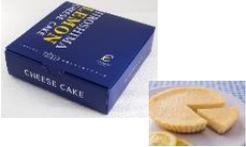
| No                                  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地                | 事業者名                    | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                 |
|-------------------------------------|-------------|---|---|--------------------|-------------------------|--|---|---|--------------------------|
| 103                                 | 2014年<br>2月 | ・手延べふし麺   |    | 香川県<br>小豆郡<br>小豆島町 | 創麺屋株式会社                 | 手延べふし麺 1袋:350円(税別)<br>《瀬戸内地域の特産》   | 販売開始時期は、創業当初(1991年)から販売しております。ふし麺とは手延べ素麺を長く引き延ばす際に、2本の管にかけてある管ぎわの部分で、製造工程で作られてしまう余分な部分を無駄なく使うエコ商品です。じっくり乾燥をさせ、手間暇をかけて製造します。しっかりとした歯ごたえ、コンシの強さ、ツルツルしこしこ感が味わえます。お召し上がり方は手延べ素麺のようにゆでて、水洗いした後、お吸い物、お味噌汁、和風サラダ、和え物等に入れたり、多彩で風情ある食事を楽しむ事ができます。  | 瀬戸内海で二番目に大きい島であり、日本三大麺処である小豆島で、約410年も前から伝わる伝統の技法で造られる小豆島手延べそうめん。手延べ製法により麺が一番詰まったふしの部分をじっくり丁寧に乾燥させ、折れ麺等を除去することで、希少性の高い食材を商品化し、消費者ニーズの拡大に取り組んでいる。多彩なメニューに活用でき、昔から続く小豆島の伝統的なそうめんの違った一面を作り出している。また小豆島素麺の特徴であるごま油を使用しておりますので、香り高い風味がより一層増します。また、商品パッケージをビニタイを使用するなどして販売にも適するようしております。  | 主に小豆島の観光施設および小豆島のお土産物販売店 |
| 110                                 | 2014年<br>2月 | ・牡蠣フライせんべい  |    | 広島県<br>呉市          | 共同食品工業株式会社              | 牡蠣フライせんべい 6袋入(1枚×6袋) 630円(税別)  | 瀬戸内(江田島・倉橋海域)で水揚げされた牡蠣を、カリカリサクサクのフライにしたもの。瀬戸内という豊かな漁場で育った大粒の牡蠣を余すことなく練り込んだお菓子となっている。お土産として瀬戸内の海の幸の旨み・風味が楽しめる。   | 広島県呉市の倉橋海域で水揚げされた大粒の牡蠣を特殊加工することで牡蠣の風味を余すことなく活用している。これまで、牡蠣エキスやフレーバーを添加した牡蠣のお土産は多くあったが、牡蠣自体を使用したお菓子の牡蠣フライは日本で初めて開発された。お菓子ではあるが、風味豊かで本物の牡蠣フライであるかのよう。パッケージには瀬戸内を感じさせるカラーやデザインを施し、視覚と味覚、嗅覚で瀬戸内の幸を味わうことができる。  | 広島県のお土産物店等               |
| 111,<br>112,<br>113,<br>114,<br>115 | 2014年<br>2月 | ・しまなみ焼ドーナツ 百島いちご<br>・しまなみ焼ドーナツ 伯方の塩<br>・しまなみ焼ドーナツ 瀬戸田レモン<br>・しまなみ焼ドーナツ 因島はっさく<br>・しまなみ焼ドーナツ 蓬莱柿いちじく |   | 広島県<br>尾道市         | 有限会社中屋本舗                | しまなみ焼ドーナツ 百島いちご 1個:183円<br>しまなみ焼ドーナツ 伯方の塩 1個:183円<br>しまなみ焼ドーナツ 瀬戸田レモン 1個:183円<br>しまなみ焼ドーナツ 因島はっさく 1個:183円<br>しまなみ焼ドーナツ 蓬莱柿いちじく 1個:183円<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | しまなみ焼ドーナツは、しまなみにちなんだ5種類の味(百島いちご、伯方の塩、瀬戸田レモン、因島はっさく、蓬莱柿いちじく)の焼ドーナツ。油で揚げずにオープンで焼き上げることでカロリーを抑え、しっとりとした食感に仕上がっている。   | 瀬戸内で生まれた良質な材料を直接生産者から仕入れ、それら瀬戸内の良質な食材を生かすためそれぞれ下記の工夫を行っている。○しまなみ焼ドーナツ 百島いちご/尾道市百島は温暖で一年中陽当たりもよく、そこでつくれる大振りで、糖度が高いいちごをジャムに加工して混ぜ込んでいます。イチゴの甘みを最大限に生かすために火加減や糖度を工夫している。○しまなみ焼ドーナツ 伯方の塩/塩田製法で作られたミネラル分が豊富でにがり強い伯方の塩を絶妙なバランスで加えている。○しまなみ焼ドーナツ 瀬戸田レモン/レモン生産量日本一の広島県瀬戸田産のレモンを使用。小さすぎず、大きすぎず、ちょうど良い大きさに加工してドーナツに混ぜ込んでいます。○しまなみ焼ドーナツ 因島はっさく/はっさく生産量が日本一の尾道市因島のはっさくを使用。はっさくにしか表現できない、独特の苦みと渋みを表現するため皮を刻んでジャムにして、しっかり煮詰めて、ピューレ(実)と合わせている。○しまなみ焼ドーナツ 蓬莱柿いちじく/蓬莱柿とは、少し小ぶりで甘みが強く、香りも強いいちじくの品種。生産日本一である尾道の蓬莱柿いちじくを赤ワインでじっくり煮込んで手間暇かけてジャムにして加えている。 | 尾道市の店舗                   |
| 116,<br>117                         | 2014年<br>2月 | ・おかあさんのいりこ煮大豆<br>・瀬戸内海産煮干し100%だし粉   |  | 愛媛県<br>松山市         | 有限会社石丸弥蔵商店<br>株式会社ゆめデリカ | おかあさんのいりこ煮大豆 1パック:248円<br>瀬戸内海産煮干し100%だし粉 1袋:348円<br>《瀬戸内の海の幸》   | “おかあさんのいりこ煮大豆”は、瀬戸内海産の厳選したいりこを100%使用し、使用する調味料はできる限り少なく、水飴を少なめにいりこ本来の味を大切に、機械を使わず、釜でグツグツと手造りで炊いて仕上げている。いりこにゴマを加え、さらに大豆が加えられている。いりこの香ばしさに、ゴマとほのかに香るしょうがの風味が良い。商品のコンセプトは“すぐ食べられて子供に食べさせたいくなるようなご飯のおかず”となっている。“瀬戸内海産煮干し100%だし粉”は、瀬戸内海産の厳選したいりこを丁寧にすりつぶしただし粉。味噌汁や煮物などの料理の最後の一振りしてだしが取れることはもちろん、サラダやピザ、お好み焼きや焼きそば等の仕上げのトッピングにも使うことができ、かけるだけで料理の味に深みが出る。 | 瀬戸内海は全国でも有数のいりこの産地である。瀬戸内の温暖な気候、穏やかな海は優しいいわしを育て、おいしいいりことなる。また、老舗の目利きが瀬戸内海産の1級品のみにこだわって、厳選して仕入れを行っている。そのため、厳選された瀬戸内海産のいりこで造った商品は苦みが少なく、味が良い。“おかあさんのいりこ煮大豆”は、それら良質ないりこを生かすため、魚本来の味で勝負できる味付けで仕上げている。また、“瀬戸内海産煮干し100%だし粉”はだしが出やすい瀬戸内海産のいりこを、粉末にすることで、だしを手軽にとれる商品としている。また、粉末にする上で素材が熱を持って風味が逃げるのを避けるため、丁寧にじっくりすりつぶし商品を上げている。   | 瀬戸内                      |

| No                 | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地                     | 事業者名           | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                            |
|--------------------|-------------|---|---|-------------------------|----------------|---|--|--|-------------------------------------|
| 118, 119, 120, 121 | 2014年<br>2月 | ・レモスコ<br>・レモスコRED<br>・藻塩もみじ<br>・鳥皮みそ                    |    | 広島県<br>広島市              | ヤマトフーズ<br>株式会社 | レモスコ 1個:400円<br>レモスコRED 1個:400円 / 藻塩もみじ 1個入:116円, 4個入:500円, 8個入:1000円<br>鳥皮みそ煮:300円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内地域の特産》        | “レモスコ”は瀬戸内海産広島レモン、海人の藻塩、青唐辛子、お酢のみ使用した無添加辛味調味料で、肉類、魚介類、パスタ、サラダなどに振り掛けて食べるお料理をさっぱりピリッとおいしく引き立てることができる。“レモスコRED”はレモスコの唐辛子をハバネロにして辛味を増したもの。“藻塩もみじ”は広島県呉市の上蒲刈島の海人の藻塩を餡子に配合した新たなもみじ饅頭。“鳥皮みそ煮”は鳥の皮を味噌で煮込む広島県呉市の焼き鳥屋の居酒屋定番メニューを、呉の味噌と国産鶏皮、こんにゃくなどを使用して缶詰にした商品。お酒やご飯のお供に最適。 | ○レモスコ・レモスコRED / 瀬戸内産の「広島レモン」と上蒲刈島の「海人の藻塩」を使用し、唐辛子又はハバネロをブレンド。レモンの酸味と香りを生かした今までにない味覚の調味料となっている。また、保存料・着色料・化学調味料を使用せず、原料を国産にこだわり開発を行っている。<br>○藻塩もみじ / 上蒲刈島の「海人の藻塩」を宮島のもみじ饅頭製造の老舗「やまだ屋」のもみじ饅頭に使用。上蒲刈島と宮島に浮かぶ二つの島が育んだ名産の共演により、藻塩が引き立てる上品なもみじ饅頭に仕上がっている。<br>○鳥皮みそ煮 / 時代とともに創意工夫されてきた広島県呉市の料理を、呉の味噌を使用し、歴史を感じるレトロなデザインで缶詰に閉じ込めている。缶詰にするに当たっては、鳥皮がとろけすぎず食感が残るように温度や時間の調整にこだわっている。 | 広島県中心、近隣県、関東                        |
| 124, 125, 126      | 2014年<br>3月 | ・みかんジャム(200g)<br>・レモンジャム(200g)<br>・ブルーベリーソース(200g)      |    | 広島県<br>豊田郡<br>大崎<br>上島町 | 岩崎農園           |   | 大崎上島で無農薬栽培に取り組んだ果実をギュッと詰め込んだフレッシュで無添加のジャムです。「みかんジャム」「レモンジャム」は、果実と砂糖だけで焼き上げており、みかん・レモン本来の味をしっかりと味わえ、「ブルーベリーソース」は、ヨーグルトなどに合うよう、粒を残してサラッとした食感のものとなっている。   | 商品の原材料である果実は、自家農家自らが、全で一貫して大崎上島で無農薬栽培に取り組んでいる。自家栽培の果実を使用し、全て手作業で一つ一つ丁寧にジャム作りをしており、無添加の味をフレッシュな状態で召し上がっていただくため、4ヶ月～半年という短期間の賞味期限としている。  | 広島県内の道の駅やお土産店等、東京都(広島県ブランドショップTAU)  |
| 129                | 2014年<br>3月 | ・れもん果汁100%<br>(150ml)                                   |    | 広島県<br>広島市              | 株式会社ます<br>すやみそ | れもん果汁100%(150ml) 400円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 広島県瀬戸田産のレモンを100%使用した瓶入りレモン果汁。  | 瀬戸内の種やかで温暖な気候に由来する産品の代表格である広島県瀬戸田産レモンの風味を十分に活かすため、ビタミンC等の保存料は使用せず、無添加に仕上げた100%果汁。  | イオンで販売(販売エリア関東、中部、近畿、中四国エリア)※一部店舗除く |
| 140, 145           | 2014年<br>3月 | ・ひろしま牡蠣のコンフィ<br>・広島かき飯の素                                |   | 広島県<br>広島市              | 丸徳海苔株式<br>会社   | ひろしま牡蠣のコンフィ 1000円(税別)<br>／ 広島かき飯の素 600円(税別)<br>《瀬戸内地域の特産》   | ○ひろしま牡蠣のコンフィ / 広島産の牡蠣を使用したガーリックオイル漬け。○広島かき飯の素 / 広島産の牡蠣を使用した化学調味料無添加のかき飯の素。   | ○ひろしま牡蠣のコンフィ / 大粒の広島産の牡蠣を選びすぐって使用しており、瀬戸内広島産の牡蠣の品質の良さを伝えられる。○広島かき飯の素 / 広島産の牡蠣と、特殊製法で粉状にした牡蠣パウダーを加え、広島産の牡蠣の旨みを存分に伝えられる。   | 広島県内や愛媛県内のSA、百貨店、お土産物店、オンラインショップなど  |
| 147, 148, 149      | 2014年<br>3月 | ・瀬戸の白だし<br>・瀬戸内ぶっかけそうめん<br>つゆ<br>・大長レモンとはっさくの<br>ドレッシング |  | 広島県<br>広島市              | 川中醤油株式<br>会社   | 瀬戸の白だし 200ml 450円(税別)<br>／ 瀬戸内ぶっかけそうめん<br>つゆ 400ml 460円(税別) / 大<br>長レモンとはっさくのドレッシング<br>150ml 380円(税別)<br>《瀬戸内地域の特産》 | ○瀬戸の白だし / 本醸造淡口醤油に鯉の一番だしと瀬戸内産の牡蠣、昆布、鯛、いりこの旨みをたっぷり加え、蒲刈の藻塩を使い仕上げた、色の淡い白だし。○瀬戸内ぶっかけそうめんつゆ / 本醸造淡口醤油に干し椎茸と干しえびからとっただしを合わせ、仕上げに瀬戸内で獲れたカタクチイワシで造った魚醤を加えた本格的なそうめんつゆ。○大長レモンとはっさくのドレッシング / 広島県産の大長レモン果汁とはっさく果汁を贅沢に使用し、香り高く仕上げた健康志向のドレッシング。                                 | ○瀬戸の白だし / 本醸造淡口醤油に自社で取った鯉の一番だしと瀬戸内産の牡蠣、昆布、鯛、いりこをたっぷり加え、さらに蒲刈の藻塩を加えることで、旨味をしっかりと引き出す力のあるだしに仕上げている。○瀬戸内ぶっかけそうめんつゆ / 熟成させた魚醤を加えることで、コクのある口あたりの良い、まろやかなつゆを再現。○大長レモンとはっさくのドレッシング / 広島県産の大長レモン果汁とはっさく果汁を贅沢に使用し、香り高く仕上げ、広島県産の生赤唐辛子でアクセントをつけ、隠し味に「海人の藻塩」を加えて味を引き締めている。   | 全国の量販店や百貨店、オンラインショップ、直営店(醬の館)など     |
| 150                | 2014年<br>3月 | ・瀬戸内レモン海苔   |  | 広島県<br>広島市              | 株式会社大<br>丸商事   | 瀬戸内レモン海苔 500円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 美しい瀬戸内の海から採取した海苔に、広島産のレモンとイタリア産オリブで味付けした爽やかな海苔。ほどよい酸味で、子供から大人まで幅広く食べていただけるように、一枚のサイズを小さめに仕上げました。   | パッケージデザインは美しい瀬戸内海と広島レモンをイメージし、容器はスチール缶にしております。食べていただいた後もペン立て等としてご利用頂きたいと願いを込めました。また、缶にすることで酸化を防ぎ、缶を開けた瞬間に出来たての風味や香りをお楽しみ頂けます。  | 中四国のSAや道の駅、お土産物店等                   |

| No                  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地             | 事業者名                 | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節           |
|---------------------|-------------|---|---|-----------------|----------------------|---|--|---|--------------------|
| 151                 | 2014年<br>3月 | ・白桃カステラ   |    | 岡山県<br>美作市      | 有限会社中<br>村屋          | 白桃カステラ 843円/1,065円<br>(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | 岡山県産清水白桃を使用した、口どけの良いしっとりとした重量感のあるカステラ。薄力粉を通常のカステラより20%減らすことで、さらに口どけもよく、白桃の味わいが引き立っている。   | 岡山の味として「岡山清水白桃カステラ」を商品化するため、岡山県産清水白桃ピューレを加え、技術的にも他社で行われていない難しい製法で焼き上げている。米飴、蜂蜜、卵の配合比率も高く、口どけの良いしっとりとした重量感のあるカステラに仕上がっており、また、薄力粉を通常のカステラより20%減らすことで、さらに口どけも良くなり、白桃の味わいが引き立つことで他社との差別化ができる商品となっている。 | JR岡山駅や岡山県内のSAや道の駅等 |
| 153,<br>154,<br>155 | 2014年<br>3月 | ・天使のラスク さぬき金時<br>時いも<br>・天使のラスク さぬき金<br>時にんじん<br>・小悪魔のラスク ガー<br>リック |    | 香川県<br>高松市      | 有限会社<br>ジャストナビ       | 天使のラスク さぬき金時いも /<br>天使のラスク さぬき金時にんじん /<br>小悪魔のラスク ガーリック<br>各391円(税別)<br>《瀬戸内地域の特産》  | ○天使のラスク さぬき金時いも / 香川県産のさぬき金時いもを使用したラスク。自然で程よい甘みで、イモ好きの方はもちろん、小さなお子様からご年配の方まで、大変人気。<br>○天使のラスク さぬき金時にんじん / 香川県産の金時人参を使用したラスク。京料理に多く使われることから、京野菜のひとつに数えられる金時人参は香川県の特産野菜。西洋人参に比べ、朱色が強く甘みがあるのが特徴。噛んだ後に広がる素朴な甘みの中に、ほんのりとにんじん味が楽しめる絶妙なラスク。<br>○小悪魔のラスク ガーリック / 香川県産のんにくを使用したラスク。にんにく農家さんの美味しい「さぬきにんにく」から出来ている。一般的なバケットの定番ガーリックラスクと違い、随分濃い目のガーリックラスクとなっている。 | フランスパンではなく、日本ならではの食パンをベースにした、ひとくちサイズのラスク。瀬戸内の温暖な気候が生んだ、全国出荷量No.1の金時にんじんと、同出荷量2位のんにく、さぬき青ネギなど、香川県産の野菜を使用しており、甘さ控えめでヘルシー。また、パッケージは瀬戸内を意識したものとなっている。   | 香川県内のお土産物店等        |
| 161                 | 2014年<br>5月 | ・せとうち旅情プレミアム<br>レモン&はっさくサイ<br>ダー                                    |   | 広島県<br>東広島<br>市 | 宝積飲料株<br>式会社         | せとうち旅情プレミアム レモン&<br>はっさくサイダー(200ml) 300円<br>(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》  | 柑橘の一大産地「瀬戸内産レモン果汁」と「瀬戸内産レモンピール(果皮)」、瀬戸内海に浮かぶ因島が発祥と云われる「広島産はっさく果汁」、広島県呉市蒲刈の「海人の藻塩」を使用し、東広島の上質の天然水で仕上げた、すっきり爽やかな地サイダー。   | 独特のレモンの美味しさをそのままに、こだわった広島県産のはっさく果汁とブレンドし、年齢性別を問わず、誰が飲んでも美味しいと感じる商品。デザインも、緑豊かな瀬戸内の島々をイメージし、シンプルで爽やかなものに仕上げられており、さらに、涼やかで、すらっと細身の透明ビンを採用することで更に手に取りやすくなっている。  | 全国の量販店や百貨店など       |
| 168,<br>169         | 2014年<br>5月 | ・ボイセンベリーフルー<br>ツソース<br>・ボイセンベリージャム                                  |  | 広島県<br>呉市       | 広南開発株<br>式会社         | ボイセンベリーフルーツソース<br>(230g) 1,600円(税別)<br>ボイセンベリーフルーツソース<br>(ハーフボトル 115g) 900円(税<br>別)<br>ボイセンベリージャム(125g)<br>900円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | ○ボイセンベリーフルーツソース / 呉市倉橋島で栽培されたボイセンベリーを使用したフルーツソース。<br>○ボイセンベリージャム / 呉市倉橋島で栽培されたボイセンベリーを使用したジャム。   | ボイセンベリーはラズベリーとブラックベリーの交配種とされる新種のキイチゴで、ニュージーランドから入ってきた大変珍しいものであり、その味や香り、美しい色だけでなく、健康と美容に良い成分が豊富であることが大きな特徴。瀬戸内の穏やかな気候の中で自然農法栽培(不耕起栽培)されている大変貴重なボイセンベリーを使用し、本当の美味しさを追求している。                         | 広島県、関東圏の百貨店など      |
| 170                 | 2014年<br>5月 | ・阿波ぬら   |  | 徳島県<br>徳島市      | 徳島県漁業<br>協同組合連<br>合会 | 阿波ぬら 270円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》  | 徳島の海で育まれたばら干し海苔。豊かな磯の風味と板海苔では味わえない食感を料理のアクセントとして楽しめる。通常の板海苔と違い、海苔を細かく切っていない分、海苔本来の香りの強さと歯ごたえのある食感を楽しめる。  | 「徳島のり」は、四国三郎の異名を持つ吉野川を中心とした栄養分の豊富な河川水と、瀬戸内海からの海水が流れ込む好漁場ではぐくまれ、色は黒く、味と香りが良く、うまい海苔として業界では希少価値を呼んでいる。徳島県産のばら干し海苔を使用し、風味と食感をパッケージ詰めている。  | 徳島県の量販店など          |

| No  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地             | 事業者名                   | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                         |
|---|-------------|---|---|-----------------|------------------------|---|---|---|----------------------------------|
| 171   | 2014年<br>5月 | ・浜のかあちゃん たこめしの素   |    | 愛知県<br>名古屋<br>市 | 株式会社浜<br>乙女            | 浜のかあちゃん たこめしの素<br>600円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》   | 瀬戸内のたこを使用した磯の香り豊かなたこめしの素。彩りには「わらび」を使用。たこわらびの素材の味や色を活かすために、味付けには、薄口醤油を使用し仕上げている。   | 瀬戸内海で育った「たこ」は独特の歯ごたえがあり、身がしっかりして美味しく、たこ飯は倉敷の郷土料理とされている。その心温まり、誰もがほっとする「たこめし」をご家庭で簡単に調理のできるレトルトパウチ食品となっている。            | 岡山県のお土産物店<br>など                  |
| 172,<br>173,<br>174,<br>175,<br>176,<br>177,<br>178,<br>179,<br>180,<br>181,<br>182 | 2014年<br>5月 | ・瀬戸の柚子塩<br>・瀬戸のレモン塩<br>・瀬戸のトマト塩<br>・瀬戸の蟹塩<br>・瀬戸の香草塩<br>・瀬戸のグリル塩<br>・瀬戸の雪<br>・瀬戸の藻塩<br>・瀬戸のふわふわ塩<br>・瀬戸の華塩<br>・瀬戸の牡蠣塩 |    | 岡山県<br>岡山市      | 株式会社ケ<br>イコーボレー<br>ション | 瀬戸の柚子塩／瀬戸のレモン塩<br>／瀬戸のトマト塩／瀬戸の蟹塩<br>／瀬戸の香草塩／瀬戸のグリル<br>塩／瀬戸の牡蠣塩<br>各450円(税別)<br>瀬戸の雪／瀬戸の藻塩／瀬戸<br>の華塩／瀬戸のふわふわ塩 各<br>380円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》 | ○瀬戸の柚子塩○瀬戸のレモン塩○瀬戸のトマト塩○瀬戸の蟹塩○瀬戸の香草塩○瀬戸のグリル塩○瀬戸の牡蠣塩／瀬戸内の特産物を素材とし、そのまま粉状に粉砕し、瀬戸内産の塩と掛け合わせて旨味と香りを持たせた塩。<br>○瀬戸の雪○瀬戸の藻塩／瀬戸内産の塩と海藻やホタテ等の海の素材と掛け合わせた海の恵みを感じる塩。<br>○瀬戸の華塩○瀬戸のふわふわ塩／瀬戸内産の塩に新しい食感を持たせた塩 | 瀬戸内海産の塩や瀬戸内の特産物等を使用し、香料・着色料を使用せず素材そのものを活かした味わいがあり、幅広い料理に利用できるとともに、塩づくりの歴史ある瀬戸内をアピールしている。                              | 岡山県、インターネット<br>など                |
| 184,<br>185,<br>186   | 2014年<br>5月 | ・手延べ半生そうめん<br>・手延べ半生麺<br>・手延べ半生うどん  |    | 香川県<br>小豆郡      | 創麺屋株式<br>会社            | 手延べ半生そうめん／手延べ半<br>生麺／手延べ半生うどん 各350<br>円(税抜き)<br>《瀬戸内地域の特産》  | ○手延べ半生そうめん○手延べ半生そば○手延べ半生うどん／日本三大麺処の小豆島で伝わる伝統技法により作られた手延べそうめん、手延べ麺、手延べうどん。   | 約410年前より小豆島に伝わる手延べ製法により製造した麺を、超音波加湿器で加湿し半生状態のまま殺菌パックした商品です。一度乾燥させ再び半生に加工していますので麺の表面が柔らかくて歯切れの良いツルツルとした食感でなおかつコシがあります。 | 主に小豆島の観光施設<br>および小豆島のお<br>土産物販売店 |
| 187   | 2014年<br>5月 | ・ふえるわかめちゃん瀬戸内   |   | 東京都<br>千代田<br>区 | 理研ビタミン<br>株式会社         | ふえるわかめちゃん瀬戸内 330<br>円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》  | 瀬戸内の自然豊かな海で育ち、内海特有の潮流にもまれていたため、滑らかでありながら、シャキシャキとした歯ごたえのある良質な乾燥わかめです。食べやすい大きさにカットしてあり、サラダや汁物など幅広いメニューに利用できる。   | 瀬戸内わかめの中でも良質な原料を使用し、原料からの履歴を管理しています。長年培ってきた加工技術で自然の恵みをそのまま活かした(食感、風味、おいしさ)乾燥わかめに仕上げている。                               | 関西、中国、四国地方<br>の量販店など             |
| 189   | 2014年<br>5月 | ・さぬき骨付鶏   |  | 香川県<br>三豊市      | 有限会社さ<br>ぬき鳥本舗         | さぬき骨付鶏 750円(税別)<br>《瀬戸内地域の特産》   | 瀬戸の荒塩や香川県産にんにく、玉ねぎ、醤油を使用し、旨味がたっぷり詰まったチキンオイルで焼き上げ、真空パックした骨付鶏。  | 香川県産にんにく等を使用し、素材の味を活かし、香川県発祥のご当地グルメである骨付鶏を家庭で食べられるように真空パックすることにより、鶏の旨味をギュッと閉じ込め、そのまま肉全体に味をなじませている。(国産鶏肉使用)            | 香川県のお土産物店<br>等、全国(インターネッ<br>トなど) |

| No                  | 登録年月        | 商品名                           | 商品写真  | 所在地             | 事業者名                  | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|---------------------|-------------|-------------------------------|---|-----------------|-----------------------|--|---|---|--|
| 190                 | 2014年<br>5月 | ・レモンチェット                      |    | 広島県<br>尾道市      | 株式会社<br>レーモンド         | レモンチェット(500ml) 3,200円<br>(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | 日本におけるレモン発祥の地、しまなみ海道・瀬戸内の無農薬レモンを使い、米焼酎と北海道の甜菜糖と、原料は全て国産を使用し本場イタリアにも並ぶべく日本の風土に合ったレモンチェット(レモンリキュール)。                        | 瀬戸内の温暖な気候、澄みきった空、広がる青い海、海の幸・山の幸に恵まれた地域ならではの無農薬レモンの皮を使用、だからこそ瀬戸内から発信できるレモンチェット。  | インターネットなど  |
| 191                 | 2014年<br>5月 | ・瀬戸内麦みそのお味噌汁                  |    | 愛媛県<br>南宇和<br>郡 | マルマサ醤油株式会社            | ・瀬戸内麦みそのお味噌汁<br>140円(税別)<br>《瀬戸内地域の特産》   | 四国愛媛のご当地味噌「瀬戸内麦みそ」で造った即席みそ汁。麦味噌は、他の味噌では味わえないほっこり甘い風味が特徴。地域によっては、なかなか手に入らない麦みそを、いつでもどこでも味わえる簡単便利な即席みそ汁に仕上げている。             | 「故郷の味噌汁の味が懐かしい」「その地域でしか手に入らないご当地の味を味わいたい」。四国瀬戸内、愛媛の味噌の味を、簡単便利な即席味噌汁で手軽に味わえる。麦みその風味を即席みそ汁で完全再現するため、製造方法にフリーズドライ方式を採用している。麦みその味いはもちろん、麦の栄養価もそのまま、即席みそ汁になっている。   | 愛媛県のお土産物店、<br>インターネットなど                            |
| 193                 | 2014年<br>5月 | ・フルーツカラーゼリー                   |    | 岡山県<br>倉敷市      | 株式会社果<br>実工房          | フルーツカラーゼリー(岡山<br>白桃、マスカットオブアレキサン<br>ドリア、愛宕梨、ピオーネ&ベリ<br>ーA、白桃&薔薇、広島レモン&<br>海人の藻塩、八朔)<br>岡山白桃、愛宕梨、ピオーネ&<br>ベリーA 600円(税別)<br>その他 700円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | 瀬戸内のフルーツ(岡山白桃、マスカットオブアレキサンダリア、愛宕梨、ピオーネ&ベリーA、白桃&薔薇、広島レモン&海人の藻塩、八朔)を使用したスティックタイプのカラーゼリー。                                    | 瀬戸内の気候・風土が生み出す素晴らしい果物を、より多くの人々に手に取っていただくために「女性の美」をテーマにして商品を開発。ゼリーには、瀬戸内産のフルーツピューレを15%使用し、さらに商品の容器内には、購入者をフルーツ生産地に呼び込む、又は青果の購入へ結びつけるための冊子を封入し、瀬戸内の果実の魅力を伝えている。   | 岡山県、広島県の直<br>営店やお土産物店な<br>ど(季節限定)愛宕梨、<br>ピオーネ&ベリーA |
| 200                 | 2014年<br>7月 | ・因島はっさくピール                    |   | 広島県<br>尾道市      | しまなみお<br>菓子工房ブ<br>チフル | 因島はっさくピール 200円(税<br>別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 因島特産品「はっさく」の「皮」を加工した橘皮菓子。はっさくの皮の苦みを抜き、甘酸っぱく加工することで皮そのものを商品化。  | はっさくは100%因島産であり、はっさく大福を製造する際に出る皮を利用している。苦味が強く通常廃棄されるはっさくの皮を甘酸っぱく加工した「因島はっさくピール」は、瀬戸内の自然の恵み、豊かさを感じることができる。   | 広島県内の百貨店<br>等、広島ブランドショッ<br>プTAUなど                  |
| 201,<br>202,<br>203 | 2014年<br>7月 | ・かき味 海苔<br>・広島菜茶漬<br>・姫ひじき塩海苔 |  | 広島県<br>海田町      | 株式会社マ<br>ルヒガシ海<br>苔   | かき味 海苔 500円(税別)<br>広島菜茶漬 300円(税別)<br>姫ひじき塩海苔 600円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》   | 〇かき味 海苔 / 瀬戸内海の牡蠣を燻製するときに出るエキスをブレンドしたタレで味付け。〇広島菜茶漬 / 日本三大菜漬である広島菜漬をフリーズドライし風味豊かに仕上げている。〇姫ひじき塩海苔 / 広島県呉市下蒲刈産の姫ひじきの塩をトッピング。 | 〇かき味 海苔 / 瀬戸内海で多く養殖されている牡蠣に限定するとともに、色・風味・味・口溶けがよい早い時期の海苔を使用している。〇広島菜茶漬 / 広島食文化をお手軽にいつでも食べられる、をコンセプトに製造し、お漬物のシャキシャキ感をそのまま味わえる。〇姫ひじき塩海苔 / 姫ひじきとは、下蒲刈島で採れるひじきの新芽のこと。ひじき製造時に出た煮汁を一昼夜煮込んでできた姫ひじきの塩を海苔にトッピング。 | 広島県内の百貨店な<br>ど                                     |

| No  | 登録年月    | 商品名                  | 商品写真  | 所在地        | 事業者名                     | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|-----|---------|----------------------|---|------------|--------------------------|--|--|---|--|
| 205 | 2014年7月 | ・瀬戸内レモンとみかんの<br>はちみつ |    | 広島県<br>三次市 | Honey<br>Honey<br>Honey. | 瀬戸内レモンとみかんのはちみつ<br>25g 350円/125g 1,350円/<br>220g 2,376円/ギフトセット(125g<br>×2個) 3,780円/ ギフトセット<br>(220g×2個) 5,670円<br>(全て税込)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>》 | 瀬戸内海に浮かぶ大崎上島の温暖な気候に恵まれて育ったレモンとみかんの花から採れた、非加熱、無添加、天然100%の蜂蜜を昔ながらの手仕事でそのままビンに詰めている。自然の恵みをそのままお届け。        | 瀬戸内のやわらかな太陽と穏やかな海、瑞々しい潮風、彩あふれる花と緑の中、ミツバチは気持ちよく生活し、花から花へと蜜を集めに飛び交う。そんなミツバチから生まれた贅沢な味わいの蜂蜜へ仕上げています。     | 広島ブランドショップ<br>TAU、全国の量販店<br>等、インターネット<br>www.honeyhoneyhone<br>y.net |
| 206 | 2014年7月 | ・伊吹産いりこ              |    | 岡山県<br>倉敷市 | 藤徳物産株<br>式会社             | 伊吹産いりこ 648円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》   | 瀬戸内海に浮かぶ小島「伊吹島」の沖合で漁獲されたカタクチイワシを用い、伊吹島で加工された蒸干魚類。風味豊かなだし汁として利用できるだけでなく、お酒のおつまみやおやつとしても味わえる。            | 「いりこの島」として知られている伊吹島の周辺で漁獲されたカタクチイワシを、島ですぐに加工し、翌日には選別出荷を始めるといった鮮度を維持できる一貫生産体制により、美味しさを保っている。           | 岡山県内の量販店等  |
| 207 | 2014年7月 | ・広島レモンチーズケー<br>キ     |    | 広島県<br>広島市 | 有限会社カ<br>スターニヤ           | 広島レモンチーズケーキ 1,300<br>円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>》   | 広島県で栽培されたレモン果汁をふんだんに使用したチーズケーキ。旨みたっぷりのレモン果汁を濃厚に使用しており、香りが良く、極立った甘酸っぱさが特長。                              | 農家さんが丹精込めて栽培した広島産レモンの旨みを最大限引き出せるように、手作りとしての美味しさ、こだわりを大切にしている。それぞれの果実の食感や風味を最大限活かせるように仕上げています。         | 全国の百貨店、量販<br>店、お土産物店など   |
| 212 | 2014年7月 | ・瀬戸内あられ(鳴門金<br>時芋)   |   | 愛媛県<br>西条市 | 東陽製菓株<br>式会社             | 瀬戸内あられ鳴門金時芋 各<br>300円(税別)<br>《瀬戸内地域の特産》  | 瀬戸内の自然で育まれた原料(徳島県鳴門金時芋)を使った6種類の米菓。<br>(鳴門金時芋あられ～徳島県鳴門金時芋使用)  | アミノ酸等化学調味料を使用せず、瀬戸内の自然に育まれ育った素材の産地、味、風味を大切にしているとともに、瀬戸内海の青い海と島々、夕日をパッケージで表現している。                      | 中国四国地方の量販<br>店、百貨店、道の駅な<br>ど<br>(発売予定:2014年9月<br>5日)                 |
| 215 | 2014年7月 | ・瀬戸内レモンのバウム<br>クーヘン  |  | 福井県<br>坂井市 | 株式会社西<br>洋菓子倶楽<br>部      | 瀬戸内レモンのバウムクーヘン<br>1,203円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>》   | 西洋菓子倶楽部で人気のバウムクーヘンの瀬戸内レモンバージョン。さっぱりとした瀬戸内レモンの香りを、しっとりふんわりと焼き上げたバウムクーヘンにのせている。                          | 瀬戸内レモンは、品質が良くピール(皮)まで使用することが可能。香り高い瀬戸内レモンの上品な酸味をうまく表現している。さらに、レモンと相性のよい北陸の里山の蜂蜜を使用し、より美味しい商品に仕上げています。 | 西洋菓子倶楽部全店<br>瀬戸内に面する空港<br>(岡山、広島、高山、松<br>山、伊丹)のANAフェス<br>タ(予定)       |
| 216 | 2014年7月 | ・広島レモンのまるごと<br>ケーキ   |  | 広島県<br>広島市 | 株式会社A<br>GRI             | 広島レモンのまるごとケーキ<br>40g 200円(税別)<br>350g箱入1852円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>》   | 丹念に育てた広島レモンを種以外(果汁、果実、皮)をまるごと使用した果実感たっぷりのバウンドケーキ。しっとりとした生地と甘さ控えめな味わいが特長で、一口食べると、レモンのさわやかな香りが口の中一杯に広がる。 | 有機質肥料を使用し、科学農業は必要最小限にして栽培された皮ごと使っても大丈夫な広島県高根島産の限定レモンを使用している。自社で一貫して、製造、加工、販売をしている愛情たっぷりの手作りケーキ。       | 【販売休止中】<br>広島市中区中町のレ<br>ストラン(店頭販売、通<br>信販売)                          |

| No                          | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地        | 事業者名         | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-----------------------------|-------------|---|---|------------|--------------|--|---|--|--|
| 217                         | 2014年<br>7月 | ・贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく   |    | 広島県<br>大竹市 | 三國酢造株式会社     | 贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく<br>(300ml) 762円(税別)<br>(90ml) 417円(税別)<br>《瀬戸内地域の特産》  | 瀬戸内の素材にこだわった「贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく」三國米酢をベースに瀬戸田レモン、かぼす、3種のだしで仕上げた逸品です。風味が豊かで、素材の旨みを引き出します。「香りとタンでいただくボン酢」「飲めるボン酢」としてお客様には好評です。平成24年には観光庁主催の「世界にも通用する究極のお土産」115品にも選ばれました。90mlのミニサイズはペーパーハグに入って新登場！  | 広島県瀬戸田町の香り豊かなレモンにかぼすを加えており、味わった瞬間に爽やかなレモンの香りと三種のだしが口の中に広がる。パッケージのゆずとかぼすからも瀬戸内海の穏やかな風景が連想される。   | 大竹市内の小売店 ひろしま夢ぶらざ、おりづるタワー、宮島サービスエリア上り線、福屋、宮浜温泉、広島ブランドショップTAU、道の駅みはら神明の里、スバ羅漢 |
| 218                         | 2014年<br>7月 | ・徳島生まれの徳島の漁師による ひじき                                   |    | 徳島県<br>徳島市 | 徳島県漁業協同組合連合会 | 徳島生まれの徳島の漁師によるひじき<br>270円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》   | 海藻類の本質をそのまま食用にしており、消化吸収の良さまで配慮した昔ながらの製法にこだわり熟成された天然ものの徳島産ひじき。   | 徳島県産の「阿波ひじき」は、瀬戸内海からの穏やかな潮流と県南から直接接岸した黒潮にもまれて育まれているため、太くしっかりとしている。色、艶、香り、太さ、やわらかさ、水戻し後の膨張率においても優れており、豊かな磯の風味と身崩れしないしっかりとした食感を楽しめる。   | 徳島県内のお土産物店、産直市等  |
| 222,<br>223                 | 2014年<br>7月 | ・黄金の果実岡山県産2連ゼリーシリーズ(ピオーネ・いちじく)                        |    | 岡山県<br>和気郡 | 谷尾食糧工業株式会社   | 黄金の果実岡山県産2連ゼリーシリーズ(ピオーネ・いちじく)<br>480円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | ○黄金の果実岡山県産2連ゼリーシリーズ(ピオーネ・いちじく) / 高級フルーツとして知られている岡山県産の「ピオーネ」の果肉が入ったゼリーと、旬の時期に収穫した岡山県産の無花果の果肉が丸ごと1個入った、見た目にもインパクトのあるいちじくゼリー。  | 岡山県産のフルーツに限定し、なおかつ果肉がたっぷり入ったゼリーのラインナップ。ピオーネは全国的にも有名でその美味しさには自信がある。いちじくは産地としてはまだまだ認知度が低いが高質な果肉が栽培できる地域なので、その美味しさを味わえる。  | 全国の百貨店、量販店、コンビニなど  |
| 229,<br>230,<br>231,<br>234 | 2014年<br>7月 | ・瀬戸内 藻塩<br>・オリーブ牛肉みそ<br>・オリーブ牛カレー<br>・ソラシオ塩サイダー       |   | 香川県<br>木田郡 | 株式会社マールシン    | 瀬戸内 藻塩 400円<br>オリーブ牛肉みそ 550円<br>オリーブ牛カレー 600円<br>ソラシオ塩サイダー 191円<br>(全て税別)<br>《瀬戸内地域の特産》                  | ○瀬戸内 藻塩 / 昔ながらの製法で製造した藻塩は、海水と海藻のうま味が凝縮した、尖りのない、まるやかな口あたりが特長。<br>○オリーブ牛肉みそ / 小豆島で生産されたオリーブの搾り果実を讃岐黒毛和牛と与えて育ったプレミアム和牛「オリーブ牛」と「希少種」を使用したプレミアムな肉みそ。<br>○オリーブ牛カレー / 香川県産オリーブ牛50%・国産牛50%にこだわり、牛肉の風味豊かなキーマカレー。<br>○ソラシオ塩サイダー / SOLASIOでお馴染みの「直島太陽塩」を使った塩サイダー。  | ○瀬戸内 藻塩 / 漁師の中で受け継がれ続けている製法で、瀬戸内海で捕られた、ホンダワラを使用した「瀬戸内」ならではの塩。<br>○オリーブ牛肉みそ○オリーブ牛カレー / 日本のオリーブ栽培発祥の地として有名な小豆島で生まれた瀬戸内の代表的なプレミアム牛であるオリーブ牛を使用。<br>○ソラシオ塩サイダー / 直島の塩の個性を活かすとともに、直島の魅力を発信するおしゃれなパッケージに仕上げている。 | 四国地方の量販店、高速SA、道の駅、お土産物店、インターネットなど  |
| 235,<br>236,<br>237         | 2014年<br>7月 | ・広島レモンラスク<br>・広島レモンケーキ レモンの故郷<br>・柑橘酵母と牡蠣殻カルシウム「骨太パン」 |  | 広島県<br>呉市  | 株式会社クレセント    | 広島レモンラスク 350円<br>広島レモンケーキレモンの故郷 200円~1000円<br>柑橘酵母と牡蠣殻カルシウム「骨太パン」 60円~240円<br>(全て税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | ○広島レモンラスク / 国内産小麦と自家製のとびしま柑橘酵母を使用して焼き上げたパンに、とびしまレモンを使用したラスクペーストを塗り低温でじっくり焼き上げた、やさしいレモンの香りが特長のレモンラスク。○広島レモンケーキレモンの故郷 / 国内産小麦をはじめ国産原材料でケーキ生地を作り、レモン産地の故郷、とびしま海道大長でとれたレモンの果皮をふんだんに練りこみ、さらに中心には果汁たっぷりのレモンペーストをのりつけたレモンのケーキ。○柑橘酵母と牡蠣殻カルシウム「骨太パン」 / 国内産小麦と自家製のとびしま柑橘酵母を使用し、牡蠣殻カルシウムを加えて焼き上げたカルシウム健康パン。やさしいレモンの香りと柔らかい口あたりが特長。 | 瀬戸内の恵みから生まれたレモンや牡蠣の殻をふんだんに使い、本物の素材の味を活かすつ、日本一の生産量を誇るレモンと牡蠣を全国にアピールしている。  | 広島県内の百貨店、量販店など   |

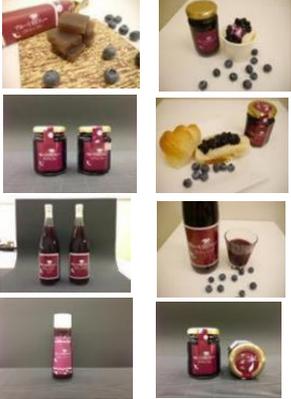
| No                          | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地         | 事業者名             | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-----------------------------|-------------|---|---|-------------|------------------|---|--|--|--|
| 238,<br>239,<br>240,<br>241 | 2014年<br>7月 | ・れもんげ<br>・レモネードベース<br>・生塩レモン<br>・グリーンレモンジャム |    | 広島県<br>呉市   | とびしま柑橘<br>工房株式会社 | れもんげ 350円<br>レモネードベース 450円<br>生塩レモン 300～600円<br>グリーンレモンジャム 400～600円<br>(全て税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | 〇れもんげ / 軽いメレンゲ菓子なのにレモンの香りと酸味がギンシリ! 香料や酸味料は使用せず本物のレモンの味と香りを楽しめる新感覚の香りを食べるお菓子。〇レモネードベース / 広島レモンを皮、果汁とも丸ごと使用し、北海道の甜菜糖と合わせた無添加無着色のシロップ。〇生塩レモン / 広島レモンを皮、果汁とも丸ごと使用し瀬戸内の藻塩と合わせ熟成させた万能レモン調味料ベース。〇グリーンレモンジャム / 広島レモンを皮、果汁とも丸ごと使用し、期間限定のグリーンレモンをそのまま詰めたジャム。 | 広島県でも有数のレモンの産地、とびしま海道のレモンをまるごと使用している。香料や酸味料で味をごまかすのではなく、本物の酸味、香りをレモンから引き出し、伝えている。  | 広島県内の百貨店、量販店など   |
| 242                         | 2014年<br>7月 | ・焙煎手裂いりこ                                    |    | 愛媛県<br>伊予郡  | 株式会社つるさき食品       | 焙煎手裂いりこ 463円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》   | 素材の風味を大切に、頭と腹の部分を手作業で取り除き、焙煎してカリッと仕上げている。味付けは、いりこが持つ塩味のみ。  | 丸ごと食べることでできる煮干しやイリコは多く販売されているが、頭や腹を取り除いたイリコはありそうでなかった。頭や腹の苦みを取り除き、身のおいしさをじっくり味わうことができる。《四国珍味商工協同組合の小魚珍味の新ブランド「せとうちIRICO生活」の認定商品》   | 全国の量販店、お土産物店、インターネットなど                                     |
| 243                         | 2014年<br>7月 | ・瀬戸のだし                                      |    | 愛媛県<br>伊予市  | 阿川食品株式会社         | 瀬戸のだし(8g×20包入り)<br>1,000円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》  | 5つの愛媛県産原料と利尻昆布を使った、化学調味料、保存料無添加の和風合わせだし。ティーパック方式で、伯方の塩や砂糖、粉末醤油等で味を調えてあるため、誰でも簡単に美味しいだしを作ることができる。   | 無添加の瀬戸内産の片いわしを粉砕し原料として使用しており、瀬戸内海の恵みを毎日の食卓で感じられる。また、ティーパック方式にすることで、誰でも手軽に簡単においしい出汁が取れるよう工夫がされている。《四国珍味商工協同組合の小魚珍味の新ブランド「せとうちIRICO生活」の認定商品》   | 愛媛県内の産直市や道の駅、インターネットなど                                     |
| 244                         | 2014年<br>7月 | ・ちりめん山椒                                     |   | 愛媛県<br>伊予郡  | 株式会社昆布森          | ちりめん山椒 400円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》  | 良質のちりめんが獲れることでも有名な愛媛県・宇和海。その中でも全体の10%ほどしか獲れない最小サイズのちりめんを使用しているため、上品な舌ざわりが特長。   | 古くから瀬戸内はちりめん・いわしの豊富な漁場である。そのちりめん京都七味屋本舗の山椒をコラボレーションさせ、調味料も久万高原町の本醸造薄口醤油、京・宝酒造の本味酢と清酒以外一切使用せず、ちりめんと山椒の素材を活かした上品な味わいに仕上げている。《四国珍味商工協同組合の小魚珍味の新ブランド「せとうちIRICO生活」の認定商品》                          | 愛媛県内の百貨店、道の駅、インターネットなど                                     |
| 245                         | 2014年<br>7月 | ・ままちょび                                      |  | 岡山県<br>瀬戸内市 | ココホレジャパン株式会社     | ままちょび 800円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》   | 岡山県の代表的な魚「ままかり」をアンチョビ・フィレ風に仕上げている。ママカリの持つ繊細な味わいとシャープな旨みが料理を引き立てる。  | 岡山県瀬戸内市で水揚げされた、岡山県を代表する魚「ままかり」の新しい食べ方を提案している。伝統的な地域の食材を新しい形へとデザインすることは、瀬戸内の歴史・伝統を踏まえた上で、新しい魅力の発見につながる。瀬戸内では存在し得ないオリジナリティの高い商品。デザインも「瀬戸内」の持つイメージを踏まえ、ポップで清涼感のあるものにし、見た目にも楽しく、食卓・キッチン等に飾りたくなる。 | 天満屋本店 インターネット<br>http://shop.kkhr.jp/<br>(発売予定:2014年8月12日) |

| No                  | 登録年月        | 商品名                         | 商品写真  | 所在地               | 事業者名          | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|---------------------|-------------|-----------------------------|---|-------------------|---------------|--|--|--|--|
| 246,<br>247,<br>306 | 2014年<br>7月 | ・瀬戸内紅茶(レモン)<br>・オレンジ・ストロベリー |    | 広島県<br>広島市        | BLACK TEA株式会社 | 瀬戸内紅茶(レモン)<br>瀬戸内紅茶(オレンジ)<br>瀬戸内紅茶(ストロベリー)<br>三角ティーバッグ(テトラ)が全ての商品に入っております。<br>・アルミ袋入り 各1.5g×6個入り<br>¥500(税別)<br>・缶入り 各1.5g×12個入り<br>¥1,000(税別) | レモン:瀬戸内産のレモンのピールをブレンドしたフレーバーティーです。<br>オレンジ:瀬戸内産のオレンジのピールをブレンドしたフレーバーティーです。<br>ストロベリー:瀬戸内産のストロベリーのチップをブレンドしたフレーバーティーです。 | 温暖な気候とふりそそぐ太陽のもとで育った瀬戸内産の柑橘類は紅茶と良く合う。優しい香りと穏やかな味が特徴で飽きないで飲んで頂いております  | おりづるタワー、JR広島駅、広島空港、TAU、福屋本店、グランドプリンスホテル広島、ひろしま夢プラザ、JR福山駅、JR西条駅など |
| 252                 | 2014年<br>9月 | ・焼き塩れもんチップス                 |    | 愛媛県<br>伊予市        | 阿川食品株式会社      | 焼き塩れもんチップス 350円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | うるち米をベースに、愛媛県産レモンと伯方の塩(焼き塩)を使用した、爽やかでさくさく食感のチップス。  | 温暖な気候の恵みである柑橘類の中でも、全国的に有名な瀬戸内産(愛媛県産)のレモンと伯方の塩(焼き塩)を使用し、素材の持ち味を大切に活かしながら、爽やかな酸味を出したチップスに仕上げている。   | 瀬戸内圏のSA、道の駅、産直市場など   |
| 253,<br>254         | 2014年<br>9月 | ・ウキウキレモン酒<br>・大長レモンのお酒      |    | 広島県<br>呉市         | 株式会社三宅本店      | ウキウキレモン酒(500ml)<br>950円(税別)<br>大長レモンのお酒(360ml)<br>1,000円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》   | 広島県産米100%で醸造した日本酒(千福 純米酒)とまろやかな酸味の広島大長レモンを100%使用することで、大変ジューシーで甘味・酸味のバランス良い味に仕上げたお酒。                                    | 「広島大長レモン」は防腐剤を一切使用せず、料理にもドリンクにも皮ごと安心して使用できる、まろやかな酸味のレモン。「大長レモンのお酒」は、広島県産米100%使用した千福の純米酒を使用し、500mlにレモン約4個分相当の果汁が入っている。ストレートの果汁は濃くて強い酸味があるが、純米酒だけを使用することで、まろやかな味わいに仕上げている。 | 全国の百貨店など   |
| 255                 | 2014年<br>9月 | ・のり天瀬戸内すだち味                 |   | 広島県<br>尾道市        | まるか食品株式会社     | のり天瀬戸内すだち味 300円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | 国産海苔を100%植物油で天ぷらにして、徳島産すだち果汁パウダーで味付けしたおつまみ菓子。  | 徳島産すだち果汁パウダーで味付けすることで、すっきりした酸味、海苔の風味、植物油の甘味がマッチした食べ飽きない味に仕上げている。また、パッケージに「瀬戸内すだち」として表現することで、瀬戸内の知名度・イメージアップに貢献している。  | 全国の量販店など   |
| 256                 | 2014年<br>9月 | ・岡山県産白桃カステラ                 |  | 岡山県<br>浅口市<br>里庄町 | 株式会社サンラヴィアン   | 岡山県産白桃カステラ(7切入り)<br>1,000円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 岡山を代表する桃「清水白桃」のピューレと地元岡山県浅口市の酒造メーカー「丸本酒造」の岡山県産白桃を漬けた白桃リキュールを使用して、しっとりとした焼上げたカステラ。                                      | 国際的な食品コンクール『モンドセレクション』銅賞受賞(2013年・2012年)をはじめ、2013年に広島で開催された『全国菓子大博覧会』で「観光庁長官賞」を受賞、地元の岡山県浅口市地域ブランド『あさくちブランド「浅口の幸」』にも認定されており、保証された美味しさと地域貢献を実現している。                         | 全国の量販店など   |

| No                           | 登録年月    | 商品名   | 商品写真  | 所在地    | 事業者名        | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|------------------------------|---------|---|---|--------|-------------|---|---|--|---|
| 257, 258, 259                | 2014年9月 | ・みかんワイン「姫」<br>・レモンアイス「まるっとレモン」<br>・とよしまのひじきごはん  |    | 広島県呉市  | 合名会社きたたに    | みかんワイン「姫」 1,200円(税別)<br>レモンアイス「まるっとレモン」 324円(税別)<br>とよしまのひじきごはん 450円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | 【みかんワイン「姫」】「プリンス清見」のさわやかな味わいと香りを残した、しっかりとワインの味がするワイン。<br>【レモンアイス「まるっとレモン」】安芸灘とびしま海道産のレモンを丸ごと使ったミルク感たっぷりのアイス。<br>【とよしまのひじきごはん】安芸灘とびしま海道でとれたひじきにゴマや「海人の藻塩」を使ったひじきごはんの素。   | 【みかんワイン「姫」】みかんワインの原材料「プリンス清見」は、安芸灘とびしま海道にある豊島と大崎下島で生産されたものであり、その果汁を搾ってワイン工場で醸造した生粋のみかんワインに仕上げている。<br>【レモンアイス「まるっとレモン」】瀬戸内海に浮かぶとびしま海道で育った安心のレモンを丸ごと使った今までに無いレモンアイスに仕上げている。<br>【とよしまのひじきごはん】とびしま海道では特に良好なひじきが多く採れ、下蒲刈の姫ひじき等が有名。ご飯に入れて炊きただけなので簡単にでき、蒲刈の「海人の藻塩」を使ったことで地元色がより一層増している。 | 広島県内の百貨店や量販店、お土産物店、インターネットなど                    |
| 262                          | 2014年9月 | ・瀬戸の果実 せとのかレモンケーキ   |    | 広島県福山市 | 有限会社ドルセ洋菓子店 | 瀬戸の果実 せとのかレモンケーキ 185円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 瀬戸内産のレモンを使用したレモンケーキ。瀬戸内産レモンの果皮と果汁でレモンピールを作り、果汁とともにたっぷりと生地に混ぜ、ふんわりしっかりと焼き上げ、レモンチョコをかけている。  | その時代のニーズに合わせてシェフが材料選びや製法の見直し等毎年繰り返し行い、品質良い瀬戸内産レモンを果皮とも使うことで、香り高く上品な酸味をうまく表現している。   | 福山県内のドルセ洋菓子店(本店、南蔵王店、パティスリードルセ、さんすて店)<br>《期間限定》 |
| 266, 268                     | 2014年9月 | ・かき屋のかきまるごとオイスターソース<br>・かきのオイル漬け  |    | 広島県尾道市 | クニヒロ株式会社    | かき屋のかきまるごとオイスターソース 500円<br>かきのオイル漬け 1,290円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内の海の幸》  | 【かき屋のかきまるごとオイスターソース】かきの身そのままをすりつぶして使用したこだわりの逸品。着色料不使用・化学調味料無添加・100%広島県産のかきを使い、本格思考。<br>【かきのオイル漬け】広島県産の大粒のかきとガーリックをふんだんに使用している。そのまま食べてもちろん、サラダやアヒージョなど様々な料理にも使える。  | 広島県産のかきを使用した商品。夏場はかきを食べられる場が冬に比べると減ってしまいが、加工品にすることで日持ちし、お土産物として配ることも可能となり、瀬戸内の魅力をより多くの方に知ってもらうことができる。  | 全国の量販店や百貨店等、インターネットなど                           |
| 272, 273, 274, 275, 276, 277 | 2014年9月 | ・たまねぎドレッシング<br>・SOLASHIO塩レモンドレッシング<br>・オリーブキャラメル<br>・ソラシオアメ<br>・SOLASHIO塩ドーナツ<br>・直島しおらんぐ |   | 香川県三木町 | 株式会社マルシム    | たまねぎドレッシング 380円<br>SOLASHIO塩レモンドレッシング 500円<br>オリーブキャラメル 350円<br>ソラシオアメ 400円<br>SOLASHIO塩ドーナツ 400円<br>直島しおらんぐ 550円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》<br>《瀬戸内の海の幸》 | 【たまねぎドレッシング】淡路島産玉ねぎと広島県産レモンを使用したドレッシング。<br>【SOLASHIO塩レモンドレッシング】香川県直島のSOLASHIOを使用したレモンドレッシング。<br>【オリーブキャラメル】小豆島オリーブの葉を練り込んだキャラメル。<br>【ソラシオアメ】香川県直島のSOLASHIOを使用した飴。<br>【SOLASHIO塩ドーナツ】香川県直島のSOLASHIOを使用したドーナツ。<br>【直島しおらんぐ】香川県直島のSOLASHIOを使用したラングドシャ。 | 【たまねぎドレッシング】淡路島の玉ねぎがしっかり香り、味わえ、ほのかにレモン味がする本物の素材の旨味を味わえる絶品のドレッシングに仕上げている。<br>【SOLASHIO塩レモンドレッシング】【ソラシオアメ】<br>【SOLASHIO塩ドーナツ】【直島しおらんぐ】瀬戸内の島々の一つ、直島の天日塩ソラシオを使用。直島の塩と太陽の熱だけで作ったソラシオはミネラル分が豊富。<br>【オリーブキャラメル】瀬戸内の島々の一つとして有名な小豆島産のオリーブの葉を実際に練り込み、ほのかにオリーブが香るキャラメルに仕上げている。              | 四国地方の量販店、SA、道の駅等、インターネットなど                      |
| 278                          | 2014年9月 | ・黄ニラしょうゆ  |  | 岡山県倉敷市 | とら醤油株式会社    | 黄ニラしょうゆ(150ml) 400円(税別)   | 本醸造醤油と岡山県産の高級食材「黄ニラ」に、鯛・昆布・椎茸エキスを程よくブレンドした万能しょうゆ。   | 「晴れの国おかやま」の温暖な気候で栽培されている黄ニラを、黄ニらしょうゆの原材料の塩は瀬戸内海の塩を使用し、熟練した職人がほぼすべての工程を手作業で製造している。  | 岡山県内のお土産物店、SA・PA、岡山空港など                         |

| No  | 登録年月         | 商品名   | 商品写真  | 所在地        | 事業者名              | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節               |
|---|--------------|---|---|------------|-------------------|---|--|---|------------------------|
| 279   | 2014年<br>9月  | ・小魚の二名煮   |    | 愛媛県<br>松前町 | 株式会社龍<br>宮堂       | 小魚の二名煮 600円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》  | 鮮度の良い小魚を低温でじっくり乾燥させるため、小魚菓子にありがちな硬さや苦みはなく、独自の「乾燥煮」で柔らかくて香ばしい食感を生み出している。  | 原料の小魚は、鮮度を重視し、サイズにもこだわり、目利きしながら仕入れるとともに、小魚本来の自然の味と風味を最大限活かすように薄味で仕上げている。また、愛媛県に留まらず四国の名産品にしたいという考えから、日本最古の歴史書である古事記に四国の旧名が「二名島」と有る事に因んで、120年前に「二名煮」と命名され今日に至っている。   | 三越伊勢丹、高島屋、東急百貨店など      |
| 280,<br>281,<br>282                                 | 2014年<br>9月  | ・瀬戸内せんべい(エビ、メンパチ、ミックス)  |    | 広島県<br>広島市 | フレッシュヒロウオ株式会社     | 瀬戸内せんべい<br>エビ3枚入り 380円<br>メンパチ3枚入り 360円<br>ミックス(しらす、たこ、さより)1枚×3種 380円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内の海の幸》 | 独自の味付けをしたおから生地とエビ生地の上に、その日に広島県草津港に水揚げされた活エビ、メンパチ(ねぶと)、たこ等をのせ、圧力をかけて一気に焼き上げた。   | 原料にこだわり、その日に地元で水揚げされた瀬戸内産の鮮度のよい活物および活魚のみを使用して、瀬戸内海にある広島湾の海の中を、せんべい生地の上で表現している。  | 広島県内のお土産物店など           |
| 284,<br>285,<br>286,<br>287,<br>288,<br>289,<br>290 | 2014年<br>9月  | ・讃岐さーもん<br>・讃岐でんぶく<br>・さめき蛸<br>・オリーブぶり<br>・オリーブハマチ<br>・ひけた鱈<br>・なおしまハマチ |   | 香川県<br>高松市 | 香川県漁業協同組合連<br>合会  | 讃岐さーもん、讃岐でんぶく、さめき蛸、オリーブぶり、オリーブハマチ、ひけた鱈<br>なおしまハマチ<br>※販売価格については、香川県漁業協同組合連合会にお問い合わせください。      | 【讃岐さーもん】瀬戸内海で飼育されたトラウトサーモン(養殖したニジマス)。<br>【讃岐でんぶく】香川県海域で獲れるナンシフグ。ナンシフグは、瀬戸内海の香川・岡山県海域等で漁獲、販売が許可されている特別なフグ。<br>【さめき蛸】香川県内で獲れるマダコをボイルしたもので、歯切れが良く、甘味のあるのが特長。<br>【オリーブぶり】【オリーブハマチ】香川県特産のオリーブの葉の粉末を混ぜた餌を与えて飼育されたぶり、ハマチ。<br>【ひけた鱈】ハマチ(ぶり)養殖発祥の地である香川県引田(ひけた)沖養殖漁場の大型いけすで飼育された鱈。<br>【なおしまハマチ】潮流が激しい芸術の島「直島」で飼育されたハマチ。 | 【讃岐さーもん】瀬戸内海独特の気候風土を活かし、4種類のハーブを配合した餌を与えて、香川県下の東かがわ市、直島町、坂出市で飼育されている(「讃岐さーもん」として商標登録)。<br>【讃岐でんぶく】瀬戸内海の奥にある香川県では伝統的な食材として食べられてきた特別なフグ。すべて調理されミガキフグ(身と骨だけの形)になり流通する。甘味のあるふぐ。(「讃岐でんぶく」として商標登録)。<br>【さめき蛸】瀬戸内海の複雑な海流の中でエビやカニを食べ育てているため、濃厚なタコの味を楽しむことができる(「さめき蛸」として商標登録)。<br>【オリーブぶり】【オリーブハマチ】瀬戸内・香川県の県木であるオリーブの葉を飼料に混ぜて飼育され、鮮度を長く維持し、臭みのないさっぱりとした味わいが特長となっている(「オリーブぶり」「オリーブハマチ」として商標登録)。<br>【ひけた鱈】瀬戸内海にある東かがわ市引田(ひけた)は、世界で初めてハマチ(ぶり)養殖に成功した歴史があり、こだわりの餌、大型いけすでノビと育てている(「ひけた鱈」として商標登録)。<br>【なおしまハマチ】瀬戸内海の島々により生まれる独特な激しい潮流の中で、運動たっぷり、海藻を餌に混ぜて健康に飼育されているのが特長(「なおしまハマチ」として商標登録)。<br>ひけた鱈、なおしまハマチ、オリーブハマチ(ぶり)は「香川ブランドハマチ三兄弟」としてブランド化を推進中。いずれも瀬戸内海の特徴である秋の急激な水温低下により、どこよりも早く脂ののる絶品のハマチ。 | 香川県内、関東圏・関西圏の量販店など     |
| 291   | 2014年<br>11月 | ・瀬戸の酒粕塩   |  | 香川県<br>高松市 | 有限会社久利<br>フードサービス | 瀬戸の酒粕塩 700円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》  | 瀬戸内産の海塩と香川の清酒の酒粕をブレンドして生まれた塩。  | 瀬戸内産の海塩を使用するとともに、香川の清酒の酒粕とブレンドするという新たな組み合わせ「瀬戸内×讃岐」のオリジナル商品。フリーズドライ製法により、酒粕の旨味やミネラル等栄養素をそのまま封じ込めている。  | 全国の飲食店、お土産物店、インターネットなど |

| No                 | 登録年月         | 商品名  | 商品写真  | 所在地          | 事業者名           | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                 |
|--------------------|--------------|--|---|--------------|----------------|--|---|---|--------------------------|
| 292, 293, 294, 295 | 2014年<br>11月 | ・しまのわレモンワッフルクッキー<br>・広島れもんけーき<br>・広島島の島から<br>・瀬戸田レモンケーキ RemoRemo |    | 広島県<br>尾道市   | 有限会社金<br>萬堂本舗  | ・瀬しまのわレモンワッフルクッキー 550円<br>・広島れもんけーき 741円<br>・広島島の島から 1,095円<br>・瀬戸田レモンケーキ RemoRemo 787円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | 【しまのわレモンワッフルクッキー】サクサクとしたワッフルクッキーの生地に尾道市瀬戸田産のレモン果汁を入れたレモンがふんわり香るワッフルクッキー。<br>【広島れもんけーき】尾道市瀬戸田産のレモンピールを練り込み、生地を濃厚に仕上げたレモンケーキ。<br>【広島島の島から】尾道市瀬戸田産のレモンを使用したレモンケーキの生地にホイップクリームとレモンピールをサンドしたレモンバターケーキ。<br>【瀬戸田レモンケーキ RemoRemo】生地に尾道市瀬戸田産のレモンをふんだんに使い、レモンチョココーティングで仕上げた昔ながらのレモンケーキ。 | 広島県尾道市瀬戸田産レモンを使った昔ながらのレモンケーキを中心に多様なお菓子を開発・販売を手がけ、新しい商品づくりを行っている。  | 広島県内の量販店、お土産物店など         |
| 296, 297           | 2014年<br>11月 | ・青のり付味付海苔<br>・本場鳴門糸わかめ   |    | 徳島県<br>徳島市   | 株式会社八<br>百秀    | ・青のり付味付海苔 450円～<br>3,500円<br>・本場鳴門糸わかめ 200円～<br>5,000円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内の海の幸》   | 【青のり付味付海苔】徳島県産黒海苔に吉野川で採取される「すじ青のり」を貼り付けた食感と磯の香りが楽しめる海苔。<br>【本場鳴門糸わかめ】徳島県鳴門地区(里浦・大毛)のみで生産されている糸わかめ用の脱手わかめ。   | 【青のり付味付海苔】徳島から鳴門に至る海で養殖された黒海苔を使用し、吉野川河口で育つ「すじ青のり」を組み合わせ、新たな食感を楽しめるような味に仕上げている。<br>【本場鳴門糸わかめ】徳島県の限られた地区で生産されている糸わかめのうち、一番刈りと呼ばれる最初のわかめのみを使用し、色つや、歯応え、風味よく仕上げている。 | 中四国、関西の量販店、お土産物店など       |
| 300                | 2014年<br>11月 | ・瀬戸内レモン  |    | 広島県<br>北広島町  | 広島協同乳<br>業株式会社 | ・瀬戸内レモン200ml 90円(税別)<br>500ml140円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》  | 瀬戸内産(広島・愛媛)レモン果汁に、ミルクのコクを感じられる味わいに仕上げた乳飲料。  | レモン果汁(1%)を使用し、新鮮な牛乳を絶妙なバランスで合わせ、レモンのフレッシュ感と牛乳のコクを感じられる味わいに仕上げている。また、瀬戸内レモンの認知度の向上を狙い、レモン果実まるごと1個を強調しつつ、日本一の産地～瀬戸内海～の景観をイメージしたデザインで瀬戸内らしさをアピールしている。              | 関西、中四国、九州の量販店やコンビニなど     |
| 305                | 2014年<br>11月 | ・檸檬ぶりん   |   | 広島県<br>尾道市   | 万汐農園           | 檸檬プリン 295円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 広島県産檸檬を使用。たっぷり入った果皮と果肉のぷちぷち感が嬉しい、なめらかで爽やかなフルーツぶりん。  | 地元しまなみ海道の檸檬をまるごと(果皮、果肉、果汁)使用。レモンのさわやかさを感じられる果実ぶりんを実現。180日(常温)の賞味期限で贈り物にも好評。   | 広島県内の百貨店、お土産物店、ネットショップなど |
| 312, 313           | 2015年<br>1月  | ・レモン果汁入りひやしあめ<br>・はちみつれもん  |  | 広島県<br>三原市   | 桜南食品株<br>式会社   | ・レモン果汁入りひやしあめ 150円<br>・はちみつれもん 200円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》   | 【レモン果汁入りひやしあめ】瀬戸内産のレモン果汁を配合した清涼飲料水。麦芽飴の甘さの中にレモンの酸味と生姜の辛味を喉で感じ、シナモン風味がアクセントとなっており、飲み口もスッキリに仕上げている。<br>【はちみつれもん】瀬戸内産の生レモンを使用し、すっきりとした味わいに仕上げた粉末清涼飲料。  | 【レモン果汁入りひやしあめ】ロングセラー商品「冷やしあめ」に瀬戸内産レモンストレート果汁を配合することですっきりとした程よい甘みと酸味を感じる商品に仕上げている。<br>【はちみつれもん】瀬戸内産生レモンの皮と実を丁寧に分け、それらを原料として配合することで果汁感と香りを楽しめる商品に仕上げている。          | 西日本の百貨店や量販店など            |
| 315                | 2015年<br>1月  | ・周防大島オイルサーディントマト&バジル   |  | 山口県<br>周防大島町 | オイシーフーズ        | ・周防大島オイルサーディントマト&バジル 740円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》   | 瀬戸内産カタクチイワシを使用し、ドライトマトの旨味とバジルの香りを付けたオイルサーディン。<br>※既認定商品の「プレーン味」の新しいバリエーション。   | 6次産業で瀬戸内を盛り上げていくための第一歩として、煮干しにむかない大きめのカタクチイワシを使用し、新たな需要を拡大している。また、パッケージのオレンジは瀬戸内の温暖な気候をイメージしている。  | 全国の百貨店や量販店など             |

| No                           | 登録年月    | 商品名  | 商品写真  | 所在地    | 事業者名        | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                    |
|------------------------------|---------|--|---|--------|-------------|--|--|---|-----------------------------|
| 322                          | 2015年1月 | ・熟成藻塩レモン   |    | 広島県広島市 | ヤマトフーズ株式会社  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・熟成藻塩レモン 630円(税別)</li> <li>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》</li> </ul>  | 広島県産レモンピールと瀬戸内海産の原料を使用した藻塩を使用し熟成。化学調味料・保存料不使用。   | 瀬戸内産のレモンピールを使用。熟成させることで天然の旨味を引き出している。レモンの風味と藻塩の旨みが融合して、レモンの香りが口の中に広がりまろやかでさっぱりとした味わいに仕上げている。  | 広島県のお土産売り場や量販店、広島ブランドショップなど |
| 326                          | 2015年1月 | ・潮待ちレモンスティック   |    | 広島県福山市 | 松浦本店松浦兼三    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・潮待ちレモンスティック 360円(税別)</li> <li>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》</li> </ul>  | 広島県産の自家製レモンペーストをふんだんに混ぜ込んだバター入り、リッチテイストのスティック状のラスク。  | 今までになかった棒状の形にすることで、おしゃれな形となり、併せて、食べやすさや持ち歩きやすさ、ドライブのお供にと、スマートに携行できる。瀬戸の街中をゆったりと散策するときのおつまみやお土産として。さわやかなレモンスティックの美味しさとともに、瀬戸内の思い出が感じられる逸品となっている。 | 広島県、岡山県のSA・PAや道の駅など         |
| 328, 329, 330, 331, 332, 333 | 2015年1月 | <ul style="list-style-type: none"> <li>(「ブルーUBEリー」シリーズ)</li> <li>・ブルーベリーようかん</li> <li>・ブルーベリーソース</li> <li>・ブルーベリージャム</li> <li>・ブルーベリードリンク</li> <li>・ブルーベリードレッシング</li> <li>(「ブルーUBEリー」プレミアムシリーズ)</li> <li>・ブルーベリージャム</li> </ul> |   | 山口県宇部市 | アグリ山口株式会社   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ブルーベリーようかん1本280円</li> <li>・ブルーベリーソース 800円</li> <li>・ブルーベリージャム 650円</li> <li>・ブルーベリードリンク 1,600円</li> <li>・ブルーベリードレッシング 600円</li> <li>・ブルーベリージャム(プレミアムシリーズ) 1,100円</li> <li>※全て税別価格</li> <li>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》</li> <li>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>(「ブルーUBEリー」シリーズ) ※「うべ元氣ブランド」認証製品</li> <li>【ブルーベリーようかん】山口県宇部産(自社生産)ブルーベリーを使用し、自然の風味を活かしたあっさりとした後味の良い仕上がりようかん。</li> <li>【ブルーベリーソース】山口県宇部産(自社生産)のブルーベリーを使用した大粒の果実の食感が楽しめる仕上がりソース。</li> <li>【ブルーベリージャム】山口県宇部産(自社生産)ブルーベリーを使用した手作りのジャム。</li> <li>【ブルーベリードリンク】山口県宇部産(自社生産)のブルーベリーとてんさい糖だけを使用し、素材の美味しさとコクを味わえるドリンク。</li> <li>【ブルーベリードレッシング】山口県宇部産(自社生産)のブルーベリーを使用した香り豊かな優しい味わいのドレッシング。</li> <li>【ブルーベリージャム(プレミアムシリーズ)】山口県宇部産(自社生産)ブルーベリーを使用した高級ジャム。</li> </ul> | 宇部産(自社生産)のブルーベリーを使用し、着色料・香料など一切使わず素材の美味しさとコクのある濃厚な味わいになるようブルーベリーの実をできるだけ残して仕上げている。  | 山口県の百貨店や空港売店など              |
| 334, 335                     | 2015年1月 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・小川の外部 宇部産緑茶</li> <li>・利休まんじゅう</li> </ul>   |  | 山口県宇部市 | 有限会社小川蜜カス本舗 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・小川の外部 宇部産緑茶 84円/1本 2,269円/25本</li> <li>・利休まんじゅう 250円/10個袋入1,000円/40個箱入</li> <li>※全て税別価格</li> <li>《瀬戸内地域の特産》</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>【小川の外部 宇部産緑茶】山口県宇部市小野地区の茶葉を使った外部。山口県銘菓いろいろを宇部産緑茶で表現している。※「うべ元氣ブランド」認証製品</li> <li>【利休まんじゅう】山口県産の小麦粉と徳島県産の和三糖蜜を使用したまんじゅう。和三糖蜜の深みがある味と餡の美味しさを大切に仕上げている。</li> </ul>   | 豊かな瀬戸内で恵まれた厳選素材をふんだんに使った銘菓を爽やかに深い味わいに仕上げている。  | 山口県の直営店や量販店など               |
| 336                          | 2015年1月 | ・釜炒り小野茶  |  | 山口県宇部市 | 株式会社山口茶業    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・釜炒り小野茶(50g) 800円(税別)</li> <li>《瀬戸内地域の特産》</li> </ul>  | 農業、化学肥料を使用しないで栽培した茶葉を釜で炒った釜炒り茶。熱湯で煎れると芳しい香りが立ち、渋み苦みもゆっくと抽出され、とても飲みやすい。※「うべ元氣ブランド」認証製品  | 山口県宇部市小野地区の茶葉を独自の古式製法である釜炒り製法により、渋み苦み甘みが強く、濃い、とてもユニークなお茶に仕上げている。  | 山口県の直営店や量販店など               |

| No       | 登録年月    | 商品名                             | 商品写真  | 所在地     | 事業者名         | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                        |
|----------|---------|---------------------------------|---|---------|--------------|---|--|--|---------------------------------|
| 337, 338 | 2015年1月 | ・宇部炭都バーグ(ラムレーズン味、イチゴ味)<br>・宇部煉瓦 |    | 山口県宇部市  | Bon appetit! | ・宇部炭都バーグ(ラムレーズン味、イチゴ味)231円/1個 1,388円/1箱<br>・宇部煉瓦 185円/1個、1,111円/1箱<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | 【宇部炭都バーグ(ラムレーズン味、イチゴ味)】山口県宇部産の新鮮な卵を使用し、炭都であった宇部をイメージしたスポンジと石炭の粒に見立てたレーズンを混ぜ込んだクリームで表現したスイーツバーガー(焼き菓子)。※「うべ元気ブランド」認証製品<br>【宇部煉瓦】山口県宇部産の新鮮な卵を使用し、炭都であった宇部をイメージした小さな煉瓦の形をした器に入った焼き菓子。※「うべ元気ブランド」認証製品。 | 山口県宇部産の新鮮な卵を使用し、炭都であった宇部市の歴史文化を受け継ぎ新たな形として発信するお菓子として仕上げている。  | 山口県の直営店や山口宇部空港など                |
| 339      | 2015年1月 | ・みかんの生せっけん                      |    | 大阪府大阪市  | 株式会社UYEKI    | ・みかんの生せっけん 120g 3,685円 50g 2,296円<br>※全て税別価格<br>《瀬戸内地域の特産》  | 愛媛県大三島の無農薬・有機栽培で育てられた温州みかんの果皮エキス配合。みずみずしい“みかん”の香り豊かな「生タイプ」の洗顔石鹸。   | 無農薬・有機栽培で育てられた大三島ローモネの温州みかんを使用している。素材の香りを活かしつつ、最後まで、「キレイ」に「心地良く」「楽しく」使える、みかんの「生せっけん」という新しい洗顔石鹸に仕上げている。   | 愛媛県のお土産物店、サービスエリア、道の駅、インターネットなど |
| 340      | 2015年1月 | ・せとうち旅情プレミアムレモン&いよかんサイダー        |    | 広島県東広島市 | 宝積飲料株式会社     | ・せとうち旅情プレミアムレモン&いよかんサイダー 300円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》   | 瀬戸内産のレモン及びいよかん等を使用し、瀬戸内の気候が育んだ自然の恵みを詰め込んだ、すっきり爽やかなサイダー。<br>※「せとうち旅情 レモン&はっさくサイダー」「せとうち旅情プレミアム レモン&はっさくサイダー」に続く第3弾。   | 独特のレモンの美味しさをそのままに、酸味と甘さがほどよい瀬戸内産のいよかん果汁とブレンドすることにより、年齢性別を問わず、誰が飲んでも美味しいと感じられるよう仕上げています。デザインも、澄んだ青さが特徴の瀬戸内海の様子がはんなりとしたイメージを創りあげています。さらに、シンプルの中に、爽やかな、涼やかな、すらっと細身の透明ビンを採用することで手に取りやすくなっています。 | 全国の百貨店や量販店、コンビニなど               |
| 341      | 2015年1月 | ・広島 江波せんべい 海鮮しほり焼牡蠣             |    | 広島県広島市  | 巴屋清信有限公司     | ・広島 江波せんべい 海鮮しほり焼牡蠣 800円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》   | つなぎを一切使用せず、原材料に広島県産牡蠣のみを使用し、手焼きで製造した風味豊かな旨味を閉じ込めたせんべい。   | 独自の製法「しほり焼」により牡蠣の100%姿焼きを可能としており、瀬戸内＝牡蠣というイメージを一層強く、そして、こんなにおいしい牡蠣の食べ方があるのか、と実感できる商品に仕上げている。   | 広島県の百貨店やお土産物店、インターネットなど         |
| 342      | 2015年2月 | 一番搾り 岡山づくり 岡山工場限定醸造             |   | 東京都中野区  | キリンビール株式会社   | 一番搾り 岡山づくり 岡山工場限定醸造 オープン価格  | 気の合う仲間とゆったり気分を楽しむ、本物のうまさを引き立てる、季節に合わせた一番搾り   | 岡山産の雄町米と麦芽から引き出したやわらかい旨み・甘みと桐や檜の香りを連想するホップの香りが調和した、旬の食材に舌鼓を打ちながらゆったりと楽しめる、飲み飽きないおいしさ。  | 岡山県を中心とする岡山工場出荷エリア              |
| 344      | 2015年1月 | ・Lemon Salt                     |  | 広島県呉市   | 株式会社ますやみそ    | ・Lemon Salt 375円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | 広島県産レモンと愛媛県産レモンを100%使用して熟成させた、香り高い調味料。   | 瀬戸内産の穂やかで温暖な気候に由来する商品の代表格である広島県と愛媛県のレモンの風味を存分に活かし、より身近に、様々な料理に使用できるように香り高い調味料に仕上げている。  | 全国の量販店など                        |

| No      | 登録年月    | 商品名  | 商品写真  | 所在地         | 事業者名                 | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節               |
|---------|---------|--|---|-------------|----------------------|--|---|---|------------------------|
| 345、346 | 2015年3月 | ・いりご飯の素<br>・白味噌いりこだし                       |    | 香川県<br>観音寺市 | 藤田株式会社               | ・いりご飯の素 680円(税別)<br>・白味噌いりこだし 780円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)≫                           | 【いりご飯の素】【白味噌いりこだし】厳選した「伊吹産いりこ」を一晩浸漬し、じっくり煮だす昔ながらの手間暇かけた製法により豊かな風味と深みを閉じ込めた万能調味料。化学調味料、保存料を一切使用せず希釈倍率を調整している。ろんなお料理にお使いになります。簡単、便利、安心。 | 瀬戸内伊吹産のいりこを使用し、素材の味を活かしつつ、瀬戸内海を通じて生まれた讃岐の食文化(だし文化)を受け継ぎ、讃岐の風土が生んだ讃岐の味をご家庭で簡単に味わえるよう仕上げている。                              | 香川県内の量販店、お土産物店など       |
| 347     | 2015年3月 | ・瀬戸内レモンレモネード<br>500mlPET                   |    | 東京都<br>渋谷区  | ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 | ・瀬戸内レモンレモネード 140円(税別)<br>(500mlPET)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)≫                              | 瀬戸内産レモンの混濁ストレート果汁を使用した、生搾りレモンのような香り高く、コクのある大人向けレモン飲料。   | 瀬戸内産レモンの混濁ストレート果汁を使用し、素材の味を活かしつつ、瀬戸内しまなみ海道の美しい情景から産地を強くイメージした連続デザインに仕上げている  | 中四国地区の量販店、コンビニエンスストアなど |
| 348     | 2015年3月 | ・寺岡家のレモンぼんず                                |    | 広島県<br>福山市  | 寺岡有機醸造株式会社           | ・寺岡家のレモンぼんず 300ml 380円(税別)<br>化粧箱入り 430円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)≫                     | 瀬戸内育ちの広島県産レモン果汁をたっぷり使用し、コクと旨味のある味に仕上げたぼんず。  | 広島県産のレモン果汁をたっぷり使用し、さらに国産社蠟の煮汁を加えることでレモンの酸味をまろやかにサッパリとした、爽やかでコクと旨味のある味に仕上げている。また、レモンの鮮やかな黄色の背景に瀬戸内の島々をイメージしたデザインに仕上げている。 | 全国の量販店、お土産物店など         |
| 349     | 2015年3月 | ・寒天ゼリー飲料「ためして寒天 レモン風味」                     |    | 広島県<br>東広島市 | 宝積飲料株式会社             | 寒天ゼリー飲料「ためして寒天 レモン風味」 300円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)≫                                   | 瀬戸内産レモン果汁と瀬戸内産レモンピールから抽出したレモンオイルエッセンスを使用した寒天ゼリー飲料。  | 介護現場から生まれたアイデアを活用し、瀬戸内産のレモンから抽出したレモンオイルエッセンスを使用することで幅広い世代に好まれる味となり、さらには、東広島の上質な天然水を使用することで人にやさしいドリンクに仕上げている。            | 全国の量販店、ドラッグストアなど       |
| 355     | 2015年3月 | ・海の幸ジュレ(りんご・みかん)                           |  | 広島県<br>呉市   | 有限会社土井酒店             | ・海の幸ジュレ(りんご・みかん) 400円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)≫  | 広島県産りんごやみかん、瀬戸内の海藻と自社栽培のハーブを使用したジュレ。添加物や砂糖不使用。  | 広島県産のりんごやみかんを使用し素材の味を活かしつつ、瀬戸内で精進料理として使われていた瀬戸内の海藻を使用し、歴史・食文化を引き継いでいる。  | 広島大学病院など               |
| 356、357 | 2015年3月 | ・姫太郎 冷し中華 瀬戸田レモン<br>・姫太郎 さわやか 冷しうどん 瀬戸田レモン |  | 兵庫県<br>姫路市  | 株式会社姫太郎              | ・姫太郎 冷し中華 瀬戸田レモン 198円<br>・姫太郎 さわやか 冷しうどん 瀬戸田レモン 198円<br>※すべて税別価格<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)≫ | 【姫太郎 冷し中華 瀬戸田レモン】【姫太郎 さわやか 冷しうどん 瀬戸田レモン】瀬戸田産レモン果汁を使用したスープの入った冷やし中華、冷しうどん。   | 瀬戸田産レモンを使用し素材の味を活かしつつ、レモンの爽やかさに合わせた具材を添付し、すっきりとした味に仕上げている。  | 近畿、中四国、九州の量販店など        |

| No          | 登録年月        | 商品名                      | 商品写真  | 所在地        | 事業者名          | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                   |
|-------------|-------------|--------------------------|---|------------|---------------|---|--|--|----------------------------|
| 363         | 2015年<br>3月 | ・瀬戸内ショコラ(8枚入り, 12枚入り)    |    | 愛媛県<br>松山市 | 株式会社一<br>六本舗  | ・瀬戸内ショコラ<br>8枚入り 900円<br>12枚入り 1,200円<br>※すべて税別価格<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>≫             | 瀬戸内4県(愛媛県産の栗, 香川県産の和三盆・古代米, 岡山県産の黒大豆きなこ, 広島県産の府中味噌)の素材を使った, それぞれの県産品の魅力が楽しめる焼きショコラ。  | 瀬戸内4県の“和”の特産品と, “洋”のショコラを合わせ, 既存の商品とは違った風味や香りが楽しめる。また, 県単位ではなく, 瀬戸内という括りで発売し, 瀬戸内の穏やかな海をイメージしたデザインに仕上げている。 | 愛媛県内のお土産物店など               |
| 366,<br>367 | 2015年<br>3月 | ・シマナミソレイユ<br>・セトウチリュヌ    |    | 香川県<br>高松市 | 有限会社サン<br>ファン | ・シマナミソレイユ 1,200円<br>・セトウチリュヌ 1,000円<br>※すべて税別価格<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>≫               | 【シマナミソレイユ】香川県讃岐の米粉「おいでまい」に瀬戸内レモンのクリームチーズを流し込んだ, 瀬戸内海に浮かぶ島々にサンサンと降り注ぐ太陽をイメージしたバウムクーヘン。<br>【セトウチリュヌ】香川県讃岐の米粉「おいでまい」にカスタードクリームを流し込んだ, 瀬戸内海を照らす幻想的な月明かりをイメージしたバウムクーヘン。 | 香川県産の大地で育った特Aランクの讃岐の米粉「おいでまい」や瀬戸内産レモンを使用し, 素材の味を活かしつつ, 瀬戸内の降り注ぐ太陽や幻想的な月明かりをイメージしたデザインに仕上げている。              | 直営店, 近畿の量販店など              |
| 368         | 2015年<br>5月 | ・陽果の広島恋文<br>(小), (大)     |    | 広島県<br>尾道市 | 有限会社金<br>萬堂本舗 | ・陽果の広島恋文<br>(よしかのひろしまれもん)<br>(小) 500円<br>(大) 800円<br>※すべて税別価格<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>≫ | 広島県産尾道瀬戸田産レモンの果汁を使用したクレープ生地ホワイトチョコを巻いたクレープショコラロール。   | 尾道市瀬戸田産のレモンにこだわったお菓子を企画し, お菓子を通じ, 召し上がっていただいた瞬間に感動していただける, 味だけでなく, 五感すべてで感じていただくことのできる製品づくりを目指している。        | 広島県内のスーパー, 高速道路売店, お土産物店など |
| 371         | 2015年<br>5月 | ・おいしさギュ〜ッと丸ごとレモン         |   | 広島県<br>尾道市 | 今岡製菓株<br>式会社  | ・おいしさギュ〜ッと丸ごとレモン<br>350円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)<br>≫                                  | 広島県尾道市瀬戸田町産レモンを使用しています。皮まで食べられる国産レモンを丸ごと使用することで, レモン本来の風味と, 甘酸っぱい味をお楽しみ頂けます。   | 瀬戸内産レモンを丸ごと使用していることにより, 皮に含まれる栄養素と風味を無駄にすることなく, レモンの美味しさを丸ごと閉じ込めたレモネードです。                                  | 全国の小売店など。                  |
| 372         | 2015年<br>5月 | ・清涼飲料水「ゆず美人<br>280mlPET」 |  | 岡山県<br>倉敷市 | 岡山西農業<br>協同組合 | ・清涼飲料水「ゆず美人<br>280mlPET」 120円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)<br>≫                             | 「晴れの国おかやま」の南西部にある井原市で栽培された柚子果汁で開発し, 一年中味わっていただけの新作ゆず果汁ジュース。  | 井原市の特産物の「柚子」を主原料に, 東広島の天然水とはちみつをブレンドして「あっさり」と「すっきり」したゆず果汁ジュースに仕上げている。                                      | 瀬戸内地域など                    |

| No          | 登録年月        | 商品名  | 商品写真  | 所在地               | 事業者名         | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                            |
|-------------|-------------|--|---|-------------------|--------------|--|--|--|-------------------------------------|
| 378         | 2015年<br>5月 | ・マイケーキ鳴門金時芋  |    | 岡山県<br>浅口郡<br>里庄町 | 株式会社サンラヴィアン  | ・マイケーキ 鳴門金時芋<br>120円(税別)   | 瀬戸内海沿岸のミネラルを含んだ砂地で生産された「徳島県産 鳴門金時」を使用し、基本的なパウンドケーキの配合をベースに、しっとり焼き上げたパウンドケーキ。   | 鳴門金時を使用し、素材の味を活かしつつ、「せとうち果伝」としてブランド化し、“瀬戸内地方に実る産品”を全国に発信している。  | 全国の量販店/秋冬限定商品                       |
| 382、<br>383 | 2015年<br>5月 | ・藻塩レモネード<br>・レモネード   |    | 広島県<br>尾道市        | 有限会社織田製菓     | ・藻塩レモネード 250円<br>・レモネード 220円<br>※すべて税別価格<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》                               | 【藻塩レモネード】広島県瀬戸田町のレモンを使用したレモネードに呉市蒲刈島で作られた「海人の藻塩」を加えることで、レモンの爽やかな風味が際立ちサッパリとした飲み口の粉末清涼飲料。<br>【レモネード】広島県瀬戸田町のレモンをミンチして加えた果肉感のあるサッパリとした飲み口の粉末清涼飲料。                                    | 瀬戸内海の温暖な気候と太陽の恵みに育まれた広島県瀬戸田町産レモンを使用し、爽やかなレモンの風味を粉末清涼飲料で表現することで、いつでも手軽に瀬戸内の美味しさが楽しめる。   | 全国                                  |
| 384         | 2015年<br>5月 | ・いろ・は・す スパークリングれもん   |    | 東京都<br>港区         | 日本コカ・コーラ株式会社 | ・いろ・は・す スパークリングれもん 130円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)》  | 瀬戸内産れもんエキス入り、日本の天然水を使用したレモン味のスパークリングウォーター。   | いろ・は・すブランドは、環境を大切にする水、またいち早くフレイバーウォーターに着眼し、新しく刺激的な体験を消費者に提供し続けています。  | 全国コンビニエンスストア、スーパーマーケット、自動販売機など      |
| 385         | 2015年<br>7月 | ・瀬戸内のレモン香るごぼうチップス  |   | 岡山県<br>倉敷市        | カモ井食品工業株式会社  | ・瀬戸内のレモン香るごぼうチップス 300円<br>32g 200円(税別)<br>《瀬戸内の果実・野菜(食べ物)》                                 | ごぼうをチップス状にフライし、瀬戸内産レモンで作ったシーズニングで味付したお菓子。  | 一枚ずつ丁寧にフライしたごぼうを当社の独自の製法でパリッと仕上げ、瀬戸内産のレモンのパウダーを使い、酸味をきかせ食べやすくさっぱりと仕上げました。  | 全国の量販店やおみやげ屋、駅の売店等。                 |
| 386         | 2015年<br>7月 | ・瀬戸内レモンケーキ   |  | 岡山県<br>瀬戸内市       | 株式会社サラニ      | ・瀬戸内レモンケーキ 1,000円(税別)<br>《瀬戸内の果実・野菜(食べ物)》  | たっぷりのレモン果実原料を使用した味深い仕立てのケーキ。   | 通常の果物のパウンドケーキを作る際よりも、たっぷりの岡山県産のレモン果実原料を使用してその味と香りをぎっりととじこめました。   | 岡山県の「クチュール・デセールフリュティエ」及び限定出張販売。     |
| 387、<br>388 | 2015年<br>7月 | ・レモ缶 ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味<br>・レモ缶 宮島ムール貝のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味 |  | 広島県<br>広島市        | ヤマトフーズ株式会社   | ・レモ缶 ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味<br>・レモ缶 宮島ムール貝のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味 各500円(税別)<br>《瀬戸内の果実・野菜(食べ物)》 | 【レモ缶 ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味】広島県産の牡蠣を熟成藻塩レモン(広島レモンを使用)で味付けをし、オリーブオイル漬けにしたもの。化学調味料不使用。<br>【レモ缶 宮島ムール貝のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味】広島県宮島産のムール貝を熟成藻塩レモン(広島レモンを使用)で味付けをし、オリーブオイル漬けにしたもの。化学調味料不使用。 | 【レモ缶 ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味】広島県産牡蠣を、広島レモンと瀬戸内産藻塩でできた熟成藻塩レモンで味付けをしてオリーブオイル漬けにしました。ひろしま牡蠣の旨味を熟成藻塩レモンが引き立て、広島県の味を堪能できる。<br>【レモ缶 宮島ムール貝のオリーブオイル漬け藻塩レモン風味】宮島ムール貝を、広島レモンと瀬戸内産藻塩でできた熟成藻塩レモンで味付けをしてオリーブオイル漬けにしました。ギュッと詰まった素材の旨味を楽しめる。 | 百貨店、道の駅、サービスエリア、スーパーなど広島県を中心に近隣県など。 |

| No          | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地         | 事業者名       | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                      |
|-------------|-------------|---|---|-------------|------------|--|--|--|-------------------------------|
| 389         | 2015年<br>7月 | ・瀬戸内ラーメン  |    | 岡山県<br>岡山市  | 株式会社飛竜     | ・瀬戸内ラーメン 250円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》                                     | 原料に瀬戸内産煮干イワシを使用した、いりこエキス入りしょうゆラーメンスープが特長の、2食生ラーメンパックです。めんは、昔から地元岡山を中心に愛され続けてきた、飛竜自慢の生中華めん、のど越しの良い食感が特長。ご家庭で手軽に本格的な味わいをお楽しみいただけます | スープに使用している瀬戸内産の煮干は、波の穏やかな内海で育った「カタクチイワシ」を原料とし、苦味が少なく、甘みや旨味のある上品な味わいが特長です。この煮干(いりこ)の香りを重視しながら、しょうゆの存在感を損なわないよう魚介の旨味を引き出し、また、かつおだしと併用することで旨味と味の伸び、後味が感じられるように仕上げました。 | 中国・四国・近畿地方を中心とした全国の量販店など。     |
| 390,<br>391 | 2015年<br>7月 | ・レモンたい焼き<br>・しまなみ「レモンシフォンケーキ」                           |    | 愛媛県<br>松山市  | 亀井製菓株式会社   | ・レモンたい焼き 80円(税別)<br>・しまなみ「レモンシフォンケーキ」 600円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | 【レモンたい焼き】・・・鯛の形をモチーフにした地産地の原料を用いたレモン餡の「たい焼き」。<br>【しまなみ「レモンシフォンケーキ」】・・・優しい甘さのカスタードクリームを包んだレモンが香るふんわりシフォンケーキ。                      | 世界有数の内海を共有し、変化に富んだ潮流で育まれた温暖な気候の恵みである「柑橘類」と、古くは塩田で有名な瀬戸内ということで、瀬戸内産「塩」を使用した商品。  | しまなみ街道沿い土産店、愛媛県内スーパー、香川瀬戸内地域。 |
| 392         | 2015年<br>7月 | ・寺岡家の藻塩レモンぼんず 300ml                                     |    | 広島県<br>福山市  | 寺岡有機醸造株式会社 | ・寺岡家の藻塩レモンぼんず 300ml 400円(税別)<br>化粧箱入り 450円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | 瀬戸内育ちの広島県産レモン果汁と、呉市上蒲刈島の「海人の藻塩」を使ったこだわりのぼんず。   | 瀬戸内で育った広島県産レモン果汁をたっぷりと使用し、瀬戸内の藻塩で味を調えたボン酢。   | 全国量・質販店、広島県内のSA・駅売店・空港など土産物店。 |
| 396         | 2015年<br>7月 | ・半田手延素麺   |    | 徳島県<br>徳島市  | 株式会社八百秀    | ・半田手延素麺 200円～5,000円(税別)  | 素麺に最適な小麦をブレンドし、鳴門の塩と四国山脈の地下水を用いて製造した、少し太めでコシの強い滑らかな口当たりの素麺。  | 地元徳島鳴門の海水から作った塩と四国山脈からの地下水を用い、日々の気候条件等長年の経験を活かし、配合や時間を変更し製造している。   | 中四国の量販店、サービスエリア、土産物店など。       |
| 397         | 2015年<br>7月 | ・瀬戸内海産焼きばら海苔「漁師のまかない海苔」<br>オープン価格 450円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》 |  | 広島県<br>広島市  | 株式会社前田屋    | ・瀬戸内海産焼きばら海苔「漁師のまかない海苔」<br>オープン価格 450円(税別)<br>《瀬戸内の海の幸》            | 海から採れた海苔をミンチにかけずにそのままの形で焼き上げたため、従来の板海苔に比べて栄養価も高く、様々な料理に手軽に加えて磯の香りを味わえる「焼きばら海苔」。  | 瀬戸内海の変化に富んだ潮流と、中国山地・四国山地・瀬戸内の島々の川より流れる栄養を吸収しながら育まれた、「瀬戸内海の恵みの結晶」とも言える海苔。   | 全国。                           |
| 398         | 2015年<br>7月 | ・塩トマト甘納豆 瀬戸内レモン風味                                       |  | 香川県<br>仲多度郡 | 有限会社味源     | ・塩トマト甘納豆 瀬戸内レモン風味 500円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》                     | 甘納豆風にしたプチトマトに、瀬戸内産のレモンパウダーをまぶし、爽やかな酸味と甘酸っぱさが味わえる商品。  | 瀬戸内の温暖な気候の恵みである柑橘類、中でも爽やかでまろやかな酸味と豊かな香りが特徴の瀬戸内レモンを選び、商品化しました。  | 全国の観光売店など。                    |

| No          | 登録年月        | 商品名                           | 商品写真  | 所在地        | 事業者名       | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-------------|-------------|-------------------------------|---|------------|------------|---|--|---|---|
| 399         | 2015年<br>7月 | ・アラハタ 瀬戸内からの贈り物 瀬戸田みかんジュース    |    | 広島県<br>竹原市 | アラハタ株式会社   | ・アラハタ 瀬戸内からの贈り物<br>瀬戸田みかんジュース<br>1,000円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)≫   | 瀬戸内産の柑橘を使用したみかんジュース。<br>(果汁100%ストレートジュース 500ml入りビン)                              | 瀬戸内の温暖で日当たりが良好な場所で栽培され、糖度が高く、味の濃い品種を使用しています。  | 「アラハタ ジャムデッキ」内ショップ、広島空港等のお土産の販売店等、通信販売(ネットショップ) |
| 400、<br>401 | 2015年<br>7月 | ・瀬戸内産はちみつれもん<br>・たけはらキャンベルゼリー |    | 広島県<br>広島市 | 平野賢作商店     | ・瀬戸内産はちみつれもん<br>639円/420gビン<br>1,297円/930gビン<br>・たけはらキャンベルゼリー<br>158円/1個入<br>565円/3個入<br>1,149円/6個入<br>2,223円/12個入<br>※全て税別価格<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)≫ | 【瀬戸内産はちみつれもん】瀬戸内産レモンを使用したはちみつ入りジャム。<br><br>【たけはらキャンベルゼリー】竹原産ブドウ(キャンベル種)を使用したゼリー。 | 【瀬戸内産はちみつれもん】瀬戸内地方は温暖な気候で、柑橘の優良産地として知られ、生産量日本一のレモンを使用している。<br><br>【たけはらキャンベルゼリー】竹原産キャンベルは、豊かな風味、適度な酸味とほど良い甘味とのバランスが良く、たいへん加工適性に優れている。 | 広島県内の道の駅など。                                     |
| 402         | 2015年<br>9月 | ・いちじくジャム                      |    | 広島県<br>尾道市 | 株式会社丸松     | ・いちじくジャム 398円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)≫   | 蓬莱柿(いちじく)をふんだんに使用したジャム。  | 広島県尾道市、福山市の地域の特産である蓬莱柿は、味、香り、風味等、品質的には他の品種に負けないいちじくです。  | 全国の各生協、自社通販サイトなど。                               |
| 403         | 2015年<br>9月 | ・麺どろぼう ストレート                  |   | 広島県<br>福山市 | 株式会社アサムラサキ | ・麺どろぼう ストレート<br>400ml/330円(税別)<br>600ml/450円(税別)<br>≪瀬戸内の海の幸≫   | 瀬戸内海産いりこを使用したストレートタイプの麺つゆ。   | 瀬戸内海産のいりここと、かつお・昆布・しいたけの出汁で、風味豊かに仕上げたストレートタイプの麺つゆです。  | 全国の量販店。   |
| 404         | 2015年<br>9月 | ・八朔ぶりん                        |  | 広島県<br>尾道市 | 万汐農園       | ・八朔ぶりん 295円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)≫   | 広島県産八朔を使用。たっぶり入った果皮と果肉のぶちぶち感が嬉しい、なめらかでほろ苦甘いフルーツぶりん。                              | 地元しまなみ海道の八朔をまるごと(果皮、果肉、果汁)使用。<br>八朔のさわやかながみを感じられる果実ぶりんを実現。<br>180日(常温)の賞味期限で贈り物にも好評。  | 広島県内の百貨店、お土産物店、ネットショップなど                        |
| 405         | 2015年<br>9月 | ・選味素材「玉ねぎ天」                   |  | 岡山県<br>岡山市 | 株式会社長谷井商店  | ・選味素材「玉ねぎ天」<br>2枚入り 480円(税別)<br>1枚入り 220円(税別)<br>≪瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)≫   | 淡路島産玉ねぎを使用した瀬戸内の厳選さつま揚げ。   | 丁寧に自然乾燥することで完熟され甘みが増した、淡路産玉ねぎのみを使用しています。最高ランクの練り物用「高級すり身」を使用した贅沢なさつま揚げです。   | 岡山天満屋「備前・岡山はせい」、全国百貨店・スーパー、ネットショップ。             |

| No                 | 登録年月     | 商品名   | 商品写真  | 所在地    | 事業者名       | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                         |
|--------------------|----------|---|---|--------|------------|---|---|---|----------------------------------|
| 410, 411           | 2015年9月  | ・ゆずれもん<br>・レモネード  |    | 広島県広島市 | 日東食品工業株式会社 | ・ゆずれもん 300円(税別)<br>・レモネード 200円(税別)<br>◀瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)▶  | 【ゆずれもん】瀬戸内産レモンと高知県産ゆず皮を使用した粉末清涼飲料。<br>【レモネード】瀬戸内産の生レモンを使用した粉末清涼飲料。  | 素材を丸ごと磨り潰し釜で煮詰める独自製法にこだわることで、素材の風味を最大限に引き出した商品です。   | 全国スーパー、ドラッグストア、ホームセンターなど。        |
| 412                | 2015年9月  | ・瀬戸内ヨーグルト 3P  |    | 広島県三原市 | 山陽乳業株式会社   | ・瀬戸内ヨーグルト 3P 128円(税別)<br>◀瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)▶   | 瀬戸内産(笠岡酪農地域)生乳を使用し、生乳使用率90%以上の本格派のヨーグルト。  | 瀬戸内の温暖で穏やかな気候で育った乳牛から、搾った新鮮な生乳を90%以上使用することで牛乳本来の濃厚な味わいを実現しています。                             | 中四国の量販店、サービシアリア、土産物店など。          |
| 414, 416, 417, 418 | 2015年9月  | ・ワルのリスナック(瀬戸内レモン味)<br>・瀬戸内広島かきカレー<br>・瀬戸内レモンのキーマカレー<br>・瀬戸内ベジタブルカレー |    | 広島県広島市 | 丸徳海苔株式会社   | ・ワルのリスナック(瀬戸内レモン味) 350円(税別)<br>・瀬戸内広島かきカレー<br>・瀬戸内レモンのキーマカレー<br>・瀬戸内ベジタブルカレー 各600円(税別)<br>◀瀬戸内の海の幸▶<br>◀瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)▶ | 【ワルのリスナック】瀬戸内産レモンと、瀬戸内産海人の藻塩を使用した海苔スナック菓子。<br>【瀬戸内広島かきカレー】牡蠣エキス入りのソースに、広島産牡蠣をまるごと入れた牡蠣たっぷりのカレー。<br>【瀬戸内レモンのキーマカレー】瀬戸内産レモンを使用し、野菜と牛ひき肉をじっくり煮込んで作ったキーマカレー。<br>【瀬戸内ベジタブルカレー】瀬戸内産レモンを使用し、植物性原料100%で作ったベジタブルカレー。 | 極力化学調味料を使用せず天然の素材のみを使用し、安心して召し上がっていただける食品づくりにこだわり、地元食材を使用し商品を通じて地域の魅力を発信していける商品づくりを心掛けています。 | オンラインショップ(全国)、お土産屋など。            |
| 419                | 2015年9月  | ・アラハタ 華めくネーブル   |   | 広島県竹原市 | アラハタ株式会社   | ・アラハタ 華めくネーブル 3,000円  | 瀬戸内産ネーブルオレンジ輪切りのピン詰。  | 瀬戸内産ネーブルオレンジを使用し、素材本来の風味を味わう仕立てと見た目の華やかさにもこだわりました。  | 「アラハタ ジャムデッキ」内ショップ、通販ルート、ギフト販売等。 |
| 425, 426           | 2015年11月 | ・芽かぶドレッシング<br>・芽かぶスープ   |  | 徳島県鳴門市 | 有限会社うづ乃家   | ・芽かぶドレッシング<br>・芽かぶスープ 各510円(税別)<br>◀瀬戸内の海の幸▶  | 【芽かぶドレッシング】鳴門海峡で採れた芽かぶドレッシング。<br>【芽かぶスープ】鳴門海峡で採れた芽かぶスープ。  | 鳴門海峡の潮流によって育まれた芽かぶを使用した風味豊かな商品になっています。  | 徳島県内(あるてよ徳島、阿波の里)など。             |

| No  | 登録年月         | 商品名                    | 商品写真  | 所在地             | 事業者名           | 商品の概要   | 商品の特長                                   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節               |
|-----|--------------|------------------------|---|-----------------|----------------|---|---|---|------------------------|
| 427 | 2015年<br>11月 | ・ほんち園の国産たんぼ<br>ぼ珈琲     |    | 岡山県<br>岡山市      | 株式会社ほ<br>んち園   | ・ほんち園の国産たんぼぼ珈琲<br>1,500円(税別)<br>《瀬戸内の植物(飲み物)》           | 岡山県産のたんぼぼの根を使用した健康茶。                    | 「消費者に安全な商品を届けたい」という想いで、栽培するのに適した岡山県産のたんぼぼを使用しています。  | 岡山市店舗、インター<br>ネット。     |
| 428 | 2015年<br>11月 | ・瀬戸内レモンとんかつ<br>ソース     |    | 兵庫県<br>神戸市      | オリバーソ<br>ス株式会社 | ・瀬戸内レモンとんかつソース<br>想定売価500円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>》  | 瀬戸内産レモン果汁を使用したとんかつソース。                  | 以前から使用している淡路産のたまねぎに加え、今回は瀬戸内産レモンを使用した爽やかなソースに仕上げました。  | 全国。                    |
| 430 | 2015年<br>11月 | ・瀬戸内檸檬チューハイ<br>瓶250ml  |    | 広島県<br>東広島<br>市 | 三幸食品工<br>業株式会社 | ・瀬戸内檸檬チューハイ瓶<br>250ml 165円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)<br>》  | 広島県産レモン果汁を加えたさわやかな酎ハイ。                  | 瀬戸内の光をたっぷり浴びた広島県産レモン果汁を使用し、甘酸っぱい口当たりの良い、飲みやすい瓶入り酎ハイです。  | 全国。                    |
| 432 | 2015年<br>11月 | ・いかの姿フライ 瀬戸<br>内塩レモン風味 |    | 広島県<br>呉市       | 株式会社ス<br>グル食品  | ・いかの姿フライ 瀬戸内塩レ<br>モン風味 500円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)<br>》 | 広島県・愛媛県産レモンの果汁パウダーでさっぱりと味付けしたいかの姿フライ。   | 広島県・愛媛県で収穫されたレモンの果汁パウダーで味付けし、塩味が酸味を引き立て、さっぱりとした味わいに仕上げました。  | 土産問屋、スーパー<br>など。       |
| 433 | 2015年<br>11月 | ・しょうがレモネード             |  | 広島県<br>尾道市      | 有限会社織<br>田製菓   | ・しょうがレモネード<br>300円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(飲み物)<br>》          | 瀬戸内産レモン(主に広島県瀬戸田町産)と高知県産しょうがを使用したレモネード。 | 瀬戸内産レモンを使用したレモネードに高知県産しょうがの搾り汁を煮詰めた汁を加えることで、レモンの爽やかな風味としょうがのピリッとした辛みが際立つツツパリとした飲み口になりました。   | 全国のスーパー及び<br>百貨店、土産品店他 |
| 434 | 2015年<br>11月 | ・麺ニッポン 尾道ラーメ<br>ン      |  | 東京都<br>新宿区      | 日清食品株<br>式会社   | ・麺ニッポン 尾道ラーメン 220<br>円                                  | 広島県を代表とすご当地ラーメン『尾道ラーメ<br>ン』のカップ麺。       | 麺ニッポンシリーズは、ご当地の麺をカップ麺で再現すべく、その地域の団体様や企業様にアドバイスを頂きながら商品を発売する地域密着型のご当地カップ麺ブランドです。現在、麺ニッポンブランドで10種類の商品を発売しております。2016年2月27日に瀬戸内ブランドの認定を頂いて発売しました『尾道ラーメン』は現在大変好評を頂いており、当初の年間120万食の販売予定を大きく上回る見込みです。本商品の商品価値をさらに高めるために、2017年4月にご当地の特徴を強化ということで『背脂増量!』を謳ったリニューアルを致します。 | 全国。                    |

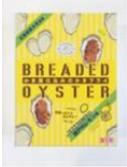
| No       | 登録年月     | 商品名  | 商品写真  | 所在地    | 事業者名        | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                        |
|----------|----------|--|---|--------|-------------|--|--|---|---------------------------------|
| 437, 438 | 2015年11月 | ・広島醤油屋がつくったドレッシングシリーズ「すだちオリーブドレッシング」<br>・焼肉のたれ(瀬戸内産れもん&オリーブオイル。) |    | 広島県広島市 | 川中醤油株式会社    | ・広島醤油屋がつくったドレッシングシリーズ「すだちオリーブドレッシング」200ml<br>・焼肉のたれ(瀬戸内産れもん&オリーブオイル。)180ml 各400円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》 | 【広島醤油屋がつくったドレッシングシリーズ「すだちオリーブドレッシング」】日本の伝統的な調味料である「醤油」と瀬戸内の豊かな海の恵みを組み合わせて作りました。<br>【焼肉のたれ(瀬戸内産れもん&オリーブオイル。)]瀬戸内産のレモンとオリーブオイルを使用した焼肉のたれ。                            | 【広島醤油屋がつくったドレッシングシリーズ「すだちオリーブドレッシング」】日本の伝統的な調味料である「醤油」と瀬戸内の豊かな海の恵みを組み合わせて作りました。<br>【焼肉のたれ(瀬戸内産れもん&オリーブオイル。)]「瀬戸内レモン」とエキストラバージンオリーブオイルがフルーティーな味わいをプラスし、2種類の醤油を隠し味に使い、コクをだした無添加タイプの焼肉のたれです。 | 全国の量販店や百貨店、オンラインショップ、直営店(醬の館)など |
| 439      | 2015年11月 | ・瀬戸内レモンらっきょう   |    | 栃木県栃木市 | 岩下食品株式会社    | ・瀬戸内レモンらっきょう 298円予定<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》  | 【瀬戸内レモンらっきょう】広島県産レモン果汁を使用した国産らっきょう。  | 【瀬戸内レモンらっきょう】シャキッと歯切れが良く風味豊かな国産のらっきょうを、広島県産レモン果汁を使用して爽やかに漬け込みました。   | 全国。                             |
| 448      | 2015年11月 | 極聖 純米吟醸 瀬戸の魚島  |    | 岡山県岡山市 | 宮下酒造株式会社    | ・極聖 純米吟醸 瀬戸の魚島 1,600円(税別)<br>《瀬戸内の穀物(飲み物)》   | 岡山産の雄町米を100%使用したお酒。  | 岡山の特産である雄町米を100%使用し、瀬戸内の特産である「さわら」料理に合うお酒として開発しました。   | 全国。                             |
| 450, 451 | 2015年11月 | ・やまぐちうべっちャケーキ<br>・岬通りまんじゅう                                       |    | 山口県山口市 | 有限会社小川蜜カス本舗 | ・やまぐちうべっちャケーキ 139円(税別)<br>・岬通りまんじゅう 121円(税別)<br>《瀬戸内の果物・柑橘(食べ物)》   | 【やまぐちうべっちャケーキ】山口県宇部市産のお茶を使用した緑茶ケーキ。※「うべ元気ブランド」認証製品。<br>【岬通りまんじゅう】ダックワーズをアレンジして、山口県宇部市産緑茶味に自家製のバター風味粒あんをサンドしたまんじゅう。 ※「うべ元気ブランド」認証製品。                                | 瀬戸内に面する宇部市の北部に広がる雄大な茶園で作られたお茶を使用し、爽やかで深い味わいお菓子です。   | 山口県内のスーパーなど。                    |
| 453      | 2016年1月  | ・鳴門産芽かぶ海苔  |  | 岡山県倉敷市 | 株式会社小町産業    | ・鳴門産芽かぶ海苔 600円   | 鳴門産わかめの芽かぶを使用した海苔。   | 瀬戸内の潮流によって育まれた芽かぶを使用した風味豊かな商品になっています。   | 鳴門公園内売店、瀬戸内沿岸のサービスエリア、ホテル、道の駅   |
| 455, 456 | 2016年1月  | ・すぐ漬けサラダレモン 5.5g×3袋<br>・すぐ漬けサラダマリネ 6.5g×3袋                       |  | 広島県広島市 | 日東食品工業株式会社  | ・すぐ漬けサラダレモン 5.5g×3袋<br>・すぐ漬けサラダマリネ 6.5g×3袋 各150円   | 【すぐ漬けサラダレモン5.5g×3袋】瀬戸内産レモンを使用し、黒こしょうをきかせ、漬け込むと浅漬け、そのままかけるとドレッシングとして使える粉末調味料。<br>【すぐ漬けサラダマリネ6.5g×3袋】瀬戸内産レモンを使用し、香味野菜やハーブをアクセントに、漬け込むと浅漬け、そのままかけるとドレッシングとして使える粉末調味料。 | 瀬戸内産レモンの素材にこだわり、爽やかな風味をベースに仕上げています。   | 首都圏、近畿圏、中四国、九州での販売予定。           |

| No  | 登録年月        | 商品名                     | 商品写真  | 所在地        | 事業者名        | 商品の概要                            | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                    |
|-----|-------------|-------------------------|---|------------|-------------|----------------------------------|--|---|-----------------------------|
| 457 | 2016年<br>1月 | ・瀬戸内海7県海苔くらべ            |    | 広島県<br>広島市 | 竹野海苔株式会社    | ・瀬戸内海7県海苔くらべ 4,000円              | 瀬戸内海7県(兵庫県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県)で採れた海苔の卓上パック8本入りのセット。 | 兵庫県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県の7県の産地の海苔の味・食感の食べくらべをしています。                  | 首都圏、近畿圏、中四国、九州での販売予定。       |
| 458 | 2016年<br>1月 | ・瀬戸内のレモン香るれんこんチップス      |    | 岡山県<br>倉敷市 | カモ井食品工業株式会社 | ・瀬戸内のレモン香るれんこんチップス 300円 32g 200円 | 瀬戸内産レモンを使用したシーズニングで味付した輪切りのれんこんチップス。                     | 一枚ずつ丁寧にフライしたれんこんに瀬戸内産のレモンを使い、酸味をきかせ、食べやすさっぱりと仕上げました。                    | 全国の量販店やおみやげ屋、駅の売店など。        |
| 460 | 2016年<br>1月 | ・徳島産れんこんパウダー            |    | 広島県<br>広島市 | 株式会社マルハ物産   | ・徳島産れんこんパウダー 926円                | 皮ごと乾燥させパウダー状にした徳島産の連根。                                   | 全国的にも有名な徳島産の連根を使用し、パウダーにすることで栄養素を手軽に摂取できるようにしました。                       | Amazonでの通信販売、道の駅、アンテナショップ等。 |
| 461 | 2016年<br>1月 | ・山口宇部牛100%のまるごと宇部元気バーガー |    | 山口県<br>柳井市 | あさひ製菓株式会社   | ・山口宇部牛100%のまるごと宇部元気バーガー 547円     | 山口県の宇部牛を100%使用したバーガー。                                    | ハンバーグは、山口県の宇部牛を100%、目玉焼きも宇部産の新鮮卵を使用し、地元の食材にこだわっています。                    | 焼きたてベーカリーシュクルヴァン宇部店。        |
| 462 | 2016年<br>1月 | ・やわらかフライ(瀬戸内レモン)        |  | 広島県<br>尾道市 | 株式会社小倉秋一商店  | 瀬戸内産レモンで味付けしたいかフライ。 300円         | 瀬戸内産レモンで味付けしたいかフライ。                                      | やわらかフライ(瀬戸内レモン)は、おつまみとしての本来の男性客層だけに限らず、おやつとしての女性客層のニーズにも対応できる商品になっています。 | 食品問屋、珍味専門店、卸売市場、お土産センターなど。  |
| 467 | 2016年<br>1月 | ・広島産焼海苔5枚               |  | 広島県<br>広島市 | 株式会社やま磯     | ・広島産焼海苔5枚 200円(税別)               | 広島県福山市内海町田島産海苔を使用した焼き海苔。                                 | 田島産の色艶がよくパリッとした菌ごたえが特徴の海苔を遠赤外線でもらなく焼き上げて、豊かな風味と香ばしい焼海苔に仕上げました。          | 全国のスーパー、広島県産品フェアなど。         |

| No          | 登録年月        | 商品名                                       | 商品写真  | 所在地        | 事業者名                 | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                           |
|-------------|-------------|---|---|------------|----------------------|---|--|--|------------------------------------|
| 468         | 2016年<br>1月 | ・フルティシエちよっと贅<br>沢瀬戸内レモン アロエ<br>入りレモン果汁仕立て |    | 東京都<br>江東区 | 株式会社<br>マルハニチロ       | ・フルティシエちよっと贅沢瀬戸内<br>レモン アロエ入りレモン果汁仕<br>立て 190円(税別)                | 愛媛県産のレモン果汁を使用したゼリー。  | 愛媛県で育ったレモンの果汁を使用し、愛媛県の工場で生<br>産しています。爽やかな酸味と甘み、ダイスカットのアロエ<br>の食感が楽しめるゼリーです。  | 全国量販店。                             |
| 469         | 2016年<br>1月 | ・レモニオンソース                                 |    | 広島県<br>広島市 | ヤマトフーズ<br>株式会社       | レモニオンソース 570円(税別)   | 瀬戸内産レモンピールを使用。肉料理や魚料理に<br>合う、さっぱりとした万能ソースです。   | 国産玉ねぎと広島県産レモンの果肉が入っており、程よい<br>食感をお楽しみいただけます。<br>化学調味料を一切使用しておらず、食材そのものの味わい<br>をご堪能いただけます。                            | 百貨店、道の駅、スー<br>パー、広島アンテナ<br>ショップなど  |
| 475         | 2016年<br>1月 | ・瀬戸のめぐみ・お魚詰<br>め合わせセット                    |    | 香川県<br>三豊市 | 株式会社<br>キョーワ         | ・瀬戸のめぐみ・お魚詰め合わせ<br>セット<br>4種9食 5,555円<br>3種6食 4,166円(各税別・送料<br>込) | 瀬戸内海で漁獲された魚を地域の調味料で調理<br>した冷凍食品。   | 瀬戸内ならではの魚、瀬戸内の季節にかかせない魚、瀬<br>戸内の食習慣・風習の中での食の姿を、広く世界に紹介し<br>ています。   | 全国。                                |
| 476         | 2016年<br>1月 | ・平清盛 四日間の船旅<br>航路絵巻                       |    | 広島県<br>広島市 | 株式会社エ<br>フオートシ<br>テム | ・平清盛 四日間の船旅航路絵巻<br>2,400円(税別)                                     | 瀬戸内を舞台に活躍した平清盛をメインテーマと<br>した歴史絵巻。  | 高砂(神戸)～宮島(厳島神社)間をたったの四日間で航行し<br>た厳島参詣や、源平合戦時の合戦地や移動航路を海図上<br>に記載し、壮大な瀬戸内の歴史を楽しめます。素材には石<br>から出来た紙「ストーンシート」を使用。       | 宮島口・宮島島内のお<br>土産店、サービスエ<br>リア、空港など |
| 481、<br>482 | 2016年<br>3月 | ・瀬戸内カルパッチョド<br>レッシング<br>・瀬戸内玉ねぎドレッシ<br>ング |  | 広島県<br>広島市 | 有限会社カ<br>スターニヤ       | ・瀬戸内カルパッチョドレッシング<br>720円(税別)<br>・瀬戸内玉ねぎドレッシング<br>690円(税別)         | 【瀬戸内カルパッチョドレッシング】淡路島産の玉<br>ねぎ、呉蒲刈の「海人の藻塩」、江田島産醤油、広<br>島の米酢、瀬戸内産煮干し、国産にんにく・しょう<br>がを使用したドレッシングです。お刺身、ロースト<br>ビーフ、野菜サラダに良く合います。<br>【瀬戸内玉ねぎドレッシング】淡路島産の玉ねぎを<br>たっぷりと使い、呉蒲刈の「海人の藻塩」、広島<br>の米酢で仕上げました。野菜サラダやパスタに良く<br>合います。 | 瀬戸内産の原料を使用して、ほぼ手作業にて攪拌、充填、<br>封栓を行っております。使用する淡路島産の玉ねぎは、弊<br>社工房で手作業にて皮むきカットしミキサーにかけます。玉<br>ねぎの風味を最大限活かして商品に閉じ込めています。 | 瀬戸内関連の売り場<br>やスーパー                 |
| 484、<br>485 | 2016年<br>3月 | ・瀬戸内レモンかぶら<br>120g<br>・瀬戸内レモンだいこん<br>150g |  | 香川県<br>坂出市 | マルカ食品<br>株式会社        | ・瀬戸内レモンかぶら120g<br>298円(税別)<br>・瀬戸内レモンだいこん150g<br>218円(税別)         | 【瀬戸内レモンかぶら120g】瀬戸内産レモン果汁<br>と、まろやかな甘みが特徴の国産蜂蜜で甘酸っぱ<br>く仕上げた切り千枚漬です。<br>【瀬戸内レモンだいこん150g】瀬戸内産レモン果汁<br>とまろやかな甘みが特徴の国産蜂蜜で仕上げた<br>大根漬です。  | 瀬戸内産レモンは、酸味だけでなく甘みも多く、非常に美<br>味。そんな甘酸っぱさが特徴の美味しい商品です。  |                                    |

| No  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地        | 事業者名          | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|---|-------------|---|---|------------|---------------|--|--|---|---|
| 486   | 2016年<br>3月 | ・Shimanami KOHKI-<br>Lemon/しまなみ黄杞<br>檸檬   |    | 広島県<br>尾道市 | 丸善製菓株<br>式会社  | ・Shimanami KOHKI-Lemon/し<br>まなみ黄杞檸檬<br>130円(税別)  | ほのかな甘味が特徴のクミ科植物である黄杞を<br>ベースに、瀬戸内檸檬や杜仲茶を配合した檸檬風<br>味のカラダに優しい茶系飲料。  | 黄杞茶と檸檬を組み合わせてみたところ、黄杞の持つほの<br>かな甘みと檸檬の爽やかさがマッチしてスッキリ飲みやす<br>い味わいになりました。さらに、広島県の地域産業資源にも<br>選ばれている杜仲茶を配合するなど改良を重ね、年齢性<br>別問わず飲みやすいスッキリとした味わいの「Shimanami<br>KOHKI-Lemon/しまなみ黄杞檸檬」が誕生しました。 | 瀬戸内地域全般   |
| 491,<br>492,<br>494,<br>495,<br>496,<br>497,<br>498 | 2016年<br>3月 | ・備前黒牛肉味噌<br>・備前黒牛肉ちりめん<br>・レモンちりめん<br>・伊予柑しいたけ<br>・伊予柑みそ<br>・伊予柑ちりめん<br>・瀬戸内海産真鯛使用<br>鯛めしの素 |    | 岡山県<br>岡山市 | 株式会社サ<br>ンキ商会 | ・備前黒牛肉味噌 600円<br>・備前黒牛肉ちりめん 600円<br>・レモンちりめん 600円<br>・伊予柑しいたけ 600円<br>・伊予柑みそ<br>・伊予柑ちりめん<br>・瀬戸内海産真鯛使用 鯛めし<br>の素 1200円<br>(全て税別価格) | 【備前黒牛肉味噌】「備前黒牛」と味噌を和えた「食<br>べるおかず味噌」。<br>【備前黒牛肉ちりめん】甘辛く煮た備前黒牛、ちり<br>めんおじゃこの佃煮の和えもの。<br>【レモンちりめん】瀬戸内レモンとちりめんおじゃこ<br>の佃煮の和えもの。<br>【伊予柑しいたけ】伊予柑の皮と椎茸の佃煮の和<br>えもの。<br>【伊予柑みそ】伊予柑の皮と金山寺味噌の和えも<br>の。<br>【伊予柑ちりめん】伊予柑の皮とやさしい甘さに仕<br>上げたちりめんおじゃこの佃煮<br>【瀬戸内海産真鯛使用 鯛めしの素】瀬戸内海産<br>真鯛を使用し、自慢の醤油だしが鯛の旨みを引き<br>立てる「鯛めしの素」。 | 備前黒牛肉・下津井産真だこ・瀬戸内産の柑橘類・瀬戸内<br>海産真鯛を使用し、いろいろな新しい食べ方の提案をして<br>おります。   | 豊浜SA(下り)、与島S<br>A、竜野西SA(上り)、<br>吉備SA(上り)、鴻池S<br>A(上り・下り)、来島S<br>A、瀬戸田PA(上り)、<br>大浜PA(上り)、福山西<br>SA(上り・下り)、福山西<br>SA(上り・下り)、石鎚<br>山SA(下り)、岡山イ<br>オンモール(銘店)など |
| 500   | 2016年<br>3月 | ・サラダがジューシー<br>瀬戸内塩レモン風味   |  |            | フジミツ株<br>式会社  | ・サラダがジューシー瀬戸内塩レ<br>モン風味 70g158円(税別)  | 爽やかな瀬戸内レモンの風味が特長のかまぼこ<br>です。   | 瀬戸内レモンが特長の練物では珍しいかまぼこです。  | 西日本のスーパー<br>マーケット、他   |

| No                                  | 登録年月        | 商品名  | 商品写真  | 所在地        | 事業者名                       | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|-------------------------------------|-------------|--|---|------------|----------------------------|---|--|---|--|
| 501,<br>502,<br>503,<br>504,<br>505 | 2016年<br>3月 | ・無添加ヨーグルト<br>・豆乳ヨーグルト<br>・のむヨーグルト<br>・のむマスカット<br>・のむ清水白桃 |    | 岡山県<br>岡山市 | 有限会社建<br>部ヨーグルト            | ・無添加ヨーグルト 130円(税込)<br>・豆乳ヨーグルト 160円(税込)<br>・のむヨーグルト 200円(税込)<br>・のむマスカット 200円(税込)<br>・のむ清水白桃 200円(税込) | 【無添加ヨーグルト】岡山県建部産牛乳を100%<br>使用し、凝固剤や酸化防止剤、香料等の添加物を<br>一切加えずに作る無添加ヨーグルト。<br>【豆乳ヨーグルト】血清コレステロール低下作用を<br>持つ(大豆タンパク)のヨーグルト。<br>【のむヨーグルト】建部産牛乳を使用し、安定剤、<br>酸化防止剤等を不使用の飲むヨーグルト。<br>【のむマスカット】部産牛乳と岡山県産清水白桃果<br>汁を使った飲むヨーグルト。<br>【のむ清水白桃】建部産牛乳と岡山県産清水白桃<br>果汁を使った飲むヨーグルト。 | 使用する生乳は、町内の牧場でしぼった新鮮な良質乳だけ<br>を使用しています。   | 建部町内の施設および小売店、吉備SA上<br>り、下り、県内道の駅<br>等特産品販売施設、<br>JAはなやか店                                    |
| 512                                 | 2016年<br>3月 | ・尾道レモン塩  |    | 広島県<br>尾道市 | 猫のしっぽ<br>の本舗咲良<br>(SAKURA) | ・尾道レモン塩 300円(税別)  | 瀬戸内レモンを乾燥・粉末化し、ロレーヌ岩塩や瀬<br>戸内の伯方の塩、国産塩等をブレンドした『自家製<br>自然調味料』   | レモンの皮の部分を使用し、収穫した当日・翌日には自社<br>工場での皮むき作業を行い、鮮度の高い状態で加工を行う<br>ことで高品質を保っています。  | 広島県内外の土産物<br>店(尾道えもんや、<br>ひろしま夢プラザ、尾<br>道観光協会ネットショッ<br>プ、阿瀬珍味、広島ブ<br>ランドショップTAU、そ<br>の他小売店)等 |
| 515                                 | 2016年<br>3月 | ・小豆島産のり佃煮  |   | 香川県<br>小豆郡 | 島乃香株式<br>会社                | ・小豆島産のり佃煮 400円  | 小豆島特産のオリーブの果汁も加え、小豆島で採<br>れた海苔を小豆島特産の醤油で炊き上げた「のり<br>佃煮」。   | 瀬戸内の海苔は有明に次ぐ生産量を誇っており、この商品<br>は、小豆島で生産した海苔を直接漁師から仕入れ、特産品<br>である醤油で炊き上げました。  | 全国量販店、通販   |
| 521                                 | 2016年<br>3月 | ・宮島かきの醤油海苔   |  | 広島県<br>広島市 | 株式会社や<br>ま磯                | ・宮島かきの醤油海苔<br>カップ: 340円(税別)<br>おにぎり: 260円(税別)   | 【宮島かきの醤油海苔】広島県産「牡蠣」の煮汁を<br>使ったかき醤油や、鯉節・えび・昆布などの天然素<br>材をブレンドしたたれで調味した味付海苔。   | パッケージには広島県の瀬戸内に浮かぶ宮島の象徴である<br>世界遺産「厳島神社」の鳥居をデザインに用いました。<br>海苔の調味だれのメインには全国生産量1位の広島産牡<br>蠣の煮汁を使ったかきしょうゆを使用しました。宮島周辺海<br>域で養殖された新鮮な牡蠣だけを使用。 | 広島県内のスーパー<br>を中心に全国のスー<br>パー、広島県産品フエ<br>ア  |
| 522                                 | 2016年<br>3月 | ・チーズかまぼこレモン<br>味 5本束                                     |  | 大阪府<br>高槻市 | 丸大食品株<br>式会社               | ・チーズかまぼこレモン味 5本<br>束 220円(税別)   | 瀬戸内産レモン果汁パウダーを使用したチーズか<br>まぼこ。   | 瀬戸内産レモン果汁パウダーを使用したチーズかまぼこ<br>は、広島工場(三次市)で製造しております。  | 全国   |

| No                  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地         | 事業者名         | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|---------------------|-------------|---|---|-------------|--------------|--|--|--|--|
| 523,<br>524,<br>525 | 2016年<br>3月 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・下津井産棒しゃぶしゃぶわかめ(25g棒状)</li> <li>・下津井産しゃぶしゃぶわかめ(25gカット状)</li> <li>・下津井産めかぶ(25g)</li> <li>・下津井産わかめ</li> <li>・下津井産海苔わかめセット</li> </ul> |    | 岡山県<br>倉敷市  | 株式会社吉<br>又商店 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・下津井産棒しゃぶしゃぶわかめ(25g棒状)450円</li> <li>・下津井産しゃぶしゃぶわかめ(20gカット状)400円</li> <li>・下津井産めかぶ(25g)555円</li> <li>・下津井産わかめ(60g)360円</li> <li>・下津井産海苔わかめセット1,800円</li> </ul> | <p>【下津井しゃぶしゃぶわかめ】流れの速い磯で育てているので戻しがいいですね。非常に薄く柔らかいわかめなので、さっと火を通すだけで磯の香り、味、風味よみがえります。</p> <p>【下津井めかぶ】春先に出回る養殖わかめ柔らかいめかぶを使用。塩水で洗い、天日干しにしています。</p> <p>【下津井わかめ】わかめの茎部分を生のまま抜き取り、天日干しにしています。</p> <p>【下津井海苔わかめセット】煮干し製法のカット状ケース入りで、下津井わかめ(50g)と下津井沖六口島産の味付け海苔(60枚)のセットです。</p> | 昔ながらの素干し製法を守り続けています。下津井わかめは、流れの速い磯で育てているので戻しがいいですね。当社のわかめ・めかぶ・わかめとも、茹ですずに生干ししているので、自然の塩分・ミネラルが凝縮され、自然の味を頑固に守っています。 | 全国   |
| 526                 | 2016年<br>3月 | ・カキフライ 瀬戸内レモン味  |    | 広島県<br>尾道市  | クニヒロ株式<br>会社 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・カキフライ瀬戸内レモン味<br/>24個入:2,315円(税別)<br/>12個入:1,389円(税別)</li> </ul>  | 広島県産レモンの皮を使用したレモンパウダーを打ち粉に混ぜ、さわやかな風味を楽しめるカキフライ。  | 広島の名産物であり、ともに日本生産量一の牡蠣とレモンを組み合わせたカキフライです。  | クニヒロの夏ギフトやECサイト、お土産売り場(アンテナショップ、高速SA、空港、駅、地元ホテルなど) |
| 535                 | 2016年<br>7月 | ・はちみつ入りれもんタルト(3個入)  |    | 愛媛県<br>松山市  | 亀井製菓株<br>式会社 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・はちみつ入りれもんタルト(3個入)<br/>390円(税別)</li> </ul>  | さわやかな香り漂う瀬戸内産「レモン」のペーストを餡に入れ、タルト生地には「はちみつ」を入れたやさしい甘さのタルトです。  | 暖な気候の恵みである「れもん」を使用し、パッケージにもレモンをちりばめ、れもんの素材感をアピールしました   | しまなみ街道沿い土産店、愛媛県内スーパー                               |
| 538                 | 2016年<br>7月 | ・せとうち旅情ももサイダー   |   | 広島県<br>東広島市 | 宝積飲料株<br>式会社 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・せとうち旅情ももサイダー<br/>180円(税別)</li> </ul>   | 【せとうち旅情ももサイダー】岡山県産の甘くてみずみずしい桃の果汁だけを使用し、もぎたての桃を食べるようなみずみずしさを感じるサイダー。  | 瀬戸内柑橘や岡山産の桃を使用し、東広島の上質の天然水を使用した、すっきり爽やかな地サイダーです。   | 地元量販店、百貨店、高速道路のSA                                  |
| 541                 | 2016年<br>7月 | ・生クリーム大福瀬戸内レモン  |  | 岡山県<br>備前市  | 有限会社福<br>井堂  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生クリーム大福瀬戸内レモン<br/>171円(税別)</li> </ul>  | 半解凍でもおいしい瀬戸内レモンを使用の生クリーム大福。マシュマロのようにふかふかの食感であり、もっちりとしたコシ、とろけるような柔らかさを生地に表現しました。  | 洋菓子を代表する生クリーム・クリームチーズによく合うよう瀬戸内レモンを使用し、甘みお酸味とのバランスがとれるようレモンが引き立った商品に仕上げました。  | ・備前を中心とした自社店舗。岡山駅・楽天市場                             |

| No  | 登録年月        | 商品名  | 商品写真   | 所在地        | 事業者名      | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                         |
|---|-------------|--|--|------------|-----------|--|--|--|----------------------------------|
| 546   | 2016年<br>7月 | ・サクッとのり天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)65g ※加工食品売場用   |   | 大阪府<br>大阪市 | 助六食品株式会社  | ・サクッとのり天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)65g<br>※加工食品売場用<br>298円(税別)  | のり天をサクッと揚げ、瀬戸内地方のレモンを使用したパウダーを振り掛け、レモン風味に仕上げました。   | 瀬戸内の代表的果実であるレモンを使用。パッケージにもレモンを大きくデザイン。   | 関東・関西・四国・九州のスーパー                 |
| 549   | 2016年<br>7月 | ・レモネード(粉末清涼飲料) 6袋入り90g   |   | 広島県<br>尾道市 | 株式会社上野屋本舗 | ・レモネード(粉末清涼飲料) 6袋入り90g<br>200円(税別)   | 瀬戸内産のレモンを丸ごと使用し、1袋(15g)で、ビタミンC450mgも摂取ができ、レモンの有効成分と砂糖の調和の甘すっぱさが気分をスッキリとさせてくれます。  | 瀬戸内産の「レモン」のみを丸ごと使用。その風味を生かすために、社内規格として、乾燥粉末の水分基準を定め、オリジナルな製法(十分な乾燥度)で製造しています。                            | 中四国、首都圏、近畿、九州の量販店、スーパーマーケット、土産物店 |
| 550   | 2016年<br>7月 | ・瀬戸内みかんヨーグルト(80g×4個入)  |   | 広島県<br>廿日市 | チチヤス株式会社  | ・瀬戸内みかんヨーグルト(80g×4個入)<br>220円(税別)  | チチヤスヨーグルトの特徴であるふわとろ食感でやさしい甘みに、さわやかな瀬戸内みかんの風味が薫るヨーグルト。  | 瀬戸内みかんの味わいを表現するために、2つの乳酸菌をブレンドし、みかんの季節に合わせて、秋冬の季節限定商品として発売。パッケージも瀬戸内海の景観をデザインしています。                      | 全国量販店、小売店、百貨店、生協                 |
| 551,<br>552,<br>553,<br>554,<br>555,<br>556,<br>557,<br>558,<br>559 | 2016年<br>7月 | ・広島れもん焼肉のタレ赤(180g)<br>・広島れもん焼肉のタレ白(180g)<br>・広島れもん鍋のもと(180g)<br>・広島れもん鍋のもと(550g)<br>・瀬戸内潮風れもんらーめん<br>・瀬戸内潮風れもん冷麺 |  | 広島県<br>呉市  | よしの味噌株式会社 | ・広島れもん焼肉のタレ赤(180g)<br>450円(税別)<br>・広島れもん焼肉のタレ白(180g)<br>450円(税別)<br>・広島れもん鍋のもと(180g)<br>400円(税別)<br>・広島れもん鍋のもと(550g)<br>880円(税別)<br>・瀬戸内潮風れもんらーめん<br>600円(税別)<br>・瀬戸内潮風れもん冷麺<br>600円(税別) | 【広島れもん焼肉のタレ赤(180g)】<br>特製ピリ辛味噌に広島れもん果汁をブレンドした大人好みの焼肉のタレです。脂っぼい部位でもあっさりとし召し上がれます。<br>【広島れもん焼肉のタレ白(180g)】<br>「広島れもん」を丸ごと使い、魔法の調味料「塩麴」をプラスしたさわやかな酸味と旨塩だれが調和した大人好みの焼肉のタレです。<br>【広島れもん鍋のもと(180g)(550g)】<br>「広島れもん」を丸ごと使い、魔法の調味料「塩麴」をプラスしたさわやかな鍋の素5倍希釈で簡単に調理できる優れもの。広島発！フルーティーな新名物鍋。<br>【瀬戸内潮風れもん らーめん】<br>レモンの酸味とまろやかな潮味のあっさり&ヘルシーなラーメン<br>【瀬戸内潮風れもん 冷麺】<br>レモンの酸味とまろやかでやさしい潮味のあっさり&ヘルシーなさわやかな冷麺<br>【ひろしまレモンディップソース】<br>広島が誇る香り高いレモンと塩麴、EXVオリーブオイルの爽やかなディップソース。スティック野菜、 | レモンの香りは果汁より果皮部に占める割合が多く果皮は大事な原料です。広島レモンは輸入レモンと違い防カビ剤を使用していないため安心して使用でき、フレッシュで爽やかな香りを楽しむため広島レモンを使用しております。 | ひろしま夢プラザ                         |

| No       | 登録年月    | 商品名   | 商品写真  | 所在地    | 事業者名          | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|----------|---------|---|---|--------|---------------|---|--|--|--|
| 560, 561 |         | <p>ひろしまレモンアイソソース(180g)</p> <p>・幸せの黄色いめんつゆ(230g)</p> <p>・広島レモンのサラダで酢(230g)</p> <p>・広島レモン塩焼きそばソース(180g)</p> |    |        |               | <p>・ひろしまレモンディップソース 500円(税別)</p> <p>・幸せの黄色いめんつゆ230g 500円(税別)</p> <p>・広島レモンのサラダで酢 500円(税別)</p> <p>・広島レモン塩焼きそばソース(180g) 450円(税別)</p> | <p>野菜菜にそのままつけて、トマトとモツツアレチーズのカプレーゼソースとしてご利用いただけます。</p> <p>【幸せの黄色いめんつゆ230g】<br/>広島レモンと老舗みそ屋の「塩麹」が醸す、やさしい酸味と旨味のまったりとした新しい黄色いめんつゆ。きめ細かくクラッシュしたレモンを加えることでカットしたてのジューシーな香りと果汁感がさらにアップしました。3倍に希釈し、使用ください。</p> <p>【広島レモンのサラダで酢(230g)】<br/>まろやかなお酢とジューシーな広島レモンに旨味を引き出す塩麹をプラスしたノンオイルでヘルシー仕立てのさわやかな万能酢です。ドレッシングやぼん酢代わりに。</p> <p>【広島レモン塩焼きそばソース(180g)】<br/>旨塩ダレに広島レモンの爽やかな酸味が香る焼きそばソース。</p> |  |  |
| 562      | 2016年7月 | ・広島産大羽いりこだし   |    | 広島県広島市 | 味日本株式会社       | ・広島産大羽いりこだし 500円程度(税別)  | <p>広島産「大羽いりこ」を100%使用し、美味しいだしが手軽に取れるように、粗く粉碎加工したティーパックタイプだし。苦味や生臭みがないため、お吸い物、お味噌汁、うどん、煮物などいろいろな料理に幅広く使用できるのも特徴。</p>   | <p>銘柄名「大羽いりこ」とは、一般のいりこ(中羽)よりも、魚体が大きい(8cm以上)いりこのこと。いりこの中でも希少価値が高く、豊かで上品な香りと、強いうま味とコクが特徴の広島産「大羽いりこ」を100%使用。瀬戸内の食文化を表現しました。</p> | 広島県を中心としたスーパー他   |
| 570      | 2016年7月 | ・備中和紙Sea(レターセット) ※封筒と便箋入り   |    | 岡山県倉敷市 | 備中和紙          | ・備中和紙Sea(レターセット) ※封筒と便箋入り 556円(税別)  | <p>岡山県産の三極(みつまた)を原料に使用した封筒と便箋のレターセット。高梁川の伏流水を使用し紙漉き(手漉き)しています。</p>   | <p>瀬戸内海に朝日が反射して白く輝くさまをイメージして製造しました。</p>  | 既存の備中和紙製品取り扱い店   |
| 572      | 2016年7月 | ・瀬戸内之景 5本入り   |  | 広島県広島市 | 川中醤油株式会社      | ・瀬戸内之景 5本入り 3000円(税別)   | <p>瀬戸内の味覚を集めた新しい贈り物。5本ギフトセット。</p> <p>・牡蠣だし醤油…牡蠣の旨味を利かせた「だし醤油」。</p> <p>・瀬戸の白だし…瀬戸内の素材を贅沢に使用した「白だし」。</p> <p>・一番搾りすだちぼん酢…徳島県産のすだち果汁とだし醤油を合わせた香り高い「すだちぼん酢」</p> <p>・芳醇天然かけ醤油…川中醤油を代表する「だし醤油」</p> <p>・大長檸檬 はっさくドレッシング…瀬戸内の太陽の恵み「柑橘」をふんだんに使用した「ノンオイルドレッシング」</p>   | <p>瀬戸内の味覚を集めた新しい贈り物。中身の商品だけでなく紙袋・包装紙・化粧箱・しおり、全てにおいて瀬戸内を感じる事の出来るギフトに仕上げました。</p>   | <p>全国の百貨店</p> <p>川中醤油直営店「醬の館」</p>                                    |
| 574      | 2016年7月 | ・岡山晴れどら(箱)  |  | 岡山県岡山市 | 岡山ルートサービス株式会社 | ・岡山晴れどら(箱) 1,065円(税別)   | <p>岡山県産米粉を使い「もっちり」とした食感のどら焼き。中には栗と上品な甘さにした岡山県産備中小豆がたっぷりです。</p>   | <p>平成24年から販売している商品で、自社経営のSA・PAを中心とした岡山市内で販売し、地域性のある「ご当地」色のあるお土産として、幅広い層のお客様に支持を頂き続けています。</p>                                 | イオン岡山市内、ハレマチ特區365、天満屋岡山 岡山轟頂店、岡山空港ターミナル(他) 吉備SA下り・真庭PA上下線・上月PA上下線(他) |

| No      | 登録年月    | 商品名                               | 商品写真  | 所在地     | 事業者名         | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                    |
|---------|---------|-----------------------------------|---|---------|--------------|---|--|--|-----------------------------|
| 576     | 2016年7月 | ・いかなごぎ煮 60g                       |    | 兵庫県姫路市  | 株式会社フードウイング  | ・いかなごぎ煮 60g<br>298円(税別)                                     | 兵庫県の妻鹿漁港で水揚げされてすぐの新鮮ないかなごをじっくり炊き上げ、兵庫県から古くから愛されている家庭の味を再現  | 仕入れ担当が毎日漁港まで買いつけに行き、長年培われた目で魚の鮮度・色・サイズを判断し、ぐい煮を作るのに最適な魚のみ仕入れております。   | 中国・四国・近畿の量販店                |
| 577     | 2016年7月 | ・タカラ「産地の恵み」<瀬戸田レモン>               |    | 京都府京都市  | 宝酒造株式会社      | ・タカラ「産地の恵み」<瀬戸田レモン><br>230円(税別)                             | 瀬戸田レモン果汁を使用したプレミアムタイプの罐入りレモンチューハイ  | 広島県産の瀬戸田レモン果汁を使用し、レモンのピール感と爽やかな香りと果汁感が楽しめ、ラベルデザインでは、ゴールドをベースカラーとすることで希少な瀬戸田レモン果汁を使用しているという「プレミアム感」を醸成し、荷札のモチーフで「産直感」を演出しました。 | 中四国および関西のスーパー・コンビニエンス・酒販店   |
| 578     | 2016年7月 | ・凍らせて食べるアイスデザート瀬戸内柚子檸檬&ヨーグルト味     |    | 大阪府八尾市  | 株式会社中島大祥堂    | ・凍らせて食べるアイスデザート<br>瀬戸内柚子檸檬&ヨーグルト味<br>107g×3個700円(税別)        | シャリシャリ食感のフルーツシャーベットと、クリーミーなヨーグルトアイスを組み合わせた爽やかな味わいを常温で保存して、好きな時に冷凍庫で凍らせて食べることが出来るアイスデザート  | フルーツシャーベットには徳島県産「木頭ゆず」を使用した柚子皮砂糖漬ミンチ、広島県・愛媛県産レモンを使用したレモン果汁を使用。   | 生協【季節商品】                    |
| 581、582 | 2016年7月 | ・清見タンゴールジュース<br>・ナダオレンジジュース(河内晩柑) |    | 愛媛県西予和郡 | 株式会社NADA(ナダ) | ・清見タンゴールジュース<br>2000円(税別)<br>・ナダオレンジジュース(河内晩柑)<br>2000円(税別) | 【清見タンゴールジュース】<br>昭和50年代から栽培をはじめた「清見タンゴール」のジュース<br>【ナダオレンジジュース(河内晩柑)】<br>愛媛のふるさと農産物35品目の一つに認定されたナダオレンジ(河内晩柑)のジュース。                        | 瞬時に果皮と果肉を分離する製法で搾汁する事により、外皮の油分の混じりを抑え、苦味・えぐ味等を少なくしています。<br>搾りたての100%果汁の滑らかな舌触り、柑橘本来の味を楽しむことができるようになりました。                     | いよつ高島屋・アイルミネ・コルミネ・せとうち旬彩館   |
| 583     | 2016年7月 | ・レモつゆ                             |   | 広島県広島市  | ヤマトフーズ株式会社   | レモつゆ<br>500円(税別)  | 広島レモンの皮を使用することで爽やかにレモンの風味が香る新感覚のつゆ。<br>化学調味料を一切使用しておらず、レモンの香りと食材そのものの味わいが楽しめます。  | 広島レモンの皮を使用することで爽やかにレモンが香る風味の良いつゆに仕上げました。<br>さっぱりとしたレモンとかつおだしの効いた醤油の絶妙な味わいをお楽しみください。  | JR広島駅、県内お土産売り場、広島アンテナショップなど |
| 585     | 2016年7月 | ・瀬戸内のすりおろしレモン ゆず入り                |  | 広島県尾道市  | 株式会社樋口製菓     | ・瀬戸内のすりおろしレモン ゆず入り<br>800円(税別)                              | 広島県の瀬戸田産のレモンを丸ごと(果肉・果皮すべて)すりおろして作った粉末飲料  | レモンの爽やかな酸味とゆずの香り高い後味を楽しんで頂けます。夏はアイスで冬はホットで飲んで頂けます。   | 全国のスーパー・ドラッグストア・ホームセンター・生協  |
| 586     | 2016年7月 | ・オリーブ牛みそ漬け(10~12枚入)               |  | 香川県観音寺市 | 有限会社ブリード     | ・オリーブ牛みそ漬け(10~12枚入)<br>6000円(税別)                            | オリーブ牛の特徴は、コクがあり、さっぱりしていてやわらかく、しかもヘルシーです。そして「オリーブ牛みそ漬け」はお肉本来の美味しさを味わうことができるよう赤身の部分を大きく厚めにカットし、讃岐特産の白味噌に漬け込む事で、甘く芳醇な香りに包まれ、より一層柔らかくなっています。 | 瀬戸内の温かな風土と、オリーブに育まれた「オリーブ牛」のみそ漬けです。  | ブリードECサイト、楽天                |

| No  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真   | 所在地        | 事業者名                  | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|---|-------------|---|--|------------|-----------------------|---|--|--|---|
| 587   | 2016年<br>9月 | ・瀬戸内マダム   |   | 広島県<br>尾道市 | 株式会社カ<br>タオカ          | ・瀬戸内マダム<br>500円(税別)   | 瀬戸内海産の煮干(かたくちいわし)を甘辛く味付けしたものとクルミをミックスした菓子です。現代人に不足がちなカルシウムと、クルミにはオメガ3と呼ばれる脂肪酸が多く含まれており、美容、美髪、健康に良いとされています。   | 広島県、愛媛県、香川県のカクテイワシの煮干のみ使用。瀬戸内海は外洋と違い穏やかな海ですので身が柔らかく旨みがあります   | 広島県を中心としたスーパー、百貨店、土産物店(空港、駅)等                         |
| 588   | 2016年<br>9月 | ・生姜シロップ   |   | 岡山県<br>総社市 | 株式会社岡<br>本工業所生<br>姜農園 | ・生姜シロップ<br>880円(税別)   | 【生姜シロップ】<br>自社収穫の温羅生姜を、手間をかけながら「アク抜き」をし、岡山県内産で作られた柚子を使ったシロップです。夏は炭酸割り、冬はお湯割り。調味料としても使用いただけます。  | 吉備の国『総社』で作られた生姜を、岡山県南部・吉備地方にまつわる古代の鬼『温羅』にあやかり、『温羅生姜』と命名し、商標登録を頂きました。『温羅生姜』を厳重な温度管理の元、瑞々しく餡色に輝かせ旨味を増やし、ピリッと刺激的な生姜に熟成させています。 | 総社市内の観光案内所・吉備サービスエリア/上り・美観地区内等                        |
| 590   | 2016年<br>9月 | ・アイスもみじ   |   | 広島県<br>広島市 | 株式会社ス<br>ペースエイ<br>ジ   | ・アイスもみじ<br>250円(税別)   | 広島県内産のもち米、牛乳、瀬戸田レモンをふんだんに使用した爽やかさと酸味の効いたアイスもみじ。  | 広島県の県木、県花であるもみじを使用し、パッケージは内海をイメージさせるように穏やかな青文字に合うよう、柔らかな和紙のような肌触りの素材にしました。   | 広島バスセンター売店、みやじま食堂、尾道千光寺公園売店、安佐SA、宮島水族館内お土産shop        |
| 591,<br>592,<br>593,<br>594,<br>595,<br>596 | 2016年<br>9月 | ・黒豆粗挽きな粉ホワイトチョコレート<br>・赤米玄米クラッチホワイトチョコレート<br>・黒豆ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り<br>・赤米ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り<br>・COLDBREW黒豆ブレンド珈琲水出し<br>・COLDBREW赤米ブレンド珈琲水出し |  | 岡山県<br>岡山市 | ノーイン株<br>式会社          | ・黒豆粗挽きな粉ホワイトチョコレート 398円(税別)<br>・赤米玄米クラッチホワイトチョコレート 398円(税別)<br>・黒豆ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り<br>1ケ入180円(税別)<br>5ケ入750円(税別)<br>・赤米ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り<br>1ケ入180円(税別)<br>5ケ入750円(税別)<br>・COLDBREW黒豆ブレンド珈琲水出し 369円(税別)<br>・COLDBREW赤米ブレンド珈琲水出し 369円(税別) | 【黒豆粗挽きな粉ホワイトチョコレート】<br>岡山県産「作州黒黒大豆」と森山ジャージーミルクで作ったホワイトチョコレート。<br>【赤米玄米クラッチホワイトチョコレート】<br>総社産赤米「あかおにもち」と森山ジャージーミルクで作ったホワイトチョコレート。<br>【黒豆ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り】<br>県産黒大豆「作州黒」とコロンビア産珈琲豆をブレンドしたカフェインレスコーヒー。<br>【赤米ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り】<br>「あかおにもち」米とコロンビア産珈琲豆をブレンドしたカフェインレスコーヒー。<br>【COLDBREW黒豆ブレンド珈琲水出し】<br>県産黒大豆「作州黒」とコロンビア産珈琲豆をブレンドしたカフェインレス水出しコーヒー。<br>【COLDBREW赤米ブレンド珈琲水出し】<br>「あかおにもち」米とコロンビア産珈琲豆をブレンドしたカフェインレス水出しコーヒー。 | 岡山県北部、勝英地域(美作市、勝央町、奈義町など)だけで栽培される希少な「作州黒黒大豆」や、神事に使うために栽培されている「総社赤米」の遺伝子を継ぐ唯一の品種「あかおにもち」、瀬戸内の歴史的、文化的にも魅力のある原材料を使用しています。     | 天満屋・ONOMICHI U2・とっとりおかやま新橋館・三越・伊勢丹など、岡山県・関東を中心に全国で販売。 |

| No          | 登録年月        | 商品名                      | 商品写真  | 所在地               | 事業者名                    | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-------------|-------------|--------------------------|---|-------------------|-------------------------|---|---|---|---|
| 598         | 2016年<br>9月 | ・ひしお香る瀬戸のいり<br>こだしうどん    |    | 香川県<br>丸亀市        | 株式会社久<br>保田種業           | ・ひしお香る瀬戸のいりこだしうどん<br>600円(税別)   | 国産小麦100%の讃岐うどんと瀬戸内海産のいりこを原料とした風味豊かな本格だしを使用した、いりこだしうどんです。  | 小豆島醤油四百年の伝統と技を今も守り続ける丸島醤油株式会社のだしと、コシがしっかり、表面はつやつや、もちもち食感の讃岐うどんを、瀬戸内海の島々パッケージに詰め込みました。                             | 中四国のSA・PA<br>中四国の土産物店(空港・駅など)                           |
| 599         | 2016年<br>9月 | ・プリンセスピンクカレー             |    | 岡山県<br>倉敷市        | 株式会社明日<br>絵(いがらしゆみこ美術館) | ・プリンセスピンクカレー<br>690円(税別)  | 岡山県内の野菜、温暖な気候で育ったピオーネなどを使用、新見市特産の哲多ワイン、蒜山高原の山ぶどうワイン、サッポロワイナリーの赤ワインをブレンドし、ピンクの色合いと芳醇な香りとコクのある味に仕上げました。 | 倉敷のいがらしゆみこ美術館開館15周年を記念し、美術館で大人気のお姫様体験のプリンセスが召し上がるピンクのカレーをイメージした、五感で楽しめるピンクカレーを開発しました。食材やコンセプトも地域を大切にしながら作り上げています。 | いがらしゆみこ美術館<br>ショップ・通信販売サイト、全国百貨店、量販店、物産展店、道の駅、SA、キヨスクほか |
| 600         | 2016年<br>9月 | ・岡山県産ピオーネカステラ            |    | 岡山県<br>浅口郡<br>里庄町 | 株式会社サン<br>ラヴィアン         | ・岡山県産ピオーネカステラ<br>1000円程度(税別)  | 岡山県産「ピオーネ」果汁を使用ししっかりと焼き上げたカステラ。仕上げに、岡山県産「ピオーネ」を100%使用したワインを加えたシロップを染み込ませ、ピオーネの優しい風味を表現しました。           | 瀬戸内ブランド登録商品「岡山県産白桃カステラ」の姉妹品として開発。   | スーパー  |
| 601         | 2016年<br>9月 | ・レモンスパークリング<br>375ml     |    | 広島県<br>廿日市<br>市   | 中国醸造株<br>式会社            | ・レモンスパークリング 375ml<br>898円(税別)   | 瀬戸内レモン(広島産)を使用したレモンスパークリング。   | 広島県産レモンを使用し、独自開発したカーボネーション技術により、これまでにない強炭酸を実現。レモンの輪切りを大きな水玉のように配置することで清涼感のあるデザインにし、水色が瀬戸内海を表現しました。                | 中・四国地方の株式会社フジで展開しているスーパーマーケット(フジ砥部店、フジ広島店除く)のみ          |
| 602         | 2016年<br>9月 | ・はっさくプディング               |   | 広島県<br>尾道市        | 有限会社中<br>屋本舗            | ・はっさくプディング<br>1個325円(税別)<br>3個1112円(税別)<br>6個2176円(税別)<br>9個3149円(税別) | プディングの中に、はっさくの実2個が入って、プリンとはっさくの味のコラボレーションをお楽しみ頂けます。   | 瀬戸内島々で収穫されたはっさくを使用。プリンの甘みとはっさくの酸味・苦味が口の中でバランスよく美味しくなるよう工夫しています。   | 中屋本舗5店、JRおみやげ街道(福山、尾道)、JR広島駅広島自慢店、福屋、ゆめタウン各店            |
| 603、<br>604 | 2016年<br>9月 | ・瀬戸のそら 青のり<br>・瀬戸のそら レモン |  | 香川県<br>坂出市        | 株式会社お<br>がた食研           | ・瀬戸のそら 青のり<br>600円(税別)<br>・瀬戸のそら レモン<br>600円(税別)                      | 【瀬戸のそら 青のり】<br>瀬戸内産の青のり粉にピリッと辛味の一味をきかせた練り製品。<br>【瀬戸のそら レモン】<br>広島県産のレモンを使用し爽やかに仕上げた練り製品。              | 瀬戸のあら塩をかくし味にくわえ、瀬戸内感をプラスしました。   | 中四国のSA・PA<br>中四国のJR駅<br>松山空港・高松空港・<br>徳島空港              |

| No                  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地         | 事業者名          | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|---------------------|-------------|---|---|-------------|---------------|--|---|--|---|
| 606.<br>607.<br>608 | 2016年<br>9月 | ・和三盆石けん(ふわり)<br>・和三盆石けん(さらり)<br>・和三盆石けん(ゆるり)        |    | 香川県<br>木田郡  | 有限会社藍色工房      | ・和三盆石けん(ふわり)60g<br>1400円(税別)<br>・和三盆石けん(さらり)60g<br>1400円(税別)<br>・和三盆石けん(ゆるり)60g<br>1400円(税別)<br>※瀬戸内国際芸術祭仕様<br>40g(900円税別) | 【和三盆石けん(ふわり)(さらり)(ゆるり)】<br>香川県産の高級手作り砂糖「和三盆」の保湿力に着目し、独自のレシピで配合した、赤ちゃんからご年配の方までご家族みんなでお使いいただける化粧石鹸 | 敏感な肌にやさしい事、地域の素材の良いところを大切に<br>ご提案できる商品である事、使い終わった廃水が地域の水を汚さないものである事にこだわって、お届けしています。                              | 藍色工房ネットショップ、瀬戸内国際芸術祭会場公式ショップ、三越高松店4階タオル売場、栗林公園売店栗林庵 |
| 609.<br>610         | 2016年<br>9月 | ・こんびらニンニク入り<br>大人の餐カレー<br>・こんびらニンニク入り<br>大人の餐カレーうどん |    | 香川県<br>仲多度郡 | 株式会社琴平グランドホテル | ・こんびらニンニク入り大人の餐<br>カレー<br>575円(税別)<br>・こんびらニンニク入り大人の餐<br>カレーうどん<br>575円(税別)  | 【こんびらニンニク入り大人の餐カレー・カレーうどん】<br>香りが強く、コクがある香川県のこんびらニンニクをふんだんに使った大人のホテルカレー                           | 琴平の香り豊かでコクのあるニンニクを手作業で粒状になるまでオリーブオイルで炒めるとともに、フルーツの甘さを引き出した和風テイストの本格カレー。当ホテルの二人の料理長が研究し作り上げた逸品です。                 | 琴平グランドホテル桜の抄、湯元こんびら温泉華の湯紅梅亭、琴平リバーサイドホテル及び通信販売       |
| 612                 | 2016年<br>9月 | ・レモンすこんぶ 50g  |    | 広島県<br>尾道市  | 株式会社山石        | ・レモンすこんぶ 50g<br>300円(税別)   | うま味の豊富な函館産まこんぶに、香り豊かな瀬戸内産のレモンを使用したレモンすこんぶ。  | 尾道の伝統食品「酢」を使用した、尾道やわらかすこんぶの製造から、地域関連商品としたレモンすこんぶを新たに開発しました。  | 量販店・生協等   |
| 613.<br>614         | 2016年<br>9月 | ・生姜の葉茶<br>・ごぼう焙じ茶                                   |   | 岡山県<br>倉敷市  | 丸倉青果株式会社      | ・生姜の葉茶<br>463円(税別)<br>・ごぼう焙じ茶<br>463円(税別)  | 【生姜の葉茶】<br>岡山県倉敷市産の生姜を葉も茎も全て使ったお茶。<br>【ごぼう焙じ茶】<br>岡山県倉敷産の連島ごぼうを使った健康茶                             | 農家(生産者)と直接面談し、農産物を確認し無農薬のみを使用し、商品の品質を守り、安全に食して頂ける商品です。   |   |
| 615                 | 2016年<br>9月 | ・岡山地魚一夜干  |  | 岡山県<br>岡山市  | 株式会社小倉商店      | ・岡山地魚一夜干<br>3500円(税別)  | 岡山市中央卸売市場に水揚げされる地魚の一夜干。   | 一般の小売業等で加工しやすい大きさからは規格として外れる、大きすぎる・小さすぎる地魚で、品質に申し分ない新鮮な県内水産資源を有効活用した「地魚一夜干」。もったいない貴重な地域資源をビジネスにつなげるよう、商品化を試みました。 |   |
| 616                 | 2016年<br>9月 | ・安芸灘とびしま 甘夏とれもんのぼん酢                                 |  | 広島県<br>広島市  | ユーマン醤油株式会社    | ・安芸灘とびしま 甘夏とれもんのぼん酢<br>850円(税別)  | 安芸灘とびしまの島々で収穫されたれもと甘夏みかんを採れたての状態で仕入れ、すぐに手で皮を剥きゆっくりと時間をかけて搾った香豊かな果汁を使用したぼん酢。                       | 現在では貴重なじっくりと熟成させた自家醸造醤油の旨みに、れもんの酸味と甘夏みかんの甘みが調和したおいしいぼん酢に仕上げました。  | 全国へネット販売。<br>蔵直営店<br>おりづるタワー                        |

| No  | 登録年月        | 商品名  | 商品写真   | 所在地        | 事業者名         | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|---|-------------|--|--|------------|--------------|---|---|--|--|
| 617,<br>618,<br>619,<br>620,<br>621,<br>622,<br>623,<br>624,<br>625,<br>626,<br>627,<br>628 | 2016年<br>9月 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼ままかり本漬</li> <li>・ままかり本漬(開)</li> <li>・ままかり本漬(丸)</li> <li>・ままかりのんにくオイル漬</li> <li>・ままかりのローリエオイル漬</li> <li>・ままかりの燻製風オイル漬</li> <li>・牡蠣つみれ鍋</li> <li>・尾道ラーメン(2食箱)</li> <li>・尾道ラーメン(4食箱)</li> <li>・尾道ラーメン 夏味比べ</li> <li>・尾道ラーメン 味比べ</li> <li>・炙りかきめし2合炊</li> </ul> |         | 広島県<br>福山市 | 株式会社阿<br>瀬珍味 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼ままかり本漬<br/>602円(税別)</li> <li>・ままかり本漬(開)<br/>602円(税別)</li> <li>・ままかり本漬(丸)<br/>555円(税別)</li> <li>・ままかりのんにくオイル漬<br/>444円(税別)</li> <li>・ままかりのローリエオイル漬<br/>444円(税別)</li> <li>・ままかりの燻製風オイル漬<br/>444円(税別)</li> <li>・牡蠣つみれ鍋<br/>5000円(税別)</li> <li>・尾道ラーメン(2食箱)<br/>571円(税別)</li> <li>・尾道ラーメン(4食箱)<br/>1095円(税別)</li> <li>・尾道ラーメン 夏味比べ<br/>583円(税別)</li> <li>・尾道ラーメン 味比べ<br/>583円(税別)</li> <li>・炙りかきめし2合炊<br/>1000円(税別)</li> </ul> | <p>【焼ままかり本漬】<br/>頭をつけたままかりを一度焼き、酢漬けに浸した昔ながらの酢漬。</p> <p>【ままかり本漬(開)】<br/>ままかりを酢に浸した昔ながらの酢漬です。この商品のままかりは食べやすいように背骨を除去し、開いた形状のものです。</p> <p>【ままかり本漬(丸)】<br/>ままかりを酢に浸した昔ながらの酢漬です。この商品のままかりは中骨を残したドレスの形状のものです。</p> <p>【ままかりのんにくオイル漬】<br/>ままかりを原料として使用した新しいにんにく風味の缶詰です。</p> <p>【ままかりのローリエオイル漬】<br/>ままかりを原料として使用した新しいローリエ風味の缶詰です。</p> <p>【ままかりの燻製風オイル漬】<br/>ままかりを原料として使用した新しいくんせい風味の缶詰です。</p> <p>【牡蠣つみれ鍋】<br/>広島産の牡蠣をメインの具材にした冬の鍋セットです。冬のギフト用に最適な商品です。瀬戸内のミネラル豊富な尖りの少ないまるやかな塩である『藻塩』をベースに作った藻塩ラーメンスープをセットしています。</p> <p>【尾道ラーメン(2食箱)(4食箱)】<br/>瀬戸内沿岸の小魚(いわし)を使用したいりこの煮干に、魚介の風味の香るスープと熟成生麺のセット品です。</p> <p>【尾道ラーメン 夏味比べ】<br/>尾道ラーメンと夏の季節に合う冷たい冷麺(2種類)とのセット品です。熟成生麺とスープのそれぞれのセットが入っています。</p> <p>【尾道ラーメン 味比べ】<br/>尾道ラーメンを中心にあっさり味のスープと、コクのある濃厚なスープの三種類が楽しめる3種セットです。</p> <p>【炙りかきめし2合炊】<br/>広島産の牡蠣を具材にした炊き込みごはんの素です。牡蠣は特殊な焙焼工程により全体を均一に炙っています。この炙りにより牡蠣の生臭みを抑え、旨みを内部に閉じこめています。</p> | <p>ままかりの酢漬けには、焼き・丸・開き、それぞれに合わせて酢を調整しています。</p> <p>ままかりの3種の缶詰は、オイル漬け・缶詰に加工することで柔らかく美味しく食べられる商品に仕上げました。洋風のおつまみとして幅広いお客様に広がっています。</p> <p>尾道ラーメンは、創業以来、海産物を取り扱ってきた珍味屋として、瀬戸内の小魚を使った味調整を得意とする当社が、3年の開発をかけて作り上げました。</p> | <p>焼ままかり本漬け・本漬(開)・本漬(丸):岡山駅</p> <p>ままかりのんにくオイル漬・ローリエオイル漬・燻製風オイル漬:岡山駅</p> <p>牡蠣つみれ鍋:直売店・通信販売・百貨店</p> <p>尾道ラーメン:直売店・通信販売・量販店・百貨店・SA・キヨスク</p> <p>尾道ラーメン夏味比べ・味くらべ:直売店・量販店・SA・キヨスク</p> <p>炙りかきめし:直売店・通信販売等・SA</p> |
| 630   | 2016年<br>9月 | ・ひとくちいか天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)46g  |   | 大阪府<br>大阪市 | 助六食品株<br>式会社 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ひとくちいか天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)46g<br/>198円(税別)</li> </ul>  | いかと鱈を混ぜ、焼き上げシート状にし、食べやすいひとくちサイズにし、サクッと揚げ、レモン風味に仕上げたいか天。   | 愛媛県松山市の工場で、サクッと揚げたいか天を、瀬戸内地方のレモンを使用したパウダーで味付けした商品です。   | 関西のスーパーマーケット   |

| No  | 登録年月        | 商品名                 | 商品写真  | 所在地        | 事業者名           | 商品の概要                       | 商品の特長                                 | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫                                     | 販売エリア・季節 |
|-----|-------------|---------------------|---|------------|----------------|-----------------------------|---------------------------------------|---|----------|
| 631 | 2016年<br>9月 | ・ひろしま瀬戸内れもん<br>昆布茶  |  | 広島県<br>広島市 | 日東食品工<br>業株式会社 | ・ひろしま瀬戸内れもん昆布茶<br>500円(税別)  | 昆布茶をベースにレモンまるごとの風味をとりこめ<br>たレモン昆布茶です。 | レモンの味わいを最大限に引き出す特殊加工(焼成加工)<br>も<br>地元(広島県呉市)企業と連携しています。 | 土産店      |
| 632 | 2016年<br>9月 | ・瀬戸内めぐみのいりこ<br>だしつゆ |  | 広島県<br>福山市 | 株式会社ア<br>サムラサキ | ・瀬戸内めぐみのいりこだしつゆ<br>400円(税別) | 瀬戸内海産いりこを使用した濃縮タイプつゆ                  | 瀬戸内海産いりこかつお・しいたけをバランスよく配合し、<br>風味豊かに仕上げた濃縮タイプつゆです。      | 量販店等     |

| No  | 登録年月         | 商品名  | 商品写真  | 所在地        | 事業者名            | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                               |
|---|--------------|--|---|------------|-----------------|---|--|---|--|
| 633,<br>634,<br>635,<br>636,<br>637,<br>638,<br>639,<br>640,<br>641,<br>642 | 2016年<br>12月 | <ul style="list-style-type: none"> <li>尾道ラーメン 冬味比べ</li> <li>広島かき入り お好み焼き</li> <li>牡蠣カレー缶</li> <li>牡蠣つみれ鍋 百貨店用</li> <li>尾道 塩檸檬ラーメン (2食箱)</li> <li>尾道 檸檬ラーメン (2食箱)</li> <li>尾道ラーメン (1食箱)</li> <li>尾道ラーメン (2食袋)</li> <li>尾道ラーメン (5食袋)</li> <li>Carp 尾道ラーメン (1食袋)</li> </ul> |    | 広島県<br>福山市 | 株式会社阿<br>藻珍味    | <ul style="list-style-type: none"> <li>尾道ラーメン 冬味比べ 584円(税別)</li> <li>広島かき入り お好み焼き 834円(税別)</li> <li>牡蠣つみれ鍋 百貨店用 5,000円(税別)</li> <li>牡蠣カレー缶 500円(税抜)</li> <li>尾道 塩檸檬ラーメン(2食箱) 600円(税別)</li> <li>尾道 檸檬ラーメン(2食箱) 600円(税別)</li> <li>尾道ラーメン(1食箱) 300円(税別)</li> <li>尾道ラーメン(2食袋) 500円(税別)</li> <li>尾道ラーメン(5食袋) 1049円(税別)</li> <li>Carp 尾道ラーメン(1食袋) 334円(税別)</li> </ul> | <p>【尾道ラーメン冬味比べ】尾道ラーメンと、冬季限定品の広島産の牡蠣から取った牡蠣だしを使用した尾道ラーメン、チャーシューたれを加え、更にコクが増した尾道ラーメンゴールドの3種類セットの冬限定商品。</p> <p>【広島かき入り お好み焼き】広島産の牡蠣をトッピングしたお好み焼き。焼き上げたものを冷凍しているので、電子レンジで過熱するだけで、焼き立てと同様の味が楽しめる家庭用の商品です。</p> <p>【牡蠣つみれ鍋 百貨店用】5,000円(税別)</p> <p>【牡蠣カレー缶】500円(税抜)</p> <p>【尾道 塩檸檬ラーメン(2食箱)】600円(税別)</p> <p>【尾道 檸檬ラーメン(2食箱)】600円(税別)</p> <p>【牡蠣つみれ鍋 百貨店用】広島産の牡蠣をメインの具材にした冬の鍋セットです。百貨店用の専用商品として、鍋の具材に適した練製品(海老しそ巻とカニ爪巻き)を加えた冬のギフト商品です。</p> <p>【尾道 塩檸檬ラーメン】尾道ラーメンをベースに尾道産のレモンの果汁を使用したラーメン。</p> <p>【尾道 檸檬ラーメン】尾道ラーメンをベースに尾道産のレモンの果汁を使用した醤油ベースのラーメン。</p> <p>【尾道ラーメン】瀬戸内産の小魚を使用した濃縮タイプのスープと熟成生麺のセット品です。</p> | <p>尾道ラーメンは、宝暦年間から海産物を取り扱ってきた珍味屋が三年の歳月をかけて作り上げた自信作。尾道ラーメンという平打細麺は、製麺所の麺に飽き足らず、自社で製麺施設を準備し、開発したスープに本当に合う麺を作り続けております。尾道でも『朱さんの中華そば』とか『つたふじの中華そば』とか『尾道ラーメン』という呼び名は当時なかったが、この商品が出てから全国へ広島・尾道ご当地ラーメンとして認知されました。小魚だし、味調整は珍味屋の得意技。調合の方法や旨みのバランスなどまだまだ美味しくなるように試作を取り組んでおります。冬季限定には牡蠣だし醤油を加え広島らしさを出し、檸檬ラーメンには尾道産のレモンから絞った果汁を使用しています。</p> <p>お好み焼きのトッピングの牡蠣は、広島県産に限定し特殊な焙焼工程により均一に炙つたものを使用しています。生臭さがなく、牡蠣本来の旨みを味わえます。お好み焼き自体にもこだわりがあり、地場のソースメーカーが所有しているお好み焼き手焼き工房で職人が一枚一枚手焼きしています。人の手が入ることで絶妙の焼き加減で商品が出来上がります。</p> <p>牡蠣カレー缶は、牡蠣の生臭さがなく、牡蠣の旨みがカレールウに混ざり込み風味豊かに仕上げられています。</p> <p>牡蠣つみれ鍋のスープは蒲刈島の藻塩スープを使用し、牡蠣の風味を活かせる薄塩味に仕立てました。</p> | 直売店やSA、キヨスク等<br>※百貨店専用商品は百貨店にて         |
| 643   | 2016年<br>12月 | のんある気分<br>＜愛媛いよかん<br>サワーテイスト＞  |  | 東京都<br>港区  | サントリース<br>ピリッツ㈱ | のんある気分<br>＜愛媛いよかんサワーテイスト＞<br>141円(税別)   | 甘酸っぱい“いよかん”の果実感と、サワーらしい爽やかな味わいを楽しめる、愛媛産のいよかんを使用したノンアルコールチューハイです。   | 独自の「リアルテイスト製法」により、「お酒らしい香りと深みのある味わい」を実現し、愛媛産いよかんの豊かな香りと味わいを最大限に引き出しています。  | 日本国内全エリア<br>スーパー・量販店等<br>2019年1月22日発売  |
| 644   | 2016年<br>12月 | ひめっこふいつしゅ<br>みかん味  |  | 愛媛県<br>伊予市 | 阿川食品株<br>式会社    | ひめっこふいつしゅ みかん味<br>350円(税別)  | 瀬戸内産小魚(片口いわし)に愛媛県産みかんパウダーを特殊な方法でコーティングし、風味豊かなみかん味のいりこに仕上げました。  | すっきり爽やかなみかんの酸味と磯の香りがマッチした商品に愛媛県のイメージアップキャラクター「みきゃん」を使用し、愛媛県を存分に連想させる商品になっています。  | 愛媛県を中心とした<br>SA・PA 道の駅 産<br>直市場 観光ホテル等 |

| No                          | 登録年月         | 商品名   | 商品写真  | 所在地        | 事業者名                           | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-----------------------------|--------------|---|---|------------|--------------------------------|---|--|---|---|
| 645,<br>646,<br>647,<br>648 | 2016年<br>12月 | ・漁師シリーズ 香のり<br>・漁師シリーズ 素のり<br>・漁師シリーズ ひじき<br>・漁師シリーズ ふのり                          |    | 徳島県<br>徳島市 | 徳島県漁業<br>協同組合連<br>合会           | ・漁師シリーズ 香のり<br>・漁師シリーズ 素のり<br>・漁師シリーズ ひじき<br>・漁師シリーズ ふのり  | 【香のり】つまみ取った海苔の原藻を乾燥させてから焼き上げた、焼き上げ干し海苔。<br>【素のり】つまみ取った海苔の原藻をそのまま干した、ばら干し海苔。<br>【ひじき】漁師の方が手作業で収穫し、伝統的な鉄鍋にて炊き上げ製造された、ひじき。<br>【ふのり】波に洗われる岩場に付着して繁殖する長さ10cm程の海藻を手作業で採取し乾燥させた、乾燥ふのり。                    | 吉野川の清流に育まれた色艶があり、香り豊かで、無添加・無着色・無香料の安心して召し上がって頂ける徳島の海苔と、昔ながらの製法にこだわり熟成された阿波ひじきです。  | 平成28年12月<br>販売予定  |
| 649                         | 2016年<br>12月 | 大崎上島産<br>ブルーベリー使用<br>ラビットアイ   |    | 広島県<br>広島市 | クラークシー<br>ゲルブラン<br>ニング株式<br>会社 | 大崎上島産ブルーベリー使用<br>ラビットアイ 240円（税別）  | 大崎上島のブルーベリージャムをトッピングし、しっとり焼き上げたお菓子。  | 瀬戸内の大崎上島の農家さんが無農薬栽培したブルーベリーとグラニュー糖だけで製造された無添加ジャムを使用した焼き菓子です。  | 広島県内のクラーク<br>シーゲル6店舗  |
| 650                         | 2016年<br>12月 | LEMONICA  |    | 広島県<br>呉市  | リベルテ本<br>帆株式会社                 | LEMONICA 314円（税別）   | レモンの香りとピールのほんのりした苦味とイカの甘みがマッチングした、レモン風味のイカフライ。爽やか×ピターな大人のオシャレなおつまみに仕上げました。   | レモンを皮まで使用し、レモンの香りとピールのほんのりとした苦味が温暖な瀬戸内の気候で育ったレモンを感じることができ、パッケージにもこだわり女性の方でも手に取りやすい広島新銘菓のおつまみに仕上げました。                            | 株式会社酒商山田<br>株式会社長崎屋<br>伊藤忠食品株式会社  |
| 651,<br>652                 | 2016年<br>12月 | ・桃×ミルクジャム<br>・白桃ジャム 小   |   | 岡山県<br>倉敷市 | 有限会社く<br>ま                     | ・桃×ミルクジャム 950円（税別）<br>・白桃ジャム 小 500円（税別）   | 【桃×ミルクジャム】岡山産白桃のフレッシュな果肉と甘い香りのジャムと、まるやかでクリーミーなミルクジャムを合わせました。上層部と下層部で2種類のジャムが楽しめるだけでなく、中間層ではミックスされ合計3種類の味が楽しめます。<br>【白桃ジャム】岡山でたわわに実った白桃を、たっぷりと贅沢に使用したジャム。白桃のやさしい甘さと、香りをそのままに瑞々しくフレッシュなジャムに炊き上げています。 | 地域の生産農家（果物）と季節に寄り添ったジャムづくり。自然と向き合う生産農家の想いと真の豊かさを取り戻そうとアンテナを張る生活者。作り手と使い手を地域や季節を通して結んでまいります。                                     | 岡山：三宅商店、林源<br>十郎商店、水辺のカ<br>フェ酒津（以上、直営<br>店）<br>全国：百貨店、ライフ<br>スタイルショップ、イン<br>テリアショップ |
| 653,<br>654                 | 2016年<br>12月 | ・NIPPON PREMIUM<br>愛媛県産<br>いよかんのチューハイ<br>・NIPPON PREMIUM<br>瀬戸内産<br>レモンミックスのチューハイ |  | 東京都<br>中央区 | 合同酒精株<br>式会社                   | ・NIPPON PREMIUM愛媛県産<br>いよかんのチューハイ 143円<br>（税別）<br>・NIPPON PREMIUM瀬戸内産<br>レモンミックスのチューハイ 143<br>円（税別） | 【愛媛県産いよかんのチューハイ】今治市と越智郡上島町で収穫されたいよかんを使用。果汁由来の色合いと風味を追求し、ジュシーで甘酸っぱい果汁感を引き出したチューハイです。<br>【瀬戸内産レモンミックスのチューハイ】瀬戸内産のレモンをベースに、愛媛県産の温州みかんや徳島県産すだちをブレンド、瀬戸内の温暖な気候で育った柑橘の美味しさを引き出したチューハイです。                 | 瀬戸内の豊かな環境で育った柑橘の美味しさを引き出すため混濁果汁を使用し、人工甘味料は使用せずナチュラルな味わいを実現しました。2品ともに瀬戸内ブランドロゴが目立つデザインにし、いよかんのチューハイには「みきゃん」を入れる事で、愛媛県らしさを出しています。 | 全国の量販店等   |

| No                  | 登録年月         | 商品名                             | 商品写真  | 所在地             | 事業者名                 | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|---------------------|--------------|---------------------------------|---|-----------------|----------------------|--|--|---|--|
| 655,<br>656,<br>657 | 2016年<br>12月 | ・かきめし<br>・かき醤油豆<br>・広島レモンチーズケーキ |    | 広島県<br>廿日市<br>市 | 株式会社モ<br>ウリ          | ・かきめし 500円（税別）<br>・かき醤油豆 450円（税別）<br>・広島レモンチーズケーキ 600円（税別） | 【かきめし】広島県産の牡蠣を使用し、「つぶ感」「つや感」「もっちり感」を実現した、保存料を一切使用しないレトルトご飯。<br>【かき醤油豆】広島牡蠣を使った天然醤油でコーティングした落花生を香ばしく濃くのある味に仕上げた醤油豆。<br>【広島レモンチーズケーキ】瀬戸田産のレモンを使用したしっとりしたチーズケーキです。新鮮な卵もたっぷり使用し、常温保存可能なチーズケーキです。 | かきめしは広島県サタケの加圧マイクロ波加熱製法と言う特許技術によりレンジで2分で炊きたてのようなご飯を実現しました。                          | 高速道路の一部など中国地方のお土産売り場など                                 |
| 667                 | 2016年<br>12月 | 岡山ばら寿司                          |    | 岡山県<br>岡山市      | 有限会社喜<br>怒哀楽         | 岡山ばら寿司 1500円（税別）   | 赤磐産朝日米、内海のママカリ、連鳥蓮根などを使用し、ネタの一品ごとに調理した岡山の伝統料理バラ寿司。   | 江戸時代後半の儉約令で、豪華なネタをお重の底に隠していた言い伝えにちなみ、食べる時に折をひっくり返して食べるというユニークな工夫を施しています。            | 直営店等   |
| 668                 | 2016年<br>12月 | 生詰 ゆず檸檬蜜                        |    | 広島県<br>豊田郡      | 株式会社LA<br>FRULE      | 生詰 ゆず檸檬蜜 600円（税別）  | 広島県大崎上島産レモンと広島県産ゆず100%使用のレモンシロップ。ゆずを加えることで、ほのかな風味がアクセントとなり、レモンの持つ酸味とのバランスが良い。幅広い客層に受け入れられる商品。  | 広島県産のレモンをひとつづつ手作業で搾り、極力空気に触れさせずに加熱する独自の製法で素材の風味を最大限に引き出しています。                       | HPでのオンラインショッピング<br>株式会社ルビシア<br>ユナイテッドビーズ株式会社<br>ホテル清風館 |
| 669                 | 2016年<br>12月 | 瀬戸田レモンチューハイ<br>350ml缶           |   | 広島県<br>東広島<br>市 | 宝積飲料株<br>式会社         | 瀬戸田レモンチューハイ350ml缶<br>148円（税別）                              | 瀬戸田町産レモンのストレート果汁をふんだんに使用し、レモンの濃厚な旨み、酸味、苦味と詰め込んだチューハイ。老若男女に受け入れやすいアルコール度数6%で仕上げました。   | デザインは瀬戸内特有の穏やかな雰囲気、のどかな景色を手書き風のイラストで表現し、親しみを込めて長く愛される、少し懐かしく可愛いパッケージに仕上げました。        | JR駅ナカ(岡山・広島)   |
| 670                 | 2016年<br>12月 | 希少糖使用<br>贅沢ドレッシング<br>レモンフレンチ    |  | 大阪府<br>茨木市      | キンリユー<br>フーズ株式<br>会社 | 希少糖使用 贅沢ドレッシング<br>レモンフレンチ 440円（税別）                         | 食後の血糖値上昇の抑制、脂肪蓄積の抑制作用などの機能が期待されている「希少糖」を使用した「美味しさも健康もあきらめない」をコンセプトにした贅沢なフレンチドレッシング。  | ドレッシングの要となる酸味に瀬戸内産のレモンを使用することで、爽やかさと風味をより強く打ち出しています。                                | スーパー及び量販店<br>近畿・岡山・愛知・岐<br>阜・福井の精肉店、ウ<br>エブでのネット販売     |
| 671                 | 2016年<br>12月 | ごちそう果樹園 彩果<br>ジャム『白桃』           |  | 岡山県<br>倉敷市      | 株式会社粹<br>然           | ごちそう果樹園 彩果ジャム『白<br>桃』 556円（税別）                             | 果物王国岡山県だから可能となった贅沢な仕様の果肉がゴロゴロはいつている白桃ジャムです。  | 系列会社の青果卸業者と連携し、出荷した果物をすぐに一時的加工することで、果物本来の味と香りを活かせる様になっています。仕入れ・加工・販売を全て自社でおこなっています。 | 山陽マルナカ地産地<br>消コーナー、自社HP、<br>日本百貨店しよくひん<br>かん、鳥取岡山新橋橋   |

| No                           | 登録年月     | 商品名  | 商品写真  | 所在地    | 事業者名         | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|------------------------------|----------|--|---|--------|--------------|--|--|--|---|
| 672, 673                     | 2016年12月 | ・尾道レモネード<br>・尾道レモネード 尾道産生姜入り   |    | 広島県尾道市 | 有限会社織田製菓     | ・尾道レモネード 350円(税別)<br>・尾道レモネード 尾道産生姜入り 350円(税別)   | 【尾道レモネード】瀬戸田町のレモンを荒挽きミンチして作った果実感のあるレモネードです。水またはお湯に溶かすだけで、レモンの風味が一杯に広がるサッパリした飲み口の粉末清涼飲料です。<br>【尾道レモネード尾道産生姜入り】瀬戸田町産レモンの荒挽きミンチを使用して作ったレモネードに尾道向島産しょうがの搾り汁を煮詰めた汁を加えることで、レモンの爽やかな風味としょうがのピリとした辛みが際立つサッパリとした飲み口に仕上げた粉末清涼飲料です。   | 瀬戸田町産のレモンを荒挽きして使用することで、レモンの味と風味をまるごと活かしています。   |   |
| 674, 675                     | 2016年12月 | ・レモ缶 広島小鯛のアヒージョ<br>・レモぼん   |    | 広島県広島市 | ヤマトフーズ株式会社   | ・レモ缶 広島小鯛のアヒージョ 400円(税別)<br>・レモぼん 500円(税別)   | 【レモ缶 広島小鯛のアヒージョ】広島県産小いわし、広島県産レモンを使った自社調味料の熟成醸造レモンを使用したアヒージョの缶詰です。<br>【レモぼん】広島県産レモン皮のダイスカットをゴロゴロ入れたレモンを丸ごと楽しめるボン酢です。天然醸造の生搾り醤油、北海道産昆布だし、広島県産のレモン皮、高知県産ゆずをブレンドして、瀬戸内の柑橘の香りが引き立つよう絶妙なバランスに仕上げました。   | 広島県尾道市瀬戸田町に自社グループ農園をもち「瀬戸内レモン農園®」(商標登録済)のブランドを立ち上げ、レモンの皮や果汁に含まれる栄養素や香りを毎日の食卓で楽しんでいたけよう、日々研究しています。        | レモ缶 広島小鯛のアヒージョ: JR広島駅、広島県内SA、長崎屋、お土産店など<br>レモぼん: ユアーズ店舗など |
| 676, 677, 678, 679           | 2016年12月 | ・瀬戸内いりこひと味ちがう佃煮の素 90g<br>・手造り佃煮黒酢たれ 93g<br>・大田記念病院が考えただしパック10g×10p<br>・匠いりこだし瀬戸内産限定10g×8p                        |   | 広島県福山市 | 株式会社カネソ22    | ・瀬戸内いりこひと味ちがう佃煮の素 90g 500円(税別)<br>・手造り佃煮黒酢たれ 93g 435円(税別)<br>・大田記念病院が考えただしパック10g×10p 500円(税別)<br>・匠いりこだし瀬戸内産限定10g×8p 380円(税別)  | 【瀬戸内いりこひと味ちがう佃煮の素90g】<br>【手造り佃煮黒酢たれ93g】いりこ(瀬戸内産)、花かつお(国産)、塩昆布、ごま、特製黒酢たれがセットになって入っており、水や熱を一切加えず、材料を混ぜるだけで簡単に本格的な佃煮が作れます。<br>【大田記念病院が考えただしパック10g×10p】遠赤焙煎加工で風味を高めた「かつおぶし」「いわし煮干し(瀬戸内産)」「さば節」と昆布のだしパック。食塩・砂糖・化学調味料等調味料を添加していません。<br>【匠いりこだし瀬戸内産限定】瀬戸内産のいりこを使用し、遠赤焙煎加工で風味、旨味を一層引き出した出汁パック。 | 【大田記念病院が考えただしパック10g×10p】減塩に取り組む脳神経センター大田記念病院の管理栄養士(所在地: 広島県福山市沖野上町)が配合を考えました。原料にこだわり、加塩・加糖をしていないだしパックです。 | 百貨店・量販店等  |
| 680, 681, 682, 683, 684, 685 | 2016年12月 | ・しっとりふりかけ 梅ひじき<br>・しっとりふりかけ 高菜ひじき<br>・しっとりふりかけ しそひじき<br>・しっとりふりかけ かつおひじき<br>・しっとりふりかけ 生姜ひじき<br>・しっとりふりかけ ちりめんひじき |  | 広島県尾道市 | 株式会社純正食品マルシマ | ・しっとりふりかけ 梅ひじき 305円(税別)<br>・しっとりふりかけ 高菜ひじき 305円(税別)<br>・しっとりふりかけ しそひじき 305円(税別)<br>・しっとりふりかけ かつおひじき 305円(税別)<br>・しっとりふりかけ 生姜ひじき 305円(税別)<br>・しっとりふりかけ ちりめんひじき 305円(税別) | しっとりふりかけシリーズ<br>瀬戸内産のひじきを独自製法でやわらかなふりかけにしました。ひじきと愛称の良い素材を国産に拘り、梅・高菜・しそ・かつお・生姜・ちりめんの6種を選び合わせました。調理しなければ食べることが出来なかったひじきをそのまま食べることが出来るしっとりふりかけです。   | 瀬戸内産のひじきにこだわり、水に戻す必要もなくそのまま美味しく召し上がられるひじきです。ふりかけとしてだけでなく、幅広く料理の素材としても活用できるよう開発しました。                      | 百貨店・スーパー・自然食品店・生協・通販など                                    |

| No                          | 登録年月         | 商品名  | 商品写真  | 所在地               | 事業者名            | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-----------------------------|--------------|--|---|-------------------|-----------------|--|---|---|---|
| 687,<br>688,<br>689,<br>690 | 2016年<br>12月 | ・黒豆ブレンド珈琲 3ヶ入<br>・黒豆ブレンド珈琲 5ヶ入<br>・赤米ブレンド珈琲 3ヶ入<br>・赤米ブレンド珈琲 5ヶ入 |    | 岡山県<br>岡山市        | ノーイン株式<br>会社    | ・黒豆ブレンド珈琲 3ヶ入 445<br>円(税別)<br>・黒豆ブレンド珈琲 5ヶ入 723<br>円(税別)<br>・赤米ブレンド珈琲 3ヶ入 445<br>円(税別)<br>・赤米ブレンド珈琲 5ヶ入 723<br>円(税別) | 【黒豆ブレンド珈琲】県産黒大豆「作州黒」とコロ<br>ンビア産珈琲豆をブレンドしたカフェインレスコー<br>ヒー。<br>【赤米ブレンド珈琲】「あかおにもち」米とコロ<br>ンビア産珈琲豆をブレンドしたカフェインレスコー<br>ヒー。                     | 岡山県北部、勝英地域(美作市、勝央町、奈義町など)だけ<br>で栽培される希少な「作州黒大豆」や、神事に使うために<br>栽培されている「総社赤米」の遺伝子を継ぐ唯一の品種「あ<br>かおにもち」、瀬戸内の歴史的、文化的にも魅力のある原<br>材料を使用しています。   | JR・SA等  |
| 694,<br>695,<br>696         | 2017年<br>3月  | ・完熟レモンジャム<br>・旬のはっさくと完熟レモン<br>のジャム<br>・旬のいちじくと完熟レモン<br>のジャム      |    | 広島県<br>尾道市        | レッカーパロ<br>ン     | ・完熟レモンジャム1,112円(税別)<br>・旬のはっさくと完熟レモン<br>のジャム1,112円(税別)<br>・旬のいちじくと完熟レモン<br>のジャム1,112円(税別)                            | 瀬戸内産の新鮮な果物をジャム加工しています。恵<br>まれた自然の中で育ったジャムの素材は、自家栽<br>培と契約農家から選別した新鮮な果物に限定し、<br>無添加、無着色、保存料や人工ヘクテンなど余分な<br>ものは一切加えず、素材そのものの味にこだわっ<br>ています。 | ジャムに使用する「レモン」「はっさく」「いちじく」は、瀬戸内特<br>に尾道を代表する柑橘。<br>自家栽培と契約農家から厳選した新鮮で安心・安全な物に<br>限定をし、全工程手作業で作ったジャム。                                     | 広島ブランドショップTAU、<br>榎ニチエ、尾道グリーンヒ<br>ルホテル、ホテル鷗風亭、<br>尾道観光土産品協同<br>組合、尾道えもん<br>や、尾道市ふるさと納<br>税謝礼品、榎高山など |
| 697                         | 2017年<br>3月  | ・国産ソフト海苔鯛 ごは<br>ん65g   |   | 広島県<br>廿日市<br>市   | 株式会社社な<br>だや    | ・国産ソフト海苔鯛ごはん65g<br>500円(税別)  | 瀬戸内海産の海苔を自社独自の製法で二度味付<br>けをし、やわらかく味付けした海苔と瀬戸内海産<br>の鯛を合わせ、おにぎり用のふりかけにしてい<br>ます。<br>海苔をやわらかくする製法特許取得にて実施。                                  | 瀬戸内海産海苔は、しっかりした歯ごたえの良さが評判<br>で、黒くつやがよく、味に深みがあります。<br>愛媛県産鯛は、栄養素やミネラルが多く、ビタミン類に含<br>まれています。<br>瀬戸内らしい海の幸を食べやすく、簡単に出来あがるおに<br>ぎりの素を作りました。 | ひろしま夢プラザ、広島<br>ブランドショップTAU、道の<br>駅など  |
| 700                         | 2017年<br>3月  | ・本格濃厚チーズスフレ<br>岡山白桃  |  | 岡山県<br>浅口郡<br>里庄町 | 株式会社サ<br>ンラヴィアン | ・本格濃厚チーズスフレ 岡山<br>白桃498円(税別)   | ニュージーランド産クリームチーズを使用し、独自製法で焼<br>き上げた、しゅわっふわっとした食感の本格的な<br>チーズスフレ。「岡山県産白桃」ピューレを使用した本格<br>濃厚なチーズスフレ。   | 優しい甘みと香りが特徴の「岡山県産白桃」を使用した、上<br>質で濃厚なチーズスフレです。   | 全国の量販店/夏季限<br>定商品   |
| 704,<br>705                 | 2017年<br>3月  | ・檸檬かすてら(小)<br>・檸檬ろーるかすてら   |  | 大阪府<br>大阪市        | 株式会社三<br>星社     | ・檸檬かすてら(小)348円(税別)<br>・檸檬ろーるかすてら348円(税<br>別)   | 6~8月末の期間限定、夏場向けにサッパリとした味<br>に仕上げています。昔ながらの製法(手焼き)にこ<br>だわり、最もベーシックな蜂蜜味のカステラを売りしてい<br>ます。  | レシポ的にも甘さを抑えてサッパリとした味に仕上げ、夏場でも<br>カステラを食べてみようと思っただけ瀬戸内産レモン味の<br>カステラです。  | 全国のスーパーマーケットな<br>ど(発売期間は6~8月<br>末の期間限定)   |

| No  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真   | 所在地        | 事業者名         | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|---|-------------|---|--|------------|--------------|--|--|---|---|
| 707.<br>708.<br>709.<br>710.<br>711.<br>712.<br>713.<br>714.<br>715.<br>716 | 2017年<br>3月 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・尾道ラーメン 春味比べ</li> <li>・牡蠣だし 尾道ラーメン (3食箱)</li> <li>・レモンクリーム牡蠣カレー缶</li> <li>・音戸産ちりめん カレー缶</li> <li>・ままかりのトマト煮</li> <li>・鯛だし塩ラーメン</li> <li>・瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)</li> <li>・瀬戸内ハンバーグ(ちりめん)</li> <li>・鯛だし尾道ラーメン3食入</li> <li>・鯛だし醤油ラーメン</li> </ul> |   | 広島県<br>福山市 | 株式会社阿<br>漢珍味 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・尾道ラーメン 春味比べ600円(税別)</li> <li>・牡蠣だし 尾道ラーメン (3食箱) 900円(税別)</li> <li>・レモンクリーム牡蠣カレー缶500円(税別)</li> <li>・音戸産ちりめん カレー缶</li> <li>・ままかりのトマト煮444円(税別)</li> <li>・鯛だし塩ラーメン368円(税別)</li> <li>・瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)300円(税別)</li> <li>・瀬戸内ハンバーグ(ちりめん)300円(税別)</li> <li>・鯛だし尾道ラーメン3食入900円(税別)</li> <li>・鯛だし醤油ラーメン368円(税別)</li> </ul> | <p>【尾道ラーメン春味比べ】定番の尾道ラーメン・瀬戸内産の真鯛から抽出した鯛だしラーメン・豚脂がたっぷりの旨塩ラーメンの3種類をセットした春限定品。</p> <p>【牡蠣だし尾道ラーメン(3食箱)】冬季限定(10~1月未迄)商品。広島県産牡蠣・かつお節・北海道日高昆布の旨みをブレンドしたこだわりの醤油を配合した濃厚な味わいが楽しめます。</p> <p>【レモンクリーム牡蠣カレー缶】女性にも合うようにレモン風味のクリームタイプのカレーに仕上げ、レンジ等で加熱するだけで手軽においしさが味わえます。</p> <p>【音戸産ちりめん カレー缶】広島(音戸産)のちりめんを具材にしたカレー缶詰。</p> <p>【ままかりのトマト煮】鮮度とサイズ(7~8cm)にこだわった瀬戸内海産のままかりを専門の加工先でカットしてもらった原料を使用。</p> <p>【鯛だし塩ラーメン】塩ラーメンとして、スープに鯛の持つおいしさを加えた限定の塩ラーメンです。</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)】広島産の牡蠣を原料とした牡蠣エキスを使用したハンバーグです。</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(ちりめん)】広島(音戸産)のちりめんを具材にしたハンバーグです。</p> <p>【鯛だし尾道ラーメン3食入】尾道ラーメンをベースに鯛の持つおいしさを加えた限定の尾道ラーメンです。</p> <p>【鯛だし醤油ラーメン】スープに鯛の持つおいしさを加えた限定ラーメンです。</p> | <p>【尾道ラーメン春味比べ】限定品の鯛だし尾道ラーメンはスープ味の要となるだしの部分に瀬戸内産の真鯛から取ったエキスを加え、頭から尾までの一匹分のあらを使用し抽出したエキスを使用。</p> <p>【牡蠣だし尾道ラーメン(3食箱)】尾道ラーメンをベースに季節感のある牡蠣を使用した醤油を配合しおいしさより広島らしさをアピール。</p> <p>【レモンクリーム牡蠣カレー缶】手軽に牡蠣のおいしさが味わえるよう缶詰に加工。保管が簡単で年中食べられる。</p> <p>【音戸産ちりめんカレー缶】お子様からお年寄りまで幅広い年代に合う味付けと魚の苦手な方にも食べやすいようあっさりとした和風の味付けに工夫。</p> <p>【ままかりのトマト煮】ままかりは岡山県を代表する魚であり、洋風の味付けで女性にも人気のアイテム。</p> <p>【鯛だし塩ラーメン】真鯛のもつ風味とコクをプラスして完成させた春の桜鯛をイメージした限定商品。</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)】牡蠣のもつ特有のおいしさが味わえ瀬戸内の和風の食材と洋風のハンバーグが組み合わせたものです。</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(ちりめん)】ソースは和風を選定し、魚の苦手なお子様も食べれるよう柔らかく魚の臭いを抑えたハンバーグとなっています。</p> <p>【鯛だし尾道ラーメン3食入】春(桜鯛)をイメージした限定の尾道ラーメンです。</p> <p>【鯛だし醤油ラーメン】春(桜鯛)をイメージした限定の醤油ラーメンで真鯛の風味の香るスープが特徴です。</p> | <p>自社の直売店、量販店、SAやKioskなど</p> <p>【ままかりのトマト煮】広島・岡山県内</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)】広島駅</p> |
| 718.<br>719.<br>720   | 2017年<br>3月 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・尾道発 ぶちうまー瀬戸内れもん のり天</li> <li>・尾道発 ぶちうまー瀬戸内すだち のり天</li> <li>・尾道発 ぶちうまーのり天</li> </ul>   |  | 広島県<br>尾道市 | 有限会社砂<br>田食品 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・尾道発 ぶちうまー瀬戸内れもん のり天298円(税別)</li> <li>・尾道発 ぶちうまー瀬戸内すだち のり天298円(税別)</li> <li>・尾道発 ぶちうまーのり天 498円(税別)</li> </ul>   | <p>【尾道発 ぶちうまー瀬戸内れもん のり天】瀬戸内海産のり・瀬戸内れもん(フレーバー)を使用し、お好み焼き・焼きそばなどののり天・いか天などのトッピング具材としても利用ができます。</p> <p>【尾道発 ぶちうまー瀬戸内すだち のり天】瀬戸内海産のりを使用し、お好み焼き・焼きそばなどののり天・いか天などのトッピング具材としても利用ができます。食べやすいようスティックタイプを採用し、すだちを使うことでさっぱりとした味に仕上がっています。</p> <p>【尾道発 ぶちうまーのり天】瀬戸内海産のりを使用し、お好み焼き・焼きそばなどののり天・いか天などのトッピング具材としても利用ができます。食べやすいようスティックタイプを採用しています。</p>   | <p>【尾道発 ぶちうまー瀬戸内れもん のり天】瀬戸内圏で育てられたレモンを使用し、袋パッケージにもこだわった商品です。</p> <p>【尾道発 ぶちうまー瀬戸内すだち のり天】瀬戸内圏で育てられたのりを使用し、袋パッケージにもこだわった商品です。</p> <p>【尾道発 ぶちうまーのり天】瀬戸内圏で育てられたのりを使用しています。</p>   | <p>瀬戸内圏で育てられたのりを使用した商品です。</p> <p>中国地方の量販店・道の駅・SAなど</p>                          |

| No          | 登録年月        | 商品名                   | 商品写真  | 所在地         | 事業者名           | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                 |
|-------------|-------------|-----------------------|---|-------------|----------------|---|--|--|--------------------------|
| 721         | 2017年<br>3月 | ・BUTSU_DENIM          |    | 岡山県<br>岡山市  | 有限会社岸<br>佛光堂   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・BELL各色<br/>マット4065円、マットフラット1556円、マットエッグ1833円</li> <li>・BELLステック<br/>角黒壇1750円、</li> <li>・BEADSポーチS2ツ折3500円、</li> <li>・BEADSジップポーチ<br/>S:3037円、M(2ツ折:6157円、L:(マチ付き)5417円、</li> <li>・仏壇用 デニム本尊掛軸(各宗派)各種 豆代:8037円、20代:8222円、30代:8509円、50代:9250円 以上税別</li> </ul> | 倉敷市児島産のデニムを使ったオリジナル仏具。商品は、念珠入れ(4種)、リン布団(3種)、リン棒、仏壇用掛軸(各宗派、各寸)の9点。全アイテムがインディゴ・ブラック・レッド・ブラウン・ベージュの5色展開。    | 全国初の児島産デニムで作られた仏具。仏具とコラボレーションをさせることで、新たな視点から岡山の特産品であるデニムを発信。   | 岸佛光堂NewStyle仏壇岡山西店のみ     |
| 726         | 2017年<br>3月 | ・尾道レモネード(海人の藻塩入)      |    | 広島県<br>尾道市  | 有限会社織<br>田製菓   | 尾道レモネード(海人の藻塩入)350円(税別)   | 瀬戸田産レモンを粗挽きにして作ったレモネードに呉市蒲刈で作られた「海人の藻塩」を加えることでレモンの爽やかな風味が際立ち、サッパリとした飲み口に仕上げた粉末清涼飲料。                      | 瀬戸内海の温暖な気候と太陽の恵みに育まれた広島県瀬戸田産レモンで作った爽やかな風味のレモネードに呉市蒲刈産の藻塩(海人の藻塩)を加えることでレモン風味が一層際立ちが活かされています。  | 中四国地区及び首都圏の量販店等          |
| 727         | 2017年<br>3月 | ・コロッケ専用じゃがいも農家が創ったソース |    | 広島県<br>東広島市 | 有限会社有<br>田園芸農場 | ・コロッケ専用じゃがいも農家が創ったソース(県内)370円(税別)(県外)407円(税別)   | 全国でも希少な安芸津町赤崎地区特有のサラサラとした排水性の良い赤土で甘みと滑らかな食感が特徴の美味しいじゃがいもを使用したコロッケに良く合う濃厚なソース。                            | 化学調味料や添加物を一切使用していないソース。赤崎地区特有の酸化鉄、マグネシウムなどのミネラルが豊富な赤土の中で瀬戸内の温暖な気候と潮風にあてられ大切に育てられた赤土じゃがいもをハウダーにし原材料として使用。   | (県内)産直、道の駅(県外)関東圏の食品スーパー |
| 728,<br>729 | 2017年<br>3月 | ・青梅ぶりん<br>・いちじくぶりん    |   | 広島県<br>尾道市  | 万汐農園           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・青梅ぶりん295円(税別)</li> <li>・いちじくぶりん295円(税別)</li> </ul>  | <p>【青梅ぶりん】満汐梅林の青うめを使用。うめの果肉が身体に嬉しい甘酸っぱいぶりん。</p> <p>【いちじくぶりん】海辺のいちじく園のいちじくを使用。たっぷり入った果肉のつぶつぶ感が楽しいぶりん。</p> | <p>【青梅ぶりん】農薬・化学肥料を使わない満汐梅林の「自然栽培梅」を使用。果肉を細かく刻み、初夏の梅林をイメージしたフレッシュ感を追及。賞味期限は常温で180日。</p> <p>【いちじくぶりん】農薬・化学肥料を使わない海辺のいちじく園の「自然栽培いちじく」を使用。いちじくならではの「もっちりとした食感」をぶりんでも再現。賞味期限は常温で180日。</p> | 広島県内の百貨店・お土産物店など         |
| 733         | 2017年<br>3月 | ・いちごジャム(プレザーブ)        |  | 広島県<br>三原市  | 有限会社果<br>実の森   | いちごジャム(プレザーブ)389円(税別)   | 完熟いちごをたっぷり贅沢に無添加で1つ1つ手作りでジャムに仕上げています。「昔、おばあちゃんが作ってくれたジャムの味でなつかしい」と言われます。                                 | 商品は無添加。栽培にこだわり、完熟の美味しさがあります。   | 広島市・東広島市・世羅郡・三原市の道の駅など   |

| No                  | 登録年月        | 商品名  | 商品写真 | 所在地         | 事業者名                  | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|---------------------|-------------|--|------|-------------|-----------------------|--|--|---|--|
| 734                 | 2017年<br>3月 | ・牡蠣オーブオイル漬け<br>(瓶)   |      | 広島県<br>東広島市 | 有限会社マ<br>ルイチ商店        | ・牡蠣オーブオイル漬け(瓶)1,500<br>円(税別)   | 牡蠣は地元広島県安芸津町の牡蠣を使用。牡蠣の身入り、色、質感を見極め、手選別しています。オイルが牡蠣にしみ込み、牡蠣の旨味が凝縮された美味しさをお楽しみ下さい。   | 清浄海域(生食用表示を許可される海域)かつ塩分濃度が高い安芸津の牡蠣の味は、海域により磯の香りの強いものであり、食感の身がしまったふりっとしたところが特徴。  | 広島三越・広島駅構内売店・JALUX広島空港店・広島空港専門大店・zakkaひぐらし(宮島)・Boulogerie Chez GEORGES(西条)・白牡丹酒造(西条)など   |
| 738                 | 2017年<br>3月 | ・岡山県白石島産 桑の実コンフィチュール   |      | 岡山県<br>岡山市  | 岡山県青果<br>物販売株式<br>会社  | ・岡山県白石島産 桑の実コンフィ<br>チュール800円(税別)   | 岡山県笠岡市の離島「白石島」で採取された「桑の実」を100%使用したジャム。素材の風味を大切に、無香料・無着色・低糖度(糖度40度)で仕上げています。  | 認知度が低い果実ではあるが、アントシアニンがブルーベリーの約4倍も栄養価が高い。国産素材を使用した商品で、桑の実という希少価値が高い。   | 自社店舗(全国の百貨店内にあるFRUIT-J)、JR岡山駅、岡山空港ターミナル、笠岡道の駅、白石島のフェリー乗り場など  |
| 739                 | 2017年<br>3月 | ・瀬戸内レモンブリュレーヌ<br>しまなみ果実 2個/5個<br>/8個                                 |      | 兵庫県<br>神戸市  | 株式会社ガ<br>トー・スヴ<br>ニール | ・瀬戸内レモンブリュレーヌしま<br>なみ果実<br>2個370円(税別)<br>5個800円(税別)<br>8個1200円(税別)       | 魅惑の新食感スイーツ!『ブリュレーヌ』。ブリュレーヌ(Brûlée)とは、Brûlée(焦がす)×Madeleine(マドレーヌ)という意味です。レモンの皮を練りこんだ生地をふんわりとやさしく焼きあげました。   | 瀬戸内レモンの味わいが爽やかに広がる、ブリュレーヌの美味しさをお楽しみください。  | ◆ANAFESTA 松山空港ロビー店・ゲート店<br>◆ANAFESTA 広島空港ゲート店 ◆おみやげ街道 福山店・福山新幹線店 ◆おみやげ街道 広島新幹線改札内中央店・西店<br>◆セブーンイレブン ハートイン JR広島駅西店・東店 ◆土山サービスエリア ◆八幡パーキングエリア(下り) |
| 741                 | 2017年<br>3月 | ・アヲハタ 瀬戸内からの贈り物<br>瀬戸内ぶどうジュース  |      | 広島県<br>竹原市  | アヲハタ株<br>式会社          | ・アヲハタ 瀬戸内からの贈り物<br>瀬戸内ぶどうジュース 1000円<br>(税別)                              | 瀬戸内(竹原市)のぶどうを使用した100%ストレートジュースです。瀬戸内のフルーツの美味しさを伝えるシリーズとして、広島県竹原市で栽培された「キャンベル・アーリー種」のぶどうのみでつくりました。  | 広島県竹原市の温暖で日当たりの良い畑で育った、豊かな香りとジュースで濃厚な風味が特長のキャンベル・アーリー種だけを搾った100%ストレートジュースです。ラベルには、同シリーズの「瀬戸田みかんジュース」と同様、瀬戸内の穏やかな海とゆっくりと流れる時間をもつイメージをデザインにしました。  | 通信販売、お土産売り場、当社PR施設「アヲハタ ジャムデッキ」内のショップ等   |
| 742,<br>743,<br>744 | 2017年<br>3月 | ・寺岡家のたまごにかけるお醤油 有機醤油使用 150ml<br>・寺岡家のレモンぼんず 150ml<br>・寺岡家のかき醤油 150ml |      | 広島県<br>福山市  | 寺岡有機醸<br>造株式会社        | ・寺岡家のたまごにかける<br>お醤油 有機醤油使用 150ml<br>・寺岡家のレモンぼんず 150ml<br>・寺岡家のかき醤油 150ml | 【寺岡家のたまごにかけるお醤油 有機醤油使用 150ml】<br>有機醤油に鰹節と昆布のうま味をブレンドし、隠し味に広島県産牡蠣エキスを加えたほんのり甘いお醤油。<br>【寺岡家のレモンぼんず 150ml】<br>広島県産レモン果汁の酸味と、醤油のうま味が爽やかなハーモニーを醸し出したこだわりのぼんずです。<br>【寺岡家のかき醤油 150ml】<br>鰹節・昆布のうま味に、広島県産牡蠣のエキスをブレンドしたこだわりのだし醤油です。 | 【寺岡家のたまごにかけるお醤油 有機醤油使用】<br>全国生産量No.1を誇る広島県の発信。価格についても消費者の方の手に取りやすい価格帯で、ネーミングも商品をイメージしやすい。<br>【広島県産レモン果汁使用 寺岡家のレモンぼんず】瀬戸内で育った広島県産レモン果汁を使用。和食・洋食どちらにでもマッチする食材を使用し、洋食にも違和感なく使えるぼんずとなっています。<br>【広島産牡蠣エキス使用 寺岡家のかき醤油】<br>広島県産の牡蠣のエキスを活用しており、かつお節・昆布の旨味をブレンドしただし醤油となっている。 | 全国の量・質販店、広島県内のSA、駅売店、空港などの土産物店   |

| No                                  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地               | 事業者名            | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|-------------------------------------|-------------|---|---|-------------------|-----------------|--|---|---|--|
| 745                                 | 2017年<br>3月 | ・白い山口女子美カレー   |    | 山口県<br>岩国市        | レストハウス・たんぼぼ株式会社 | ・白い山口女子美カレー<br>602円(税別)  | 女性の好きな白い食材(里芋、たけのこ、レンコン、大根、ごぼう、白いんげん)入りの健康的なレトルトカレー。  | 山口県岩国市のレンコン、山口県産の酒米で作られた五橋の酒粕、山口県産の大豆で山口県産にこだわったオリジナル商品。  | 丸久・岩国錦帯橋空港・ソレネ周南・新山口駅など                                      |
| 746,<br>747,<br>748                 | 2017年<br>3月 | ・ラサナ海藻ヘアエッセンス<br>瀬戸内レモンの香り<br>・ラサナ海藻モイストヘアミスト<br>瀬戸内レモンの香り<br>・ラサナ海藻スムースヘアミルク<br>瀬戸内レモンの香り          |    | 広島県<br>広島市        | 株式会社ヤマサキ        | ・ラサナ海藻ヘアエッセンス 瀬戸内レモンの香り2,800円(税別)<br>・ラサナ海藻モイストヘアミスト 瀬戸内レモンの香り1,800円(税別)<br>・ラサナ海藻スムースヘアミルク 瀬戸内レモンの香り1,800円(税別)                                | 【ラサナ海藻ヘアエッセンス 瀬戸内レモンの香り】海藻など自然の恵みの力で傷んだ髪を集中補修し、しっとりまとまる美髪に導くオイルタイプの洗い流さないトリートメント。<br>【ラサナ海藻モイストヘアミスト 瀬戸内レモンの香り】1本で8役、ミストタイプの朝の洗い流さないトリートメント。しっとりまとまり指通りなめらかに。<br>【ラサナ海藻スムースヘアミルク 瀬戸内レモンの香り】1本で8役、ミルクタイプの朝の洗い流さないトリートメント。なめらかなつけ心地で軽やかにまとまる。   | 広島県瀬戸田町産エコロンから搾取した瀬戸内レモン精油を配合。レモンのフレッシュさはそのままに、ヘアフレグランスとしてフローラル感をプラスした甘酸っぱく爽やかな香りです。デザインは瀬戸内レモンの産地を連想させるイラスト風景を採用。穏やかな瀬戸内海とそこに悠然と架かる瀬戸大橋の情景を象徴的に描きました。  | 全国のドラッグストア、パルエティショップなど(2017年6月よりヘアエッセンス発売予定、その他は秋に発売予定・数量限定) |
| 749,<br>750,<br>752,<br>754,<br>756 | 2017年<br>6月 | サンラヴィアンの愛媛の和栗シュークリーム<br>スイートポテトケーキ<br>5個入<br>マイケーキ愛媛の和栗<br>黄福ろうる愛媛の和栗(4切・1個)<br>本格濃厚チーズスフレ<br>愛媛の和栗 |   | 岡山県<br>浅口郡<br>里庄町 | 株式会社サンラヴィアン     | サンラヴィアンの愛媛の和栗シュークリーム100円(税別)<br>スイートポテトケーキ 5個入400円(税別)<br>マイケーキ 愛媛の和栗120円(税別)<br>黄福ろうる 愛媛の和栗 4切340円(税別)、1個120円(税別)<br>本格濃厚チーズスフレ 愛媛の和栗498円(税別) | 【サンラヴィアンの愛媛の和栗シュークリーム】愛媛県産渋皮入りと和栗ペーストを使用したホイップと、六甲山麓産牛乳を使用した自社製カスタードの2種類のクリームを充填したシュークリーム。<br>【スイートポテトケーキ 5個入】徳島県産なると金時芋のダイスとペーストを使用しじっくりと丁寧に焼き上げ、仕上げにはラム酒をふりかけたスイートポテトケーキ。<br>【マイケーキ 愛媛の和栗】ほっくりとやさしい味わいに焼き上げ、秋らしい上品な栗の味わいとふわふわの食感をお楽しみいただける食べきりサイズのバウンドケーキ。<br>【黄福ろうる 愛媛の和栗】ほっくりやさしい味わいの和栗ホイップクリームをふんわり、しっとりとしたカスター生地地で包み、隠し味として、ラム酒を加え、栗の豊かな香りを引き立てたロールケーキ。<br>【本格濃厚チーズスフレ 愛媛の和栗】ふわふわ、しっとりとした食感に焼き上げた、本格的なチーズスフレ。 | 【サンラヴィアンの愛媛の和栗シュークリーム】隠し味にプラスした、ラム酒とコーヒーエキスが愛媛県産和栗ペーストを使用したホイップクリームの味わい深い上品な甘さを引き立てました。<br>【スイートポテトケーキ 5個入】「徳島県産なると金時」に着目し、弊社が長年培ってきた技術と製法で、瀬戸内の恵みとなると金時の自然な美味しさを表現しました。<br>【マイケーキ 愛媛の和栗】ほっくりと味わい深い愛媛県産和栗を使用し、瀬戸内の恵みを存分に感じられる商品に仕上げました。<br>【黄福ろうる 愛媛の和栗】ほっくりと味わい深い愛媛県産和栗を使用し、ロ当たり軽やかな和栗ホイップクリームから栗の味わいと瀬戸内の恵みを存分に感じられる商品に仕上げました。<br>【本格濃厚チーズスフレ】「愛媛県産和栗」に着目し、弊社が長年培ってきた技術と製法で、瀬戸内の恵みと愛媛県産和栗のほっくりとした美味しさを表現しました。 | 全国の量販店/秋季限定商品  |
| 757,<br>758                         | 2017年<br>6月 | 瀬戸内マンダリン<br>たけはらキャンベルジュース   |  | 広島県<br>三原市        | 平野賢作商店          | 瀬戸内マンダリン700円(税別)<br>たけはらキャンベルジュース1,000円(税別)  | 【瀬戸内マンダリン】味覚的にも優れた大三島産の「南柑20号」を原料とし、なおかつ搾汁方法においても風味を最大限に活かせるよう大事に絞っています。<br>【たけはらキャンベルジュース】竹原は古くからのブドウの名産地であり、キャンベル・アーリー種は竹原を代表する品種であり、健康にも良く、適度な甘みと酸味をお楽しみ下さい。   | 【瀬戸内マンダリン】大三島は柑橘の島で、使用している「南柑20号」は主力品種で、甘味比のバランスの良い高品質のミカンを利用。<br>【たけはらキャンベルジュース】キャンベル種は瀬戸内の竹原ならではの栽培条件に恵まれ、品種の持つ特色が顕著に表れる歴史観のあるブドウを利用。   | 道の駅たけはら、道の駅みはら神明の里、たけはら海の駅、休暇村大久野島、かんぼの宿竹原など                 |

| No                           | 登録年月    | 商品名  | 商品写真   | 所在地    | 事業者名       | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|------------------------------|---------|--|--|--------|------------|---|--|--|--|
| 763                          | 2017年6月 | 広島赤耐   |   | 東京都中央区 | 合同酒精株式会社   | 広島赤耐840円(税別)  | 食中酒としてドライな味わいが楽しめる。お酒のキレイな「赤」色は赤しそ由来で、香料、着色料不使用の逸品。  | 広島県産の有機認定畑にて栽培された赤しそを使用したドライな味わいの「広島赤耐」。お酒のキレイな「赤」色は着色料無添加で赤しそ由来によるもの。食事に合うドライな味わいで、お好み焼きや牡蠣、新鮮な海の幸との相性も抜群   | 中国・四国エリアを中心に発売<br>(平成29年8月29日)   |
| 764                          | 2017年6月 | 三原のたこ天井じゃ〜!!(冷凍・3食入り)  |   | 広島県三原市 | KOH株式会社    | 三原のたこ天井じゃ〜!!(冷凍・3食入り) 1,500円(税別)  | 新鮮なタコを使い、タコを一口大にカットし、”にんにく漬け”にして下味をつけ、”生のままで”揚げることで、ぷりぷりのタコの食感と柔らかさを残すことができ、タコ本来のうまみをギュッと凝縮。   | タコは広島県三原市周辺で獲れた新鮮なものを使用し、やわらかくて甘みがあるおいしいタコが自慢。   | 【三原のたこ天井じゃ〜!!(冷凍・3食入り)】三原市道の駅「神明の里」  |
| 765, 766, 767, 769, 770, 771 | 2017年6月 | レモンカード<br>レモつゆ化粧箱入り<br>レモスコリアケース入り<br>レモスコシーザードレッシング<br>飲む生レモン酢<br>レモスコ牡蠣カレー |  | 広島県三原市 | ヤマトフーズ株式会社 | レモンカード800円(税別)<br>レモつゆ化粧箱入り550円(税別)<br>レモスコリアケース入り500円(税別)<br>レモスコシーザードレッシング500円(税別)<br>飲む生レモン酢1000円(税別)<br>レモスコ牡蠣カレー550円(税別) | 【レモンカード】<br>卵とバターを贅沢に使用した本格的なレモンカード。濃厚でとろっとしたクリームに瀬戸内レモンが香りジャムとは異なり、リッチな味わいが特徴。<br>【レモつゆ化粧箱入り】<br>広島レモンの皮を使用することで爽やかにレモンの風味が香る新感覚のつゆ。化学調味料を一切使用しておらず、広島レモンの香り食材そのものの味わいが楽しめます。<br>【レモスコリアケース入り】<br>自宅用やプチギフト向けにデザイン。<br>【レモスコシーザードレッシング】<br>玉葱をたっぷり使用し、隠し味にセロリ・アンチョビを加え、自家製マヨネーズのまろやかさとレモスコのすっぱ辛さが絶妙なドレッシング。化学調味料不使用。<br>【飲む生レモン酢】<br>皮ごとまるごと食べられる瀬戸内産レモンを使用し、りんご酢のまろやかな酸味と広島県産レモンの爽やかな香りに、氷砂糖の上品な甘みが加わり、甘くておいしいレモン酢が特徴。<br>【レモスコ牡蠣カレー】<br>じっくりと炒めた玉ねぎに10種類以上のスパイスを加え、自家製ベシャメルソースでコクをプラス。一晚レモンに漬け込んだ味わい豊かな広島県産牡蠣を加え「レモスコ」でアクセントをつけたピリッとおいしい瀬戸内カレー。 | 【レモンカード】<br>広島県産レモンピールを使用し、爽やかな風味を活かした、濃厚でなめらかなクリームに仕上げました。<br>【レモつゆ化粧箱入り】<br>広島レモンの皮を使用することで爽やかにレモンが香る風味の良いつゆに仕上げました。さっぱりとしたレモンとかつおだしの効いた醤油の絶妙な味わいをお楽しみください。<br>【レモスコリアケース入り】<br>レモスコは瀬戸内産広島レモンの防カビ剤を使用せず皮まで食べられる特徴を活かし、保存料・着色料・化学調味料を使用しない無添加調味料として、他の原料も国産にこだわり開発。<br>【レモスコシーザードレッシング】<br>広島県産レモンピールを使用。広島レモンスライス「レモスコ」のすっぱ辛さが絶妙なドレッシングです。クリーミーな中にピリリと瀬戸内レモンの香りが楽しめます。<br>【飲む生レモン酢】<br>「飲む生レモン酢」はレモンを丸ごと生かし、レモンの栄養を余すことなく摂取できます。<br>【レモスコ牡蠣カレー】<br>瀬戸内の2大産物を同時に味わえ、「レモンに漬けた牡蠣」と「レモスコ」を使用したレモンをほどよく感じる今までにない味わいの瀬戸内カレーが堪能できます。 | 【レモンカード】<br>ライフスタイルショップ、高級スーパーなど<br>【レモつゆ化粧箱入り】<br>JR広島駅、県内お土産売り場、など<br>【レモスコリアケース入り】<br>JR広島駅、高速道路サービスエリア、百貨店、雑貨店、三次ワイナリー、広島アンテナショップなど<br>【レモスコシーザードレッシング】<br>広島お土産売り場、量販店、広島ブランドショップなど<br>【飲む生レモン酢】<br>県内お土産売り場、ライフスタイルショップ、百貨店<br>【レモスコ牡蠣カレー】<br>JR広島駅、ゆめタウン、広島県内サービスエリア、長崎屋、お土産店など |

| No                          | 登録年月        | 商品名  | 商品写真 | 所在地        | 事業者名          | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-----------------------------|-------------|--|------|------------|---------------|--|---|--|--|
| 772                         | 2017年<br>6月 | 瀬戸内海の恵キムチ  |      | 広島県<br>福山市 | 備後漬物株式会社      | 瀬戸内海の恵キムチ258円(税別)  | 瀬戸内海産の海産物を使用し魚介の旨みがたっぷりと詰まったキムチ。<br>瀬戸内海からの4種の恵(牡蠣エキス、ちりめんじゃこ、茎わかめ、タチウオ魚醤)を使用することにより魚介の旨味を堪能。   | 瀬戸内海には穏やかな潮流で育まれた海の幸が豊富にあり、その食の資産である海の幸の味のしっかり引き出せるキムチのタレと併せることで、瀬戸内らしいキムチを堪能。   | スーパーマーケット、大手流通各社   |
| 773,<br>774,<br>775,<br>776 | 2017年<br>6月 | 130gレモンカシューナッツ<br>75gレモンカシューナッツ<br>145gかき醤油豆<br>90gかき醤油豆(クラフト) |      | 広島県<br>広島市 | 有限会社<br>栃木屋   | 130gレモンカシューナッツ600円(税別)<br>75gレモンカシューナッツ320円(税別)<br>145gかき醤油豆500円(税別)<br>90gかき醤油豆(クラフト)250円(税別)         | 【130gレモンカシューナッツ】<br>【75gレモンカシューナッツ(90g)】<br>ほんのり甘いカシューナッツに瀬戸内産レモンで味付けし甘酸っぱい香りがお口の中に広がります。<br><br>【145gかき醤油豆】<br>【90gかき醤油豆(クラフト)】<br>栃木屋オリジナル醤油と広島県産牡蠣ジュースで、落花生に味付けしコクのある味に仕上げました。   | 【130gレモンカシューナッツ】<br>【75gレモンカシューナッツ】<br>瀬戸内産(愛媛県、広島県)レモンの粉末をカシューナッツに味付け。<br><br>【145gかき醤油豆】<br>【90gかき醤油豆(クラフト)】<br>栃木屋オリジナル醤油と広島県産牡蠣ジュースをそのままジュース状にしたもの)混合し落花生に味付け。広島にこだわりの持った”かき醤油豆”。  | 【130gレモンカシューナッツ】<br>【75gレモンカシューナッツ(g)】<br>広島市内のスーパーなど<br><br>【145gかき醤油豆】<br>【90gかき醤油豆(クラフト)】<br>広島市内のスーパーなど  |
| 777,<br>778,<br>779         | 2017年<br>6月 | ガトーピレネー<br>バオバブの木(ブレーンバウムクーヘン)<br>瀬戸内生レモンケーキ<br>瀬戸内焼レモンケーキ     |      | 香川県<br>高松市 | 有限会社<br>サンファン | ガトーピレネー1400円(税別)<br><br>バオバブの木(ブレーンバウムクーヘン)1300円(税別))<br><br>瀬戸内生レモンケーキ 220円(税別) / 瀬戸内焼レモンケーキ 200円(税別) | 【ガトーピレネー】<br>小麦粉の代わりに讃岐の米粉(おいでまい)を全量使用し、仕上げには、ほんのり香る讃岐和三盆糖を贅沢にコーティング。<br><br>【バオバブの木(ブレーンバウムクーヘン)】<br>特Aランクの讃岐の米粉(おいでまい)を小麦粉のかわりに全量使用し。丁寧に、しっとりやわらかし大きな輪に焼き上げ。<br><br>【瀬戸内生レモンケーキ】<br>瀬戸内で生まれた生レモンケーキ。<br>ふわふわのビスキュイに瀬戸内で育ったレモンを使ったレモンクリームを挟み、周りをレモンチョコレートで薄くコーティング。<br><br>【瀬戸内焼レモンケーキ】<br>瀬戸内で育ったレモンをたっぷり練り込み、しっかりと焼き上げた焼レモンケーキ。<br>瀬戸内レモンの爽やかな香り、食感、上品な甘さを楽しめます。 | 【ガトーピレネー】<br>新品種の讃岐の米粉「おいでまい」は、越沼産こしひかりと同じ特Aランクを受賞し、瀬戸内の食材の良質さや美味しさを堪能できます。<br><br>【バオバブの木(ブレーンバウムクーヘン)】<br>バオバブの木に使用している讃岐の米粉「おいでまい」は、香川県の大地でサンサンと太陽の光に浴び育ったお米で、澱粉の老化(バサバサになる)に対して強いという特徴を持ち、良質なお米として特Aランクを受賞。<br><br>【瀬戸内生レモンケーキ / 瀬戸内焼レモンケーキ】<br>瀬戸内レモンは、高品質で食べた瞬間に口いっぱいスーッと爽やかな香りが広がる上質なレモンであり、瀬戸内生レモンケーキ・瀬戸内焼レモンケーキにも瀬戸内産のレモンをたっぷり使用。 | 【ガトーピレネー】<br>高松三越、神奈川県海老名マルイ、Mitsuwaマーケット(アメリカ(カリフォルニア・サンノゼ)1週間<br><br>【バオバブの木(ブレーンバウムクーヘン)】<br>高松三越、Mitsuwaマーケット(アメリカ(カリフォルニア・サンノゼ)1週間<br><br>【瀬戸内生レモンケーキ / 瀬戸内焼レモンケーキ】<br>こうべコープ・かがわコープで出品予定 |

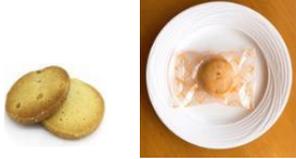
| No          | 登録年月        | 商品名                       | 商品写真  | 所在地         | 事業者名                | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-------------|-------------|---------------------------|---|-------------|---------------------|--|---|---|---|
| 780         | 2017年<br>6月 | 瀬戸内ハンバーグ(たこ)              |    | 広島県<br>福山市  | 株式会社 阿<br>瀬珍味       | 瀬戸内ハンバーグ(たこ)300円<br>(税別)   | 瀬戸内海産のたこを具材にしたハンバーグ。湯煎もしくは電子レンジで加熱するだけで焼きたてと同様の味が楽しめる家庭用の商品。  | たこは瀬戸内海産のものを使用し、鶏肉も入った柔らかく魚の臭いを抑えたハンバーグ。特殊なアルミパウチに入っており賞味期限も長いことから、急な時にも手軽な調理で対応が可能となる一品。   | 販売先は広島駅   |
| 781         | 2017年<br>6月 | 瀬戸内レモンかりんとう               |    | 広島県<br>尾道市  | 有限会社製<br>菓宮本        | 瀬戸内レモンかりんとう 標準売<br>価200円(税別)   | 広島県産レモン果汁と瀬戸内産レモンピールを糖蜜に使用し、サクサクとした生地を包んだかりんとうです。すっきりとした爽やかな風味が広がるように仕上げました。  | 広島県産レモン果汁と瀬戸内産レモンピールを糖蜜に使用し包んだかりんとうです。温暖な気候に恵まれて育った瀬戸内のレモンのまろやかな酸味と香りを味わって頂けるように仕上げました。   | 全国の量販店、尾道の土産店、道の駅、広島のおりづるタワー、サービスエリア、広島県ブランドショップ「TAU」他  |
| 782、<br>783 | 2017年<br>6月 | いろ・は・す みかん<br>いろ・は・す 塩れもん |    | 東京都<br>渋谷区  | 日本コカ<br>コーラ株式<br>会社 | いろ・は・す みかん265m/130<br>円(税込)<br>※自販機専用サイズのため税込<br>で表示<br>いろ・は・す みかん555ml/130<br>円(税別)<br>いろ・は・す みかん1020m/189<br>円(税別)<br>いろ・は・す みかん1555m/12<br>66円(税別)<br>いろ・は・す 塩れもん555ml/130<br>円(税別) | 【いろ・は・す みかん】<br>愛媛県産温州みかんエキス使用。<br>日本の厳選された天然水を利用し、<br>ローカロリー(17kcal/100ml)でからだに優しい。<br><br>【いろ・は・す 塩れもん】<br>「瀬戸内産れもん」のエキスと「瀬戸内産海塩」の<br>組み合わせでおいしく熱中症対策にお勧め。                    | 【いろ・は・す みかん】<br>愛媛県産の手摘み温州みかんから採取したエキスを使用。また、エコを考えたつぶししやすいボトル、環境負荷を低減した水性フレキシ印刷のラベルを使用。<br><br>【いろ・は・す 塩れもん】<br>瀬戸内産れもん」のエキスと「瀬戸内産海塩」をそのこだわりとして使用。また、エコを考えたつぶししやすいボトル、環境負荷を低減した水性フレキシ印刷のラベルを使用。 | 【いろ・は・す みかん】<br>全国コンビニエンスストア、スーパーマーケット、自動販売機など<br><br>【いろ・は・す 塩れもん】<br>全国コンビニエンスストア、スーパーマーケット、自動販売機など                                     |
| 785         | 2017年<br>6月 | 香味山陽路 佃煮(牡蠣・椎茸・牛蒡・筍)佃煮製造  |  | 広島県<br>東広島市 | シンクフーズ<br>(株)       | 香味山陽路 佃煮(椎茸/500円・<br>牛蒡/500円・筍/500円・牡蠣<br>/800円)(税別)佃煮製造   | 【香味山陽路 佃煮(牡蠣・椎茸・牛蒡・筍)佃煮製造】<br>東広島で産する地域限定の農水産物を使用した佃煮で、独自の味付けによる加工食品。<br>①牡蠣 安芸津の海で育った新鮮なカキの佃煮<br>②椎茸 志和町で栽培した肉厚のシイタケの佃煮<br>③筍 賀茂台地で採れたタケノコの佃煮<br>④牛蒡 豊栄町で栽培する吉原ゴボウと黒酢ニンニク漬けの佃煮 | 【香味山陽路 佃煮(牡蠣・椎茸・牛蒡・筍)佃煮製造】<br>地元の東広島産の農水産物を素材とし、自然の調味料で手間隙をかけて炊き上げた佃煮で、酒の肴やご飯の友にも最適な逸品。   | 【香味山陽路 佃煮(牡蠣・椎茸・牛蒡・筍)佃煮製造】<br>佃煮製造<br>(セット販売)<br>広島三越、天満屋空港ショップ店やマツダ総等の企業及び一般消費者に販売。<br><br>(単品販売)<br>天満屋空港ショップ店、アンデルセン小谷店、道の駅、ホテル等で宣伝販売。 |

| No       | 登録年月        | 商品名                             | 商品写真  | 所在地         | 事業者名      | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|----------|-------------|---------------------------------|---|-------------|-----------|---|--|--|---|
| 788, 789 | 2017年<br>6月 | OTソープ(洗顔石鹸)<br>レモンローション         |  <p>洗顔石けん(固形) 標準質量 95g<br/>成分: 石ケン素地/レモン果皮エキス/レモン果皮<br/>成分</p> <p>レモンローション(化粧水) 標準質量 100ml<br/>成分: 水/レモン果皮エキス/ローズマリー葉エキス/リン酸アスコルビルNa/レモン果皮油/ダイズ油/セラミド1/セラミド2/セラミド3/セラミド6II</p> | 広島県<br>尾道市  | 大本太和堂     | OTソープ(洗顔石鹸)3500円(税別)<br>レモンローション5000円(税別)       | <p>【OTソープ(洗顔石鹸)】<br/>【レモンローション】<br/>原材料から製造工程において化学成分無添加の完全無添加にこだわりました。またこれまで化粧品化するに困難とされたシミの原因となる光毒性物質を除去したため安心して使用することが出来るようになりました。したがって赤ちゃんからお年寄りまで性別を問わず使用していただけます。</p>  | <p>【OTソープ(洗顔石鹸)】<br/>【レモンローション】<br/>瀬戸内海に浮かぶ青いレモンの島と呼ばれる愛媛県岩城島のレモンはグリーンレモンとも呼ばれています。良質なレモンはビタミンやミネラルのバランスが非常に良く良質な商品に仕上がりました。</p>  | onomichi U2 shima shop、尾道ふれあいの里、瀬戸田サンセットビーチ他  |
| 790      | 2017年<br>6月 | ヒジャブとムスリムファッション                 |    | 愛媛県<br>松山市  | 株式会社 ふく紗  | ヒジャブとムスリムファッション<br>6,800円(税別)                   | “四季のある日本の内海で培ってきた伊予かすりを使ったヒジャブ”  | インバウンドで来日されたイスラム教徒の方々に 日本の伝統織物である伊予かすりでつくられたヒジャブを身に付けていただきムスリムファッションを堪能していただく。   | 主要駅・空港・港・百貨店など  |
| 791      | 2017年<br>9月 | 冷蔵お好み焼小ぶりサイズ2枚入り 瀬戸もみじ豚使用       |    | 広島県<br>広島市  | サンフーズ株式会社 | 冷蔵お好み焼小ぶりサイズ2枚入り 瀬戸もみじ豚使用1,389円(税別)             | 広島育ちの【瀬戸内もみじ豚】を使用しており、ジュシーで柔らかく濃厚な味のお好み焼です。  | 1枚1枚手焼きの冷蔵お好み焼は瀬戸内もみじ豚、ミツワお好みソース、広島独特のいか天入り天粕等広島産原材料に拘った製品です。  | 高速度道路各サービスエリア、広島空港おみやげ品売場にて販売   |
| 792, 793 | 2017年<br>9月 | 瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト<br>瀬戸内柑橘ミックスオレ |    | 広島県<br>廿日市市 | チチヤス株式会社  | 瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト220円(税別)<br>瀬戸内柑橘ミックスオレ100円(税別) | <p>【瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト】<br/>広島県産ネーブルオレンジ果汁を1%使用し、ふわとろ食感で甘みと酸味のバランスがとれているネーブルオレンジ味は、フレッシュで豊かな香りが味わえます。</p> <p>【瀬戸内柑橘ミックスオレ】<br/>広島県産のはっさく、甘夏、ネーブルオレンジ果汁を合わせ、牛乳を使用したミックスオレです。瀬戸内を感じる柑橘の甘味とすっきりさわやか、そして牛乳のまろやかな味わいが楽しめます。</p> | <p>【瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト】<br/>ヨーグルトのまろやかな口当たりと後味すっきり、フレッシュで豊かな香りが楽しめるよう仕上げました。デザインは、柑橘類産地である広島「瀬戸内海」と「ネーブルオレンジ畑」の景観をイメージしています。</p> <p>【瀬戸内柑橘ミックスオレ】<br/>瀬戸内のおだやかですがすがしい印象を、牛乳のまろやかさと果汁の香りで爽やかさを演出し、パッケージは、瀬戸内そして広島を一目で感じてもらえるようなデザインとして、イラスト調で表現することで瀬戸内らしさを追求しています。</p> | <p>【瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト】<br/>全国の量販店、小売店、百貨店、生協など(平成29年9月25日～平成30年3月下旬予定)</p> <p>【瀬戸内柑橘ミックスオレ】<br/>全国の量販店、小売店、百貨店、生協など(平成29年10月23日発売予定)</p> |

| No  | 登録年月        | 商品名                | 商品写真  | 所在地        | 事業者名                                      | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-----|-------------|--------------------|---|------------|---|---|---|--|--|
| 794 | 2017年<br>9月 | 尾道産 純粋はちみつ         |    | 広島県<br>尾道市 | アクロス<br>インターナシ<br>ョナル(有)お<br>のみつ本舗<br>事業部 | 尾道産 はちみつ<br>150g=1,000円(税別)<br>300g=1,500円(税別)<br>600g=2,500円(税別)<br>1Kg=4,000円(税別) | 尾道の野山に咲く花々の蜜を採取し無添加、無加工、自然そのままの天然蜂蜜です。  | ラベルに可愛いミツバチのキャラクターを表示し、尾道の温暖な気候が生み出す自然食品として蜂蜜を販売しています。                                       | 広島市：ひろしま夢ぶらざ 尾道市：尾道JAええじゃん、福屋尾道店、新尾道駅売店、一本堂、三原市：道の駅神明の里 広島空港売店 福山市：高速福山PA下りその他、ニチエー各店で販売               |
| 795 | 2017年<br>9月 | 尾道レモン塩<br>瀬戸内レモン塩  |    | 広島県<br>尾道市 | 塚本株式<br>会社                                | 尾道レモン塩300円(税別)<br>瀬戸内レモン塩300円(税別)   | 瀬戸田のエコレモンをフリーズドライの微粉末に、瀬戸内小島の「ほんじお」、蒲刈の藻塩をブレンドしたさわやかなレモン塩です。  | 瀬戸内産の塩と尾道市瀬戸田町産のレモンのみを使っているのが特徴。   | 【尾道レモン塩】御調、三原、竹原の道の駅、広島のおりづるタワー、銀座TAU、尾道駅、福山駅、高速道路PA、尾道市内のお土産店など<br>【瀬戸内レモン塩】山陽高速道路瀬戸PA上り、イカリスーパー、関西以西 |
| 796 | 2017年<br>9月 | しまcaféきたたにの牛すじカレー  |    | 広島県<br>呉市  | 合名会社<br>きたたに                              | しまcaféきたたにの牛すじカレー<br>630円(税別)   | 国産の牛すじ肉をとろとろに煮込み、隠し味として呉市の安芸灘とびしま海道で育った美味しいレモン(豊島産を90%以上使用)しかも農業を使って無いものを厳選してレモンビールジャムにして使用。                                      | とびしま海道一押しの特産品「豊島レモン」を使ったオリジナルカレーを開発。   | 広島県内。<br>店舗やネットでの販売予定。   |
| 797 | 2017年<br>9月 | コーヒービーンズホワイトチョコレート |   | 岡山県<br>岡山市 | ノーイン株式<br>会社                              | コーヒービーンズホワイトチョコレート398円(税別)  | カフェインレスコーヒー豆と蒜山ジャージーミルクで作ったホワイトチョコで、まろやかな甘みに珈琲のほろ苦さがマッチ。瀬戸内の温暖な気候の中で育まれた風味豊かでコクのあるおいしいジャージー牛乳を使用しローカフェインなチョコレートなので、どなたにもお楽しみ頂けます。 | 瀬戸内の恵まれた自然環境の中で育った牧草を食べ、育まれてきた、風味豊かでコクのあるおいしいジャージー牛乳を使ったチョコレートを使用。                           | 天満屋・サービスエリアなど岡山県・関東を中心に全国で販売。  |
| 798 | 2017年<br>9月 | いりこみそ              |  | 広島県<br>呉市  | 株式会社<br>ますやみそ                             | いりこみそ380円(税別)   | 瀬戸内海特産のちりめんいりこを使用し、良質な国産大麦と大豆を使用した、いりこみそです。   | 瀬戸内海の穏やかな海域でとれる特産のちりめんいりこを使用し、手軽に使用できるおかずみそとして販売しております。また、容器は重厚感のあるものを使用し、高級感のあるものに仕上げております。 | 中国地方のスーパーマーケット及び全国の量販店。  |

| No            | 登録年月    | 商品名   | 商品写真  | 所在地     | 事業者名                   | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|---------------|---------|---|---|---------|------------------------|--|---|--|---|
| 799           | 2017年9月 | さぬきオイルサーディン   |    | 香川県観音寺市 | 共栄冷凍水産株式会社             | さぬきオイルサーディン<br>袋入り/550円(税別)<br>箱入り/700円(税別)  | 伊吹いりこで有名な伊吹島近海のイワシを使用しております。  | ブランド力のある伊吹いりこを使用。伊吹島近海で漁獲されるカタクチイワシに新たな付加価値を生み出し、伊吹いりこと並ぶ新たな瀬戸内ブランドを創出した商品です。  | 香川県のアンテナショップせとうち旬彩館(東京)、トモニ市場(東京)、栗林庵(高松)、四国ショップ88(高松)、ONOMICHI U2(尾道)、道の駅源平の里むれ(牟礼町)、道の駅ことひきコイン館(観音寺)、四国キヨスク観音寺店・丸亀店・イオン高松東店、JR四国千年物語、高松自動車道豊浜SA下り、資生堂パーラー一他 |
| 800, 801      | 2017年9月 | 岡山白桃チューハイ<br>広島はっさくチューハイ                              |    | 広島県東広島市 | 宝積飲料株式会社               | 岡山白桃チューハイ148円(税別)<br>広島はっさくチューハイ148円(税別)   | 【岡山白桃チューハイ】<br>岡山県産白桃果汁を使用し、ほどよく熟した甘みを感じていただける味わいになっております。<br><br>【広島はっさくチューハイ】<br>広島県産はっさく果汁を使用し、はっさくの甘みと酸味のバランスよく感じていただける味わいです。   | 【岡山白桃チューハイ】<br>温暖な気候で育った「岡山の白桃」を主原料として、飲みやすい適度なアルコール感にしています。デザインは、瀬戸内海特有のおだやかな景色を手書き風のイラストで表現し、少し懐かしくて可愛いパッケージに仕上げられています。<br><br>【広島はっさくチューハイ】<br>温暖な気候で育った「広島はっさく」を主原料とし、飲みやすい適度なアルコール感にしています。また、少し懐かしくて可愛いパッケージに仕上げました。                                | 【岡山白桃チューハイ】<br>JR西日本の駅ナカ限定商品として販売(2017年7月)<br><br>【広島はっさくチューハイ】<br>JR西日本の駅ナカ限定商品として販売(2017年7月)  |
| 802           | 2017年9月 | コロラムプリン2/600  |    | 岡山県笠岡市  | 酪農Café Mou Mou Kitchen | コロラムプリン2/600 537円(税別)  | 希少な「初乳」を使用した日本では初のプリンで、地元のこだわり卵「うねめもみじたまご」を合わせてコクをプラスしています。また、容器やラッピングにもこだわり、ピンクを基調とした牛のドット柄でカワイイ商品です。  | 乳牛・肉牛を飼育する西日本でも有数の牧草地帯である笠岡エリアは、気候温暖で災害も少なく、コロラムプリン2/600の原材料となる初乳を安定して確保できる環境にあります。コロラムプリン2/600は、希少な「初乳」を使用した日本では初のプリンで、地元のこだわり卵「うねめもみじたまご」を合わせてコクをプラスし、酪農家が商品開発をしました。   | インターネット・笠岡道の駅・岡山駅新幹線改札口・当店  |
| 803, 804, 805 | 2017年9月 | キャンベル 100%ストレートジュース<br>是里わいん キャンベル・ロゼ<br>是里ワイン リースリング |  | 岡山県赤磐市  | 株式会社是里ワイン醸造場           | キャンベル 100%ストレートジュース1,389円(税別)<br><br>是里わいん キャンベル・ロゼ 1,637円(税別)<br><br>是里ワイン リースリング2,000円(税別) | 【キャンベル 100%ストレートジュース】<br>赤磐市是里地区で丹念に育てられた貴種ぶどう「キャンベル・アーリー」。糖度18度以上の甘い果実を丸ごと搾り、果汁をそのまま100%ジュースとして商品化しました。パワフルでみずみずしい100%ストレートジュースです。<br><br>【是里わいん キャンベル・ロゼ】<br>赤磐市是里地区で丹念に育てられた貴種ぶどう「キャンベル・アーリー」から造るロゼ・ワイン。芳醇なぶどう本来の味と香りが楽しめます。<br><br>【是里ワイン リースリング】<br>赤磐市是里地区で丹念に育てられた貴種ぶどう「リースリング」から創られたやや辛の白ワイン。スッキリとしたフルーティーな味わい。 | 【キャンベル 100%ストレートジュース】<br>貴種ぶどう「キャンベル・アーリー」から創られるキャンベルワインの原材料となる搾りたての果汁をそのままジュースにしました。ブドウそのものの味と香りが楽しめるここだけの100%ストレートジュースです。<br><br>【是里わいん キャンベル・ロゼ】<br>【是里ワイン リースリング】<br>標高350m以上の是里地区は古くから高品質なぶどうの産地であるが、丹念に育てられた食べて美味しいぶどうから造られるワインはフルーティさをそのまま凝縮している。 | 【キャンベル 100%ストレートジュース】<br>ワイナリー店頭販売のみ<br><br>【是里わいん キャンベル・ロゼ】<br>ワイナリー店頭販売他、岡山県内卸売り。<br><br>【是里ワイン リースリング】<br>ワイナリー店頭販売他、岡山県内卸売り。                              |

| No      | 登録年月    | 商品名  | 商品写真  | 所在地     | 事業者名               | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|---------|---------|--|---|---------|--------------------|---|---|--|--|
| 806、807 | 2017年9月 | (尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム<br><br>(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム |    | 広島県尾道市  | レッカーパロン            | (尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム1,389円(税別)<br><br>(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム1,389円(税別)                              | 【(尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム】<br>ジャムにするセミノールは、契約農家から選別した新鮮な素材に限定し、無添加、無着色、保存料や人工ペクチンなど余分なものは一切加えず、素材そのものの味にこだわったジャムです。<br><br>【(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム】<br>ジャムにする桃は、自家栽培の新鮮な素材に限定し、無添加、無着色、保存料や人工ペクチンなど余分なものは一切加えず、素材そのものの味にこだわったジャムです。 | 【(尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム】<br>瀬戸内尾道の温暖な気候のもとで、木なりのまま完熟させたセミノールを丸ごと使ってジャムにしています。<br><br>【(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム】<br>自家栽培で育てた瀬戸内尾道産の桃を丸ごと使ってジャムにしています。 | 【(尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム】<br>尾道グリーンヒルホテル、エディオン髙屋家電フードショップニチエー、尾道市ふるさと納税謝礼品<br><br>【(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム】<br>尾道グリーンヒルホテル、エディオン髙屋家電フードショップニチエー、尾道市ふるさと納税謝礼品 |
| 808     | 2017年9月 | 牡蠣ぞうすい   |    | 広島県福山市  | 株式会社阿藻珍味           | 牡蠣ぞうすい537円(税別)  | 広島県産の牡蠣を使用し、その品質も高く評価されています。そんな広島県産の牡蠣を使用したレトルト加工したぞうすいです。  | 広島県産の牡蠣を使用し、生産量は全国でも有数である広島県産の牡蠣は、品質も高く評価されています。   | 自社店舗(広島駅、福山駅)、高速道路サービスエリア、   |
| 809     | 2017年9月 | ひまわり畑のフロランタン広島産のレモンの恵み                           |    | 広島県安芸郡  | 株式会社エムズ(店舗名:グラグール) | ひまわり畑のフロランタン広島産のレモンの恵み<br>①個包装販売 1袋2個入194円(税別)<br>②クリアケース 1箱3袋入657円(税別)<br>③ひまわり箱 1箱6袋入1,222円(税別) | 広島県立海田高等学校家政科生徒のアイデアから誕生した商品。海田町花「ひまわり」の種と広島県産レモンを皮ごとふんだんに使用し風味・酸味豊かに仕上げた洋菓子フロランタン。添加物は使用していません。  | 広島県レモンを皮ごとふんだんに使用し風味・酸味を十分に感じていただける質沢に仕上げた商品です。またひまわりの種部分を使用した珍しい商品です。   | 海田町内及び広島県内お土産コーナー  |
| 811     | 2017年9月 | レモンロックス  |   | 広島県廿日市市 | 中国醸造株式会社           | レモンロックス1,180円(税別)   | 瀬戸内レモンをまるごと使用し、合成香料や酸味料は一切使わずに、天然ビールの香りとレモン果汁の爽快な酸味を引き立たせた、こだわりのレモンリキュールです。   | すべて瀬戸内産レモンを使用し、レモンスピリッツと天然レモンアロマオイルをブレンドする独自開発のダブルフレグランスメソッドにより、レモンピールの香りを余すことなく纏わせています。レモン果汁をたっぷり使用しているのでフレッシュで爽やかなレモンの酸味を感じることができます。         | 広島を中心とした全国展開。(2017年7月5日～)  |
| 812     | 2017年9月 | 無添加 味日本だし 広島産大羽いりこ入り                             |  | 広島県広島市  | 味日本株式会社            | 無添加 味日本だし500円(税別)   | 化学調味料無添加の「広島産大羽いりこ」入りだしパックです。食塩と醤油で下味を調整していますので使い勝手が良く、毎日のお料理が簡単に美味しく仕上がります。一般のいりこより、苦味や生臭みがなく、豊かで上品な香りと、強いうま味とコクが特長です。鰹だしやあご(トビウオ)だしよりも、味の伸びや重厚感の強いだしがとれます。  | 瀬戸内海の豊かな海産物を象徴する小魚「いわし」を加工した「いりこ」のだしパックです。希少価値が高く、豊かで上品な香りと、強いうま味とコクが特徴の「広島産大羽いりこ」にこだわりました。「懐かしくて美味しい和風料理」を手軽に味わっていただける商品です。                   | 広島県及び近郊地域のスーパーで販売予定(2017年12月1日発売)  |

| No          | 登録年月        | 商品名                           | 商品写真  | 所在地         | 事業者名                          | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-------------|-------------|-------------------------------|---|-------------|-------------------------------|--|---|--|--|
| 813         | 2017年<br>9月 | 【堅あげポテト 柑橘ミックス】               |    | 東京都<br>北区   | 発売元 株式会社カルナック<br>製造者 カルビー株式会社 | 【堅あげポテト 柑橘ミックス600円(税別)】  | 瀬戸内産(広島県産)レモンと愛媛県産いよかん使用し、瀬戸内レモンの程よい酸っぱさとほんのりした愛媛いよかんの甘さが特徴です。  | 瀬戸内限定土産。<br>瀬戸内レモンの程よい酸っぱさと、ほんのりした愛媛いよかん甘さが、カリカリとした堅あげポテトの食感でじっくり楽しめます。  | 中四国のJR駅、空港、高速道路SA・PA、観光地などの土産売店                      |
| 814、<br>815 | 2017年<br>9月 | 【天然鳴門鯛 ぼんず】<br><br>【天然鳴門鯛 味噌】 |    | 徳島県<br>徳島市  | 株式会社クオリス                      | 【天然鳴門鯛 ぼんず600円(税別)】<br><br>【天然鳴門鯛 味噌800円(税別)】  | 【天然鳴門鯛 ぼんず】<br>天然鳴門鯛からとった出汁のまろやかな風味が効いたほどよい酸味の味付けぼんずです。徳島県産のユズとユコウの果汁も加えたさわやかな味わいが、うどんやそうめんとの相性も抜群の調味料です。<br><br>【天然鳴門鯛 味噌】<br>浜に上がったばかりで活きのいい天然鳴門鯛の身を、地元のお舗味噌屋が作った御膳味噌に炊き込んだ「おかず味噌」です。 | 【天然鳴門鯛 ぼんず】<br>【天然鳴門鯛 味噌】<br>瀬戸内海と太平洋を結ぶ海峡の激しい潮流で育ち、引き締まったマダイの美味しさを「天然鳴門鯛 味噌」と「天然鳴門鯛 ぼんず」の2品で余すところなく堪能していただけるようにと企画した商品です。 | 【天然鳴門鯛 ぼんず】<br>【天然鳴門鯛 味噌】<br>徳島県内の土産物店と徳島県のアンテナショップ  |
| 816         | 2017年<br>9月 | 【パラジュース 赤・ピンク】                |    | 広島県<br>福山市  | マチモト株式会社                      | 【パラジュース 赤・ピンク】<br>赤200ml 713円(税別)<br>赤550ml 1,750円(税別)<br>ピンク200ml 815円(税別)<br>ピンク550ml 1,935円(税別) | 自社農園で、栽培期間中、農薬不使用・有機肥料で食用バラを栽培し、朝摘みした花を自社で加工しています。加工方法は、熱水抽出方式で2016年特許出願。加工した食品には、合成の香料・着色料・保存料を使用しておらず、安心・安全な食品です。   | 瀬戸内の温暖な気候で栽培した食用バラを利用し、加工食品には、合成の香料・着色料・保存料を使用せず安心・安全な食品です。  | 高島屋クロスメディア・天満屋・広島三越・広島そごう・近隣ホテル・福山サンスター・広島ゆめプラザ・近隣商店 |
| 817         | 2017年<br>9月 | 【瀬戸内レモンの米粉入クッキー】              |   | 岡山県<br>瀬戸内市 | 株式会社サラニ                       | 【瀬戸内レモンの米粉入クッキー100円(税別)】   | 岡山県産の米粉と小麦粉と瀬戸内レモンを使用して仕立てた、さっくりと爽やかに美味しいクッキーです。  | 瀬戸内地方で実ったレモンを限定して使用し、また米粉、小麦粉にも岡山県産を使用しました。  | 岡山県内・大阪府の自社店舗ほか                                      |
| 818         | 2017年<br>9月 | 雄町純米吟醸                        |  | 岡山県<br>浅口市  | 嘉美心酒造株式会社                     | 雄町純米吟醸<br>1800ml 3,000円(税別)<br>720ml 1,450円(税別)  | 自社酵母を使うことで味は淡麗で甘く、香りは華やかさがお楽しみいただけます。   | 自然豊かな岡山県小田郡矢掛町の契約農家で栽培した、岡山県が発祥の地である酒造好適米「雄町米」を100%使用。   | 岡山県内スーパー、酒販店、日本名門酒会加盟店                               |

| No  | 登録年月    | 商品名                       | 商品写真  | 所在地    | 事業者名                | 商品の概要                                       | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                                  |
|-----|---------|---------------------------|---|--------|---------------------|---|--|---|---|
| 819 | 2017年9月 | 瀬戸内レモンココナッツ               |    | 愛媛県伊予郡 | 増永食品株式会社            | 瀬戸内レモンココナッツ<br>70g 400円(税別)<br>30g 200円(税別) | 瀬戸内海産のレモン果皮を使用。レモンの甘酸っぱさとココナッツの独特の甘みと食感で食べた人を飽きさせない一品です。   | 瀬戸内海に接する愛媛県で昔ながらの製造技術を新しい食材(ココナッツ)を活用し、食べやすい味付に仕上げました。  | 日本全土において2017年8月1日より販売予定                   |
| 820 | 2017年9月 | キャプテン・グリーンカレー             |    | 岡山県倉敷市 | 株式会社明日絵(いがらしゆみこ美術館) | キャプテングリーンカレー<br>180g 790円(税別)               | 大ブームの岡山マイルドパクチャー(OKAPAKU)や岡山県産のセロリ・ホウレン草をふんだんに使用した食物繊維たっぷり美容にもよい、ちょっと辛口が特徴の野菜カレー。  | 岡山県産の野菜にこだわり、ご当地カレーをアピールした商品。瀬戸内海には海賊がいたことから、松本零士の『宇宙海賊キャプテンハーロック』をパッケージデザインに採用した。                            | 岡山県内、九州、首都圏にて販売                           |
| 821 | 2017年9月 | 瀬戸内のり天(ゆず味)               |    | 愛媛県伊予市 | 阿川食品株式会社            | 瀬戸内のり天(ゆず味)60g276円(税別)                      | 瀬戸内産ののりを使用し、食べやすいスティック状の天ぷらにしました。愛媛、高知県産のゆずを使用しざっぱりとしたゆず味にしています。   | 瀬戸内の産物である海苔を使用し、瀬戸内の産物である柑橘の中でも全国1位、2位の生産量を誇る愛媛、高知のゆずを使用。また、広島県のフライメーカー独自の技術でさくとした食感でさっぱりした味に上げています。          | 全国のスーパーや土産物店(平成29年12月1日から)                |
| 822 | 2017年9月 | 広島県産レモン使用レモンきな粉           |   | 広島県広島市 | 株式会社上萬糧食製粉所         | 広島県産レモン使用レモンきな粉65g330円(税別)                  | 弊社は2018年で創業90周年を迎え、この記念商品として「広島県産レモン使用レモンきな粉」を開発いたしました。広島県が生産量日本一を誇るレモンを使用した「爽やかなレモンの風味」と丹念に焙煎した「香ばしいきな粉」のハーモニーを味わっていただけます。          | 全国的に知名度のある広島県産レモンを使用し、瀬戸内らしい商品に仕上げました。昔ながらのお餅にかけてお召し上がりいただける以外に、牛乳・ヨーグルト・アイスクリーム等のトッピングにもご利用いただけます。           | 広島県を中心とした西日本エリア及び関東地区の各スーパー・ブランドショップ等     |
| 824 | 2018年3月 | 瀬戸内れもんわらび                 |  | 山口県下関市 | 有限会社お茶の赤星園          | 瀬戸内れもんわらび700円(税別)                           | 瀬戸内レモンの皮を砂糖漬けし、細かくした物を使用。そのまま食べる事も出来ますが、個包装した蜂蜜を付ける事により味を変えて楽しむ事が出来ます。   | 瀬戸内レモンの皮を使用した透き通るわらびもちで瀬戸内海を表現し、その中に砂糖漬けた瀬戸内レモンの皮が入っています。ほんのり甘酸っぱい味をご堪能ください。                                  | 「お茶の赤星園」店舗入っています。                         |
| 825 | 2018年3月 | 中四国限定ハッピーターン 瀬戸内レモン風味 20枚 |  | 新潟県新潟市 | アジカル株式会社            | 中四国限定 ハッピーターン 瀬戸内レモン風味 20枚 800円(税別)         | 亀田製菓「ハッピーターン」中四国エリア限定のお土産です。瀬戸内産レモンを使用したレモンパウダーを使用し、ハッピーターンの特長である甘じょっぱさと酸味が調和したおいしさに仕上げました。1枚×20個包装入りです。旅の楽しい思い出に浸りながらぜひ皆様でお楽しみください。 | 瀬戸内の特産物であり、お土産の定番「瀬戸内レモン」を使用した亀田のハッピーターンです。瀬戸内の島および青い空と海、そしてレモンをメインに、ハッピーターンのキャラクターであるターン王子とコラボしたデザインに仕上げました。 | 中国、四国エリアの駅売店、高速サービスエリア 売店を中心に2018年6月発売予定。 |

| No          | 登録年月        | 商品名                                | 商品写真  | 所在地               | 事業者名                | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-------------|-------------|------------------------------------|---|-------------------|---------------------|--|--|--|--|
| 826         | 2018年<br>3月 | たこめしの素                             |    | 兵庫県<br>明石市        | 株式会社<br>うづみ商会       | たこめしの素1000円(税別)  | 超便利！ ご飯に混ぜて炊くだけ。<br>コクのある風味と旨味を堪能いただくため、兵庫県<br>明石産 真だこを使用し、天然だしを凝縮しています。   | 郷土料理でお馴染みのたこめし。<br>明石産のたこを使用した、たこの旨味とだしの風味の仕上がりが<br>りとなっています。<br>パッケージは、海をイメージ   | 全国(SA、道の駅、<br>スーパー、百貨店等)   |
| 827、<br>828 | 2018年<br>3月 | 広島牡蠣だし 鯉本枯れ節<br>広島牡蠣だし 瀬戸内<br>産煮干し |    | 広島県<br>福山市        | 株式会社カ<br>ネソ22       | 広島牡蠣だし 鯉本枯れ節1000<br>円(税別)<br>広島牡蠣だし 瀬戸内産煮干し<br>1000円(税別) | 【広島牡蠣だし 鯉本枯れ節】<br>瀬戸内の素材を100%活かした最上質・最美味<br>のだしパックです。鹿児島県産鯉本枯れ節をベース<br>に、いわし煮干し、カキエキス、乾椎茸、昆布を配<br>合。鯉本枯れ節は、カビ付け・天日干しを3~4回<br>以上繰り返すことで、ゆっくりと時間をかけて旨味<br>が熟成された節を遠赤焙煎と厚削り加工で コクと<br>旨味を凝縮しただしです。広島牡蠣の風味と旨味<br>を最大限引き出しており、食塩・化学調味料不使<br>用です。<br>【広島牡蠣だし 瀬戸内産煮干し】<br>瀬戸内の素材を100%活かした最上質・最美味<br>のだしパックです。瀬戸内産煮干しをベースに、か<br>つお枯節、カキエキス、乾椎茸、昆布を配合。瀬戸<br>内産煮干しは、瀬戸内海の片口いわしを遠赤焙煎<br>加工し、いわし 本来が持つ味わいや香りを凝縮<br>した上品で甘みのあるだしです。広島牡蠣の風味<br>と旨味を最大限引き出しており、食塩・化学調味料<br>不使用です。 | 【広島牡蠣だし 鯉本枯れ節】<br>いわし煮干し(瀬戸内産)、カキエキスパウダー(広島県<br>産)、乾椎茸(広島県産)を使用しています。<br>【広島牡蠣だし 瀬戸内産煮干し】<br>いわし煮干し(瀬戸内産)、カキエキスパウダー(広島県<br>産)、乾椎茸(広島県産)を使用しています。 | 【広島牡蠣だし 鯉本<br>枯れ節】<br>全国の百貨店・量販店<br>等<br>【広島牡蠣だし 瀬戸<br>内産煮干し】<br>全国の百貨店・量販店<br>等 |
| 830         | 2018年<br>3月 | 黄福ろうる はちみつレ<br>モン                  |   | 岡山県<br>浅口郡<br>里庄町 | 株式会社サ<br>ンラヴィアン     | 黄福ろうる はちみつレモン<br>4切入：340円(税別)<br>1個入：120円(税別)            | 口当たり軽やかなはちみつレモン風味のホイップ<br>クリームをしっとりふわふわのカステラ生地で包み<br>ました。ホイップクリームには瀬戸内レモン果汁と<br>瀬戸内レモンジャムを使用。爽やかなレモンホイッ<br>プにはちみつを加え、まるやかな甘さとはちみつ<br>の香りをプラスし、爽やかに甘酸っぱいはちみつレ<br>モン風味のクリームに仕上げました。クリームの中<br>味とカステラの甘みが程よく調和したロールケー<br>キです。  | 瀬戸内を代表する果実「瀬戸内レモン」を使用。瀬戸内レ<br>モンの香り・味わいを存分に感じられる商品です。また、パッ<br>ッケージから瀬戸内らしさを感じられるよう、爽やかなデザイ<br>ンにいたしました。  | 全国の量販店/夏季限<br>定商品  |
| 831         | 2018年<br>3月 | レノンー檸檬音ー                           |  | 広島県<br>福山市        | 有限会社ド<br>ルセ洋菓子<br>店 | レノンー檸檬音ー800円(税別)   | 瀬戸内産のレモン果汁とレモンピールを練りこん<br>だミルクあんじに仕上げています。ミルクのコクと風<br>味がレモンの爽やかな酸味を引き立てます。   | 瀬戸内産レモンを使用し、出会ったことのない食感となっ<br>た、おいしい香り。濃厚なミルクの風味と奏でるレモン牛乳菓<br>です。  | ドルセ洋菓子店本店<br>(三吉町) 南蔵王店<br>フジフラン神辺店 さん<br>すて福山店                                  |

| No                  | 登録年月        | 商品名   | 商品写真  | 所在地        | 事業者名         | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|---------------------|-------------|---|---|------------|--------------|--|--|---|---|
| 832                 | 2018年<br>3月 | 丸亀名物 骨付鳥  |    | 香川県<br>丸亀市 | ばばFoodセンター   | 丸亀名物 骨付鳥810円(税別)   | 丸亀市で古くから食べられている「骨付鳥」を全国のお客様に提供し、地元食材や調味料こだわって丸亀の食文化を発信していきます。  | 瀬戸内の温暖な気候で育った瀬戸内の鶏を使い、柔らかくジューシーな肉質に、丸亀独特のスパイスを効かせた独特の味わいです。   | 県内の売店やホテルなど   |
| 839.<br>840.<br>841 | 2018年<br>3月 | 寄島(よりしま)いかめし<br>1人前<br><br>寄島(よりしま)かきめし<br>1人前<br><br>寄島(よりしま)たこめし<br>1人前 |    | 岡山県<br>浅口市 | まからずや<br>ストア | 寄島いかめし 1人前900円(税別)<br><br>寄島かきめし 1人前900円(税別)<br><br>寄島たこめし 1人前900円(税別)     | 【寄島いかめし 1人前】<br>寄島漁港で水揚げされたハリイカ、ふっくら美味しい新見産コシヒカリ、寄島のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒などを使用し、地元岡山にこだわったイカ飯を超高性能急速冷凍機「3Dフリーザー」で急速冷凍しました。電子レンジで温めても出来立てと変わりなく、やわらかく煮込んだハリイカの食感と旨みを味わうことができます。<br><br>【寄島かきめし 1人前】<br>グルメ&ダイニングスタイルショー春2017 新製品コンテスト フード部門大賞豊潤な寄島の海で育まれた牡蠣、ふっくら美味しい新見産コシヒカリ、寄島のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒などを使用し、地元岡山にこだわった牡蠣飯を超高性能急速冷凍機「3Dフリーザー」で急速冷凍しました。電子レンジで温めても出来立てと変わりなく、牡蠣本来のぷりぷりとした食感と旨みを味わうことができます。<br><br>【寄島たこめし 1人前】<br>寄島漁港で水揚げされたイダコ、ふっくら美味しい新見産コシヒカリ、寄島のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒などを使用し、地元岡山にこだわったタコ飯を超高性能急速冷凍機「3Dフリーザー」で急速冷凍しました。電子レンジで温めても出来立てと変わりなく、やわらかく煮込んだイダコの食感と旨みを味わうことができます。 | 【寄島いかめし 1人前】<br>寄島漁港で水揚げされたハリイカを使用し、岡山県新見産コシヒカリ、地元のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒を使用し、地元こだわった冷凍イカ飯です。新鮮な魚介類は、寄島魚市場に毎日出向き、競りに参加し仕入れております。<br><br>【寄島かきめし 1人前】<br>栄養分豊富な寄島の海域で育った美味しい牡蠣を全国の皆様に食べていただきたいと思い、冷凍加工商品の製造・販売を開始しました。寄島牡蠣小屋から直接仕入れた寄島産牡蠣を使用し、岡山県新見産コシヒカリ、地元のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒を使用し、地元こだわった冷凍牡蠣飯です。<br><br>【寄島たこめし 1人前】<br>寄島漁港で水揚げされたイダコを使用し、岡山県新見産コシヒカリ、地元のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒を使用し、地元こだわった冷凍タコ飯です。新鮮な魚介類は、寄島魚市場に毎日出向き、競りに参加し仕入れております。 | 【寄島いかめし 1人前】<br>とっとり・おかやま新橋館、東名高速道路 富士川SA(下り線)、自社店舗及びインターネット販売等<br><br>【寄島かきめし 1人前】<br>岡山空港、とっとり・おかやま新橋館、東名高速道路 富士川SA(下り線)、自社店舗及びインターネット販売等<br><br>【寄島たこめし 1人前】<br>岡山空港、とっとり・おかやま新橋館、東名高速道路 富士川SA(下り線)、自社店舗及びインターネット販売等 |
| 842.<br>843         | 2018年<br>3月 | ラサーナ海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り<br><br>ラサーナ海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り                  |  | 広島県<br>広島市 | 株式会社ヤマサキ     | ラサーナ海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り1600円(税別)<br><br>ラサーナ海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り1600円(税別) | 【ラサーナ海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り】<br>潤いを保ちながら汚れを吸着。健やかな頭皮環境へ導くシャンプーです。<br>フランスブルターニュ産の海泥は超微粒子マイナスイオンで頭皮毛穴の汚れを吸着除去。<br>高ミネラル、高アミノ酸を含有したフランスブルターニュ産の海藻のエキス配合。<br>アミノ酸系洗浄成分が、頭皮の汚れのみを取り除き、必要な潤い成分はキープします。<br><br>【ラサーナ海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り】<br>高ダメージ補修力で髪の毛の内部から修復、潤いで満たすトリートメントです。<br>海藻のエキスと植物由来エキスなどの潤い成分をたっぷり配合。<br>高ミネラル、高アミノ酸を含有したフランスブルターニュ産の海藻のエキスを配合。<br>髪の毛のダメージまで浸透して、パサつきを抑えてハリ・ツヤを与えます。   | 【ラサーナ海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り】<br>瀬戸内の太陽と潮風に育まれた広島県瀬戸田町産レモンから搾取したレモン精油を配合。<br>レモンのフレッシュさはそのままにヘアフレグランスとしてフローラル感をプラスしたラサーナオリジナルの「瀬戸内レモンの香り」です。<br><br>【ラサーナ海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り】<br>瀬戸内の太陽と潮風に育まれた広島県瀬戸田町産レモンから搾取したレモン精油を配合。<br>レモンのフレッシュさはそのままにヘアフレグランスとしてフローラル感をプラスしたラサーナオリジナルの「瀬戸内レモンの香り」です。  | 【ラサーナ海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り】<br>全国のドラッグストア・バラエティショップ、通信販売、インターネット販売。<br>発売予定日2018年6月<br><br>【ラサーナ海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り】<br>全国のドラッグストア・バラエティショップ、通信販売、インターネット販売。<br>発売予定日：2018年6月   |

| No          | 登録年月        | 商品名                     | 商品写真   | 所在地        | 事業者名                   | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-------------|-------------|-------------------------|--|------------|------------------------|---|--|--|--|
| 844         | 2018年<br>3月 | 青レモンジャム                 |   | 広島県<br>尾道市 | レッカーパロ<br>ン            | 青レモンジャム1,851円(税別)                                 | 【青レモンジャム】夏の終わりから秋の初めにかけての短い期間しか収穫できず、あまり市場に出回らないため、希少価値がある尾道産の青レモンを使ってジャムにしている。濃いグリーンとさわやかな香りが特徴である。   | 契約農家から選別した新鮮な素材に限定し、無添加、無着色、保存料や人工ベクチンなど余分なものは一切加えず、素材そのものの味にこだわったジャムである。  | 尾道グリーンヒルホテル、エディオン蔦屋家電フードショップニチエー、尾道市ふるさと納税謝礼品(申請中)、駱駝カフェ(広島市)  |
| 845、<br>846 | 2018年<br>3月 | 米粉の皮の塩レモン餃子<br>ひろしま牡蠣餃子 |   | 広島県<br>広島市 | 井辻食産株<br>式会社(餃<br>子家龍) | 米粉の皮の塩レモン餃子(1285<br>円税別)<br>ひろしま牡蠣餃子1380円(税<br>別) | 【米粉の皮の塩レモン餃子】広島県は全国の約51%のレモンを生産しており、日本一の生産量を誇ります。瀬戸内の温暖な気候で育ったレモンは程よい酸味で、うまみが凝縮されています。豚肉は瀬戸のもち豚を使用し、レモンとのコラボレーションでさっぱりとした仕上がりになっています。<br>【ひろしま牡蠣餃子】瀬戸内海で採れた牡蠣をふんだんに使用し、ミルクィな味わいが特徴。牡蠣と新鮮な野菜を混ぜ込み、ひとつひとつ丁寧に作上げた餃子です。一口噛むと口いっぱいに牡蠣の旨みが溢れます。広島市内の店舗とネット通販で販売していますが、購入いただいたお客様からは「味も美味しいし、とても広島らしい餃子なので、県外の人への手土産に使いたい」と高い評価をいただいています。 | 【米粉の皮の塩レモン餃子】広島県は全国の約51%のレモンを生産しており、日本一の生産量を誇ります。瀬戸内の温暖な気候で育ったレモンは程よい酸味で、うまみが凝縮されています。豚肉は瀬戸のもち豚を使用し、レモンとのコラボレーションでさっぱりとした仕上がりになっています。<br>【ひろしま牡蠣餃子】瀬戸内海は波が弱く穏やかな気候なので古くから牡蠣の養殖が盛んな地域であり、ず。牡蠣＝瀬戸内海というイメージが定着しています。2月頃には各地で牡蠣祭りも開催され、地元の方や観光客でにぎわいもあります。その瀬戸内の宝の一つでもある牡蠣をふんだんに使用した牡蠣餃子は、ミルクィな味わいが特徴です。 | 【米粉の皮の塩レモン餃子】広島市内を中心に8店舗展開する【餃子バル餃子家龍】での料理提供/ネットでの販売(全国)/広島市安佐南区の【お持ち帰り専門店餃子家龍】山本店、古市店での直売。<br>【ひろしま牡蠣餃子】広島市内を中心に展開する【餃子バル】餃子家龍 全店/インターネットでの販売(全国)/広島市安佐南区の【お持ち帰り専門店】餃子家龍での直売。 |
| 847         | 2018年<br>3月 | さより塩干・さよりみりん干           |  | 広島県<br>福山市 | 有限会社桑<br>田食品           | さより塩干1,000円(税抜)<br>さよりみりん干1,000円(税抜)              | 【さより塩干】【さよりみりん干】瀬戸内海で獲れた「さより」を社長自ら目利きし鮮度を第一に一尾ずつ丁寧に手開きしています。また、天日干しではハエ、ほこりが心配されるため、安全・安心をモットーに、天候に左右されない低温、乾燥機で衛生的に干しています。  | 【さより塩干】【さよりみりん干】当社商品は瀬戸内各地で水揚げされたさよりを使用し干しています。昔ながらの干物で、最近では生産者(加工業者)が減少してきており、当社は昔ながらの逸品を絶やすことなく、お客さまへおいしいさよりを召し上がって頂くため、瀬戸内産を使い、地域ならではの食文化を残しています。   | 【さより塩干】【さよりみりん干】全国の個人宛通信販売   |

| No                 | 登録年月    | 商品名   | 商品写真   | 所在地     | 事業者名                           | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|--------------------|---------|---|--|---------|--------------------------------|---|---|--|--|
| 848, 849           | 2018年3月 | 讃岐うどんだしのきいたドレッシング<br>即席讃岐うどん                        |   | 香川県高松市  | 穴吹エンタープライズ株式会社<br>津田の松原サービスエリア | 讃岐うどんだしのきいたドレッシング648円(税抜)<br>即席讃岐うどん400円(税抜)  | 【讃岐うどんだしのきいたドレッシング】<br>瀬戸のいりこ・唐辛子「香川本鷹」を使ったダシのきいたドレッシング。瀬戸内産のいりこを使ったうどんダシをベースに、ダシの濃厚な旨みと風味を生かすことにこだわりました。<br><br>【即席讃岐うどん】<br>香川県産小麦「さぬきの夢」使用、本場讃岐の製麺所で製造し茹で上げたうどんを真空パックに閉じ込み、風味豊かないりこダシとともに仕上げたこだわりの讃岐うどんです。電子レンジで4分加熱し、手軽に本場讃岐うどんがお召し上がりになります。  | 【讃岐うどんだしのきいたドレッシング】<br>さぬきうどんのダシの特徴でもあるいりこを瀬戸内産にこだわって使用。また香川県最古の特産農産物の一つとして使われている幻の唐辛子「香川本鷹」を味のアクセントとして入れてます。<br><br>【即席讃岐うどん】<br>讃岐うどんのために生まれた香川県産の小麦「さぬきの夢」を使い、本場、讃岐の製麺で製造し茹で上げ、そのまま真空パックにしました。讃岐うどんの特徴でもあるいりこを効かせただしも特徴です。  | 【讃岐うどんだしのきいたドレッシング】<br>【即席讃岐うどん】高松自動車道 津田の松原サービスエリア上下線   |
| 850                | 2018年3月 | ポッキー<瀬戸内伊予柑>  |   | 大阪府大阪市  | 江崎グリコ株式会社                      | ポッキー<瀬戸内伊予柑>800円(税抜)  | ・ご当地の素材をまとった「地元ポッキー」シリーズの中四国地区限定版。<br>・愛媛県産伊予柑果汁パウダーを使用し、甘さとほのかな酸味が広がる贅沢なポッキーです。<br>・1袋1本の個包装で15本入りなので、バラマキ土産にぴったりです。<br>・通常ポッキーの約1.5倍なので、1本で満足できるサイズです。  | 柑橘王国である中国四国地方の中で、伊予柑は、認知度は高い素材であるにも関わらず、その魅力を語れる人が少ないため、地元ポッキーを通して、伊予柑の魅力を知ってもらい、中国四国が柑橘王国であることを伝えたい。そのため、商品名を<瀬戸内伊予柑>とし、中国四国全域で販売展開する。  | 愛媛県・香川県・徳島県・高知県・広島県・岡山県・鳥取県・島根県・山口県の土産店、駅・サービスエリア・空港・スーパーなどの土産コーナー   |
| 851, 852, 853, 854 | 2018年3月 | 広島かりんとう ちりめんじゃこ<br>広島かりんとう れもん<br>広島かりんとう 牡蠣<br>瀬戸内 |  | 広島県東広島市 | 株式会社香木堂                        | 広島かりんとう ちりめんじゃこ200円(税抜)<br>広島かりんとう れもん200円(税抜)<br>広島かりんとう 牡蠣300円(税抜)<br>瀬戸内741円(税抜) | 【広島かりんとう ちりめんじゃこ】<br>瀬戸内海、音戸産のちりめんじゃこをたっぷり練り込み薬塩で味付け。シンプルながら瀬戸内の香りが広がります。酒のお共にお子様のおやつに最適です。<br><br>【広島かりんとう れもん】<br>大崎下島産のレモンを使用したかりんとうです。果皮をジャムにして、ギュッと絞ったフレッシュ果汁をまよわせました。<br><br>【広島かりんとう 牡蠣】<br>広島県海域で収穫された牡蠣を使用。牡蠣特有の旨みをかりんとうで表現しました。生ガキをそのまま練りこみ風味豊かなかりんとうに仕上げました。<br><br>【瀬戸内】<br>瀬戸内の食材にこだわり、それぞれ風味を生かしたかりんとうに仕上げました。<br>牡蠣 広島県海域で収穫された牡蠣をそのまま練りこみ牡蠣特有の旨みを表現しました。<br>レモン 大崎下島産のレモンをジャムにして、フレッシュな果汁をまよわせました。<br><br>ちりめんじゃこ 瀬戸内海、音戸産のちりめんじゃこをたっぷり練り込み仕上げました。<br>添加物を最小限に留め「食べる度に体が喜ぶ」を基本理念としています。 | 【広島かりんとう ちりめんじゃこ】<br>瀬戸内海、音戸産のちりめんじゃこをたっぷり練り込み、蒲刈産薬塩で味付けしております。主要原材料をすべて瀬戸内沿岸で生産されているものを使用しました。<br><br>【広島かりんとう れもん】<br>契約農家の秋光さんが、瀬戸内の温暖な環境で大切に育てた大崎下島産レモンをふんだんに使用しました。<br><br>【広島かりんとう 牡蠣】<br>広島県内産の牡蠣のみを使用。牡蠣のエキスではなく、牡蠣そのものを生地に練り込んだため、とても風味豊かなかりんとうになりました。<br><br>【瀬戸内】<br>瀬戸内・広島県内産の山の幸、海の幸をかりんとうにしています。牡蠣・ちりめんじゃこの磯の香りにレモンの爽やかさ、どれもシンプルながら瀬戸内の香りが広がります。 | 【広島かりんとう ちりめんじゃこ】<br>【広島かりんとう れもん】<br>【広島かりんとう 牡蠣】広島県内のお土産物店・首都圏<br><br>【瀬戸内】広島県内のお土産物店・量販店・岩手・宮城・東京・静岡・大阪 |

| No          | 登録年月        | 商品名                                | 商品写真  | 所在地         | 事業者名            | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|-------------|-------------|------------------------------------|---|-------------|-----------------|--|--|--|---|
| 855         | 2018年<br>3月 | 瀬戸内伊予柑&サンフ<br>ルーツチューハイ             |    | 広島県<br>東広島市 | 三幸食品工業          | 瀬戸内伊予柑&サンフ<br>ルーツチューハイ178円(税抜)                 | 瀬戸内で育った伊予柑とサンフルーツ果汁を使用。甘すぎない飲みやすいチューハイです。フレッシュな香りを損なわないよう工夫しながら、スッキリとしたのどごしを楽しんでもらえるように仕上げました。   | 瀬戸内レモンチューハイに続く、第二弾の商品として伊予柑&サンフルーツチューハイを発売しました。温暖で日当たりの良い瀬戸内は甘みの強い柑橘類が育つ絶好の場所です。是非フレッシュな果汁で作ったチューハイをご賞味ください。   | 日本酒類販売さん三<br>菱食品さん(マルエツ)。<br>TAUさん他 関東方面<br>へ展開中  |
| 856         | 2018年<br>3月 | かきにれもん                             |    | 広島県<br>廿日市市 | 世良水産<br>(世良 明信) | かきにれもん600円(税抜)                                 | 築地でもブランド牡蠣として有名な「じごぜんかき」。その中でも大粒の身を使用し、農業・化学肥料を使用していないこだわりの瀬戸田レモンの果肉を染みこませ、爽やかな酸味が口の中に広がる、贅沢な大粒牡蠣の串焼牡蠣。化学調味料は一切使わない安心安全で美味しく仕上がっている。   | 世界遺産「宮島」の対岸、地御前の豊かな海の自社種・筏でふくよかに育った大粒の牡蠣に、瀬戸内の温暖な気候に恵まれ農業・化学肥料を使わず栽培した瀬戸田レモンをトッピングした商品。日本一の生産量を誇る広島かきとれもんを使用した広島の新名物です。  | 広島夢プラザ、中国醸造、宮島サービスエリア下り線、おりづるタワー、広島空港福屋、ひろしまブランドショップAU平成30年1月に「今月のお宝」コーナーで販売。販売期間11月から4月頃 |
| 857、<br>858 | 2018年<br>3月 | 広島れもんノンオイルド<br>レッシング<br>焙煎大豆ドレッシング |   | 広島県<br>広島市  | 川中醤油株<br>式会社    | 広島れもんノンオイルドレッシング400円(税抜)<br>焙煎大豆ドレッシング400円(税抜) | 【広島れもんノンオイルドレッシング】<br>広島県産レモンに淡口醤油を合わせたノンオイルタイプのドレッシング。レモンと言えば黄色。レモン果汁をたっぷりを使いレモンと分かる色味と、レモンの酸味を引き立たせる為に香辛料を加えてレモン感をしっかり感じる事のできるノンオイルタイプのドレッシングに仕上げました。化学調味料・保存料・増粘剤・香料などは使用していません。「安心・安全・おいしさ」がそろったこだわりのドレッシングです。<br><br>【焙煎大豆ドレッシング】<br>広島県産の焙煎大豆に焦がし醤油を合わせた香ばしい香りや風味を感じるドレッシング。合わせて大豆油やきな粉ペーストを使用する事で大豆の優しいまろやかさを生かしより濃厚な口あたりとなりました。化学調味料・保存料・増粘剤・香料などは使用していません。「安心・安全・おいしさ」がそろったこだわりのドレッシングです。 | 【広島れもんノンオイルドレッシング】<br>「広島県の醤油屋がつくったドレッシング」シリーズの商品として発売。広島県産レモンに淡口醤油を合わせ、レモンの酸味を引き出す為に香辛料を加えた見た目も味もレモンを感じるノンオイルタイプのドレッシングです。<br><br>【焙煎大豆ドレッシング】<br>「広島県の醤油屋がつくったドレッシング」シリーズの商品として発売。広島県産焙煎大豆に焦がし醤油を合わせる事で一段と香ばしい香りや風味を出すことが可能となりました。 | 【広島れもんノンオイルドレッシング】<br>【焙煎大豆ドレッシング】<br>販売地域は全国のスーパー、百貨店など                                  |
| 859         | 2018年<br>3月 | アイスマルク(ミルク)                        |  | 岡山県<br>井原市  | 徳山牧場ア<br>イス工房   | アイスマルク(ミルク)330円(税抜)                            | 美星高原の美しい空気と水、牧草で育てた自家育成牛から搾った生乳を使用し、濃厚で後味すっきりヘルシーなジェラートです。保存料・着色料・乳化剤は使用せずお子様も安心して食べられます。  | 温暖で、災害の影響をも受けにくい美星高原で育った牛から搾った生乳を使用  | 店頭販売・ネット販売・ふるさと納税・各地イベント販売  |

| No         | 登録年月        | 商品名                                     | 商品写真  | 所在地        | 事業者名                 | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|------------|-------------|---|---|------------|----------------------|--|---|---|--|
| 860<br>861 | 2018年<br>3月 | 果実40%のはっさく<br>せとうち旅情プレミアム<br>レモン&ゆずサイダー |    | 広島県<br>広島市 | 宝積飲料株<br>式会社         | 果実40%のはっさく130円(税<br>抜)<br>せとうち旅情プレミアム レモン&<br>ゆずサイダー300円(税抜) | 【果実40%のはっさく】広島県産はっさく果汁を使用<br>しました。はっさくの甘みと酸味のバランスよく感<br>じていただける味わいです。<br>【せとうち旅情プレミアム レモン&ゆずサイダー】<br>ゆず果汁は徳島県産「木頭柚子」、八朔果汁は広<br>島県産「はっさく果汁」を使用しています。ゆず<br>の香りを活かした配合は、はっさくの甘みと酸味の<br>相乗効果を生み、香りが際立ち、酸味と甘みがほ<br>どよくブレンドされ、皆さまに美味しいと感じてい<br>ただける飲料に仕上げました。 | 【果実40%のはっさく】【せとうち旅情プレミアム レモン&<br>ゆずサイダー】年間を通じて瀬戸内式気候と呼ばれるせと<br>うち5県は、夏は四国山地に、冬は中国山地によって季節<br>風が抑えられるので、年間を通して温暖で晴天が多く雨量<br>は少ないため、果物、特に柑橘類の生育に適しています。<br>そんな地域の自然の恵みの産物「広島はっさく」を主原料と<br>し、地域、年齢にとられず、老若男女幅広い世代に愛さ<br>れる飲料に仕上げました。 | 【果実40%のはっさく】<br>JR東日本の駅ナカ限<br>定の自動販売機<br>【せとうち旅情プレミ<br>ム レモン&ゆずサイ<br>ダー】地域量販店、百<br>貨店、高速道路のサー<br>ビスエリア、セブンイ<br>レブ、郵政ギフトセッ<br>ト |
| 862        | 2018年<br>3月 | ひとりじめスイーツ シ<br>トラスチョコレート 贅<br>沢レモン      |    | 岐阜県<br>大垣市 | 株式会社鈴<br>木栄光堂        | ひとりじめスイーツ シトラスチ<br>ョコレート 贅沢レモン                               | イーグル製菓の人気商品「ひとりじめスイーツ」シ<br>リーズに後味すっきりチョコレートの「贅沢レモン」<br>が登場しました。瀬戸内レモンの爽やかな酸味と<br>苦みを味わえる本格的レモン風味チョコレートで<br>す。瀬戸内レモンパウダーを使用したシトラスチ<br>ョコレートに隠れたバナラッキーのサクサク食感と<br>トッピングのフランポワーズが美味しさのアクセ<br>ントです。   | 穏やかな気候のもとに育った瀬戸内レモンのすがすがしい<br>酸味がホワイトチョコレートの甘さを抑え、後味のすっきりと<br>したチョコレートに仕上がりました。瀬戸内の柔らかかな日差<br>しと爽やかな風を感じる美味しさです。  | 【季節限定】<br>11月～2月 休売<br>2月下旬～10月 販売<br>再開<br>一般流通市場にて販<br>売（GMS、SM、CV<br>S、雑貨店、高級ス<br>ーパー、専門店等）<br>販売地域：全国                      |
| 863        | 2018年<br>6月 | かき味 海苔                                  |    | 広島県<br>安芸郡 | 株式会社 マ<br>ルヒガン海<br>苔 | かき味 海苔500円(税別)   | 瀬戸内産の海苔と牡蠣のエキスを使用し風味豊<br>かに仕上げました。  | 瀬戸内産の海苔や牡蠣の美味しさを簡単に手に取れて、<br>簡単に食べて頂きたい、ご飯のお供としてこれからもずっと<br>そばに置いて頂きたいと思ひ商品を作り続けて参ります。  | 株式会社天満屋 株<br>式会社広島三越 海<br>駅三之関<br>株式会社一畑百貨店<br>株式会社鳥取大丸<br>等   |
| 864        | 2018年<br>6月 | タテ型 飲み干す一杯<br>尾道 背脂醤油ラーメン               |   | 大阪府<br>吹田市 | エースコック<br>株式会社       | タテ型 飲み干す一杯 尾道 背<br>脂醤油ラーメン180円(税別)                           | 別添の特製液体スープで仕上げる濃コクスープが<br>楽しめるタテ型カップラーメン「飲み干す一杯」シ<br>リーズとして「尾道 背脂醤油ラーメン」を発売しま<br>す。瀬戸内産いりこのだしが利いた醤油スープに<br>旨炊き背脂で仕上げる尾道ラーメンをイメージした<br>本格的な味わいの一杯です。   | 1947年屋台より始まったとされる尾道ラーメン。古くより地<br>元に根差したラーメンとして瀬戸内を代表する食文化として<br>親しまれてきました。当商品は手軽に歴史のある食文化と<br>味わいを楽しめる商品となっています。  | 2018年10月1日<br>(月)に全国の量販店、<br>CVSにて販売いたしま<br>す。   |
| 865        | 2018年<br>6月 | 山口の銘菓 月でひろ<br>った卵 小野茶                   |  | 山口県<br>柳井市 | あさひ製菓<br>株式会社        | 山口の銘菓 月でひろった卵 小<br>野茶4個入 741円(税別)                            | 代表銘菓「月でひろった卵」に、山口県宇部市特<br>産の「小野茶」を使用。香り高く、コクのある小野茶<br>をクリームに使い、北海道産小豆の自家炊き粒餡<br>をアクセントに、小野茶の香りと甘味をバランス良<br>く楽しめる山口銘菓。   | 「月でひろった卵」は、山口県産の牛乳を使ったクリームを<br>使用し、柳井市の本社工場地下から湧き出る名水「琴名<br>水」で蒸し上げる。豊かな自然ときれいな空気に恵まれた<br>瀬戸内ならではの美味しさを楽しんでいただける。   | 山口県内直営店果子<br>乃季34店舗、卸先約<br>50店舗で販売。ほぼ山<br>口県内のみ。   |

| No  | 登録年月    | 商品名                           | 商品写真  | 所在地      | 事業者名        | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての創意工夫  | 販売エリア・季節                                       |
|-----|---------|-------------------------------|---|----------|-------------|---|---|--|--|
| 866 | 2018年6月 | 不知火(デコボン)ジュース「光」              |    | 愛媛県西宇和郡  | 株式会社 NADA   | 不知火(デコボン)ジュース「光」2000円(税別)                                 | 濃い甘味と絶妙の酸味のバランス、濃厚な味わいが楽しめるジュースです。糖度も13度以上あります。   | 日本一細長い伊豆半島の先端で栽培され、全ての圃地が日当たりの良い南斜面です。海からの反射と石垣からの照り返しとの3つの太陽の恵まれた自然環境で大切に育まれた不知火だけを使用しています。   | 愛媛県内の高級旅館・ホテル                                  |
| 867 | 2018年6月 | ヒロタのシュークリーム<br>瀬戸内レモンのシュークリーム |    | 東京都千代田区  | 株式会社洋菓子のヒロタ | ヒロタのシュークリーム 瀬戸内レモンのシュークリーム320円(税別)                        | 日本一のレモン生産地でもあり、広島県におけるレモン発祥の地とされている、呉市大崎下島で育ったブランドレモン【大長レモン】のピューレを使用。温暖な瀬戸内海気候で太陽をいっぱい浴びて育ったとても清々しい味わいです。アクセントにレモンピールが引き立つさっぱり爽やかな夏のシュークリームに仕上げました。   | 温暖で雨が少ない気候がレモンを筆頭に色々な柑橘類の栽培に適しているという瀬戸内気候の賜物。3本のレモンの苗木から始まった瀬戸内レモン栽培。今回使用のレモンピューレは風味、味わいがしっかりバランスの取れた食材。この特徴ある優しい美味しさを夏のアイテムとしてシュークリームで表現。 | 【季節商品】<br>関西、関東圏                               |
| 868 | 2018年6月 | 鳴門金時ポテレット                     |    | 徳島県徳島市   | 株式会社 昌栄     | 鳴門金時ポテレット<br>1個 130円(税別)<br>5個入 680円(税別)<br>10個入1400円(税別) | 鳴門金時を使ったスイートポテトをサブレの上に乘せて焼いた、2つの味が一度に楽しめるお菓子です。そのまま食べるとサブレのしっとりした食感が、オープンで温めるとサクとしたサブレの食感とホクホクしたいもの食感になります。使っている小麦粉は国産小麦100%。出来る限り食品添加物は使用せずに製造しています。 | 「鳴門金時」は徳島県の特産品で、この名称は徳島県内の指定地域で作られたものにしか使用できません。瀬戸内鳴門海峡の砂地で作られた海のミネラルたっぷりの鳴門金時は土産品としての需要が非常に高い素材だと考えます。                                    | 直営店舗の他、徳島県内のお土産物販売店(徳島駅前、空港など)、サービスエリア内売店などで販売 |
| 869 | 2018年6月 | スイーツBOX                       |   | 岡山県岡山市   | 株式会社スタイル    | スイーツBOX1389円(税別)  | 誰でも手軽に食べられる、一口サイズのみにとることで、岡山県産のフレッシュな食材を使用しています。彩りもとてもきれいで、お土産にもぴったりです。   | 岡山の温暖な地域で育った、ぶどう、早雲蜜芋、フルーツマト、ばなな、足守メロンを使っています。クリームには蒜山ジャージー牛乳を使っています   | JR観光列車ラマルドボアの限定販売中                             |
| 870 | 2018年6月 | 淡路島玉ねぎせんべい<br>素焼箱入            |  | 兵庫県南あわじ市 | 株式会社鳴門千鳥本舗  | 淡路島玉ねぎせんべい素焼箱入1000円(税別)                                   | 淡路島産の玉ねぎを使用し、風味豊かなせんべいに仕上げました。サクサク軽い触感が楽しいおせんべいです。ノンフライで仕上げたこだわりのおせんべいです。   | 兵庫県淡路島は玉ねぎの産地として有名です。平野に広がる玉ねぎ畑は淡路島のあちこちで見られます。名産品の玉ねぎを一人でも多くの方にお楽しみ頂けるようおみやげ品として開発いたしました。   | 主に兵庫県内   |

| No  | 登録年月    | 商品名         | 商品写真  | 所在地     | 事業者名      | 商品の概要                   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|-----|---------|-------------|---|---------|-----------|-------------------------|--|--|---|
| 871 | 2018年6月 | 瀬戸内みかんヨーグルト |    | 広島県廿日市市 | チチヤス株式会社  | 瀬戸内みかんヨーグルト<br>220円(税別) | 温暖で雨が少なく、柑橘類の栽培適地である瀬戸内。そこで生産されたみかんの果汁を1%使用。独自の乳酸菌ブレンドと、おいしさを優先した製造工程で味にこだわりました。ふわとろ食感でやさしい甘みのヨーグルトに、甘みと酸味のバランスが取れた温州みかん。後味はすっきり、豊かな香りが味わえます。みかんの旬と重なる、秋冬の期間限定商品。  | チチヤスクラシックヨーグルトにマッチするフルーツとして、地元瀬戸内の温暖な気候が育んだ【みかん】を選択。ふわとろ食感でやさしい甘みのクラシックヨーグルトと、香り豊かな地元のみかんは相性がぴったり。ヨーグルトのまろやかな口当たりとみかんの爽やかな味わいが楽しめます    | 全国の量販店、小売店、百貨店、生協など   |
| 876 | 2018年6月 | はっさくロックス    |    | 広島県廿日市市 | 中国醸造株式会社  | はっさくロックス1180円(税別)       | はっさく発祥の地である広島のはっさくをまるごと使いました。合成香料や酸味料は一切使用せず、弊社独自開発のダブルフレグランスメソッドにより、フレッシュなはっさくの香味豊かなりキュールを実現しました。広島県産はっさく果汁を70%も配合しており、はっさくをそのまま搾ったかのような特有のほろ苦さや爽快な甘味を味わえます。ストレートやロックはもちろん、多彩なアレンジメントが可能。なためご自宅で簡単にカクテルをお楽しみいただけます。 | はっさく発祥の地であり、生産量も全国2位を誇る広島のはっさくをふんだんに使用しています。独自開発技術であるダブルフレグランスメソッドによりナチュラルなはっさくの風味を実現。はっさくロックスを通じて、広島が誇る広島県産はっさくの美味しさを全国に広めたいと考えております。 | 広島を中心とする全国に発売予定。2018年4月18日発売。                               |
| 878 | 2018年6月 | 月へ鳴門へ       |    | 東京都港区   | 株式会社にしきおり | 月へ鳴門へ1500円(税別)          | 故郷・徳島の名産・鳴門金時を、本格的なフランス菓子に仕上げました。フランスの伝統的なサブレに、鳴門金時のクリームをたっぷりサンドしたお菓子です。数多くの名店で研鑽を積んだフランス菓子のパティシエが、鳴門金時の「旨さ」を引き立てる工夫をしました。手作りならではの風合い、味、安心・安全にこだわってお作りしています。   | 徳島の名産・鳴門金時を使用し、菓子の名前も「月へ鳴門へ」と地名を冠しています。  | 徳島「本家松浦酒造」、空港、サービスエリア、各地土産店、東京「レストランフレンチモンスター」WEB「せとうちマルシェ」 |
| 879 | 2018年6月 | はちみつれもん茶    |   | 福岡県八女市  | 株式会社正栄    | はちみつれもん茶798円(税別)        | 「はちみつれもん茶」は、カナダ産蜂蜜のまろやかな甘みとレモンの爽やかな酸味との絶妙なハーモニーがお楽しみいただける商品でございます。沖縄県北谷焙煎塩を使用し、甘酸っぱさを引き立てました。冷・温水で5～6倍に薄めてお飲みください。その他、ドレッシングの隠し味、お料理のトッピング、お酒に混ぜるなどにご利用いただけます。   | 「はちみつれもん茶」には、瀬戸内産レモンピールがたっぷり使用されています。飲むだけでなく、一緒にレモンピールを嚙んでお召し上がりいただくことで、まるで「瀬戸内レモン」を丸ごと食べているかのような触感と風味をお楽しみいただけます。                     | スーパー・ドラッグストア、量販店／全国   |
| 880 | 2018年6月 | クアトロえびチーズ   |  | 香川県観音寺市 | 株式会社志満秀   | クアトロえびチーズ1000円(税別)      | 「クアトロ」とは、イタリア語で「4」を表す言葉。チェダー、モツアレラ、ゴルゴンゾーラ、カマンベールの4種のチーズとフレーバーを組み合わせ、えびせんべいでサンドしました。濃厚で風味豊かなチーズとえびとの組み合わせは、イタリアンとも和とも言いえない驚きを誘います。お気に入りのワインのおとも、またパーティなどでお楽しみ頂けます。   | 瀬戸内産、外国産の新鮮な海老、そして瀬戸内産の塩を使用しています。  | 通信販売、直営店舗、全国有名百貨店、専門店での販売                                   |

| No  | 登録年月        | 商品名                    | 商品写真  | 所在地        | 事業者名                 | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-----|-------------|------------------------|---|------------|----------------------|---|---|---|---|
| 881 | 2018年<br>6月 | じゃこ天煎餅 きさいや            |    | 愛媛県<br>今治市 | 株式会社母<br>恵夢本舗        | じゃこ天煎餅 きさいや<br>8枚入 530円(税別)<br>16枚入 1,015円(税別)<br>24枚入 1,500円(税別)   | 瀬戸内、宇和海名物の「じゃこ天」のおいしさをそのままべいこしたい。という思いで、味にこだわり伯方の塩を使って練り込み、うま味たっぷりの煎餅に仕上げました。愛媛県南予地方の方で「来なさいや」「来てください」という意味で使われる「きさいや」を商品名としております。    | 宇和海で獲れる小魚(ほたるじゃこ、えそ、たら、しめじ)が主原料の「魚肉すりみ」(じゃこ天の原料)や、瀬戸内海の「伯方の塩」を使用することで、瀬戸内らしさを表現しました。  | 愛媛県、空港・駅・サービスエリア・直営店等で販売  |
| 882 | 2018年<br>9月 | せとうちタオルタオルセット          |    | 大阪府<br>大阪市 | スタイルム株式会社            | ①フェイスタオル・ハンドタオルセット 1,500円(税別)<br>②フェイスタオル2枚セット 2,000円(税別)<br>③フェイスタオル2枚・ハンドタオルセット 2,500円(税別)<br>④バスタオル・ハンドタオルセット 3,000円(税別)<br>⑤バスタオル・フェイスタオル・ハンドタオルセット 4,000円(税別)<br>⑥バスタオル・フェイスタオル2枚・ハンドタオルセット 5,000円(税別) | 産地に受け継がれる職人の技術で作上げたタオルです。仕上げ加工でタオルに「今治本晒加工」を施すことで、綿の不純物をできるかぎり取り除き、綿本来の吸水性を引き出しました。水を多く、早く吸う、というタオル本来の機能を追及しました。                      | 瀬戸内海に面し、気候温暖で雨量が少ない愛媛・今治地域はその昔、綿花の栽培に適しており、古来から織物の文化が根付いておりました。明治時代に始まり現代まで脈々と受け継がれている職人の技術が詰まった今治タオルをベースに、柑橘をイメージさせるフレッシュなイエローと、やわらかなグラデーションカラーで穏やかな水面をタオルに表現しました。 | 全国のギフトショップ店頭や、ギフト問屋様のカタログ、webサイトに掲載し販売予定<br>※発売開始は2019年1月～  |
| 883 | 2018年<br>9月 | レモンチーズシフォンケーキ          |   | 広島県<br>安芸郡 | 株式会社エムズ(店舗名:グラグル)    | レモンチーズシフォンケーキ(広島産レモン使用)<br>冷蔵1個 232円(税別)<br>冷凍5個入 1,250円(税別)  | 広島名産品のレモンをふんだんに使用したレモンの風味がおいしいチーズシフォンケーキとなっております。チーズは国産クリームチーズを使用し、コクもあり、しっとりふわふわなシフォンケーキです。添加物は使用していません。                             | 広島県産レモンを皮ごとふんだんに使用した風味・酸味豊かな商品となっています。  | フジ(1部)やニチエー等スーパーに不定期で販売<br>又、TAU、店頭、ネット( <a href="https://www.gr-gr.com/">https://www.gr-gr.com/</a> )で販売 |
| 884 | 2018年<br>9月 | Mika Mika Ale(ミカミカエール) |  | 山口県<br>大島郡 | ホテル&リゾートサンシャインサザンセット | Mika Mika Ale(ミカミカエール)<br>330ml 1瓶 500円(税別)<br>※レストラン販売価格 770円(税別)  | 山口県周防大島町特産のみかん果汁と皮を浸透させてみかん風味を付けたやさしい味わいのみかん地ビール。<br>普段ビールは苦くて苦手な方や女性の方にお勧め。<br>ラベルデザインも「瀬戸内のハワイ」と言われる周防大島のイメージでハワイアン風のデザインにこだわっています。 | 南瀬戸内海にある山口県周防大島は県内生産量90%のみかん栽培産地であり、周防大島産みかんの新しい可能性としてみかん地ビールMika Mika Ale(ミカミカエール)～周防大島みかんエール～を開発致しました。  | 周防大島町 ホテル&リゾート サンシャインサザンセット 売店・レストラン・喫茶・バーにて販売中   |

| No  | 登録年月        | 商品名              | 商品写真  | 所在地        | 事業者名   | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-----|-------------|------------------|---|------------|--|---|---|---|---|
| 885 | 2018年<br>9月 | 島のり              |    | 香川県<br>高松市 | 穴吹エン<br>タープライズ<br>株式会社<br>津田の松原<br>サービスエ<br>リア | 島のり 130g 630円(税別)                               | 小豆島産あまのりに醤油原料もろみに和三盆糖を加え、丸大豆醤油で炊き上げました。磯の香りと、もろみ醤油の濃厚な香りがいまって、食欲を掻き立てます。  | 穏やかな瀬戸内海に育まれた小豆島産ののりを、小豆島産のもろみと香川県産の和三盆糖が風味豊かに引き立てます。炊き立てのご飯に最適です。  | 香川県さぬき市<br>津田の松原サービスエ<br>リア上下線  |
| 886 | 2018年<br>9月 | 熟成黒にんにく くらにん     |    | 大阪府<br>大阪市 | 株式会社く<br>らにん                                   | 熟成黒にんにく くらにん 1袋70g<br>1,120円(税別)                | 弊社の黒にんにくは、主に香川県産を使用し、製造に特に拘りをもっています。人の手で一つ一つ丁寧に皮を剥き、遠赤外線を使用した釜で24時間、温度・湿度を徹底的に管理し、製造に2か月かけています。じっくり熟成したにんにくは黒くなり、にんにく独特の臭みを無くし、より甘く仕上げ、美味しく頂ける商品を提供しています。                                       | 瀬戸内の恵まれた気候・土壌で育った香川県産のにんにくは、肉厚で身も詰まっており甘く高品質で、そのまま美味しく食べられます。そんな香川県産のにんにくを熟成させ、美味しさをぎゅっと閉じ込めた黒にんにくを提供しております。  | (株)全国農協食品【全<br>国】、(株)五色青果【中<br>四国】、<br>(株)ことひら街道【関<br>東】                                |
| 887 | 2018年<br>9月 | さぬき オリーブうどん      |    | 香川県<br>綾歌郡 | 株式会社<br>めりけんや                                  | さぬき オリーブうどんオリーブ麺<br>240g つゆ 30ml×2個<br>400円(税別) | さぬきうどんに瀬戸内のオリーブの葉を練りこみました。爽やかな色合いと、香りが特徴です。   | 瀬戸内の潮風を浴びたオリーブの葉をさぬきうどんに練りこみ、爽やかさをアピールしました。   | 香川県主要土産店(キ<br>ヨスク、量販店)  |
| 888 | 2018年<br>9月 | 旬のプラムと完熟レモンのジャム  |   | 広島県<br>尾道市 | レッカーパ<br>ロン                                    | 旬のプラムと完熟レモンのジャム<br>200g 1,112円(税別)              | ジャムにするプラムは、自家栽培の新鮮な素材に限定し、無添加、無着色、保存料や人工エッセンスなど余分なものは一切加えず、素材そのものの味にこだわったジャムです。   | 瀬戸内の温暖な気候で育つプラムは、初夏のフルーツとして多くの人に人気のある果物です。自家栽培で育てたこの瀬戸内尾道産のプラムを丸ごと使ってジャムにしています。   | 尾道グリーンヒルホテ<br>ル、エディオン葛屋家<br>電フードショップニチ<br>エー、尾道市ふるさと<br>納税謝礼品、中電工、<br>しまなみ信用金庫、広<br>島銀行 |
| 889 | 2018年<br>9月 | 超高温熟成かきオイル<br>漬け |  | 広島県<br>広島市 | 株式会社 東<br>洋サブリ                                 | 超高温熟成かきオイル漬け 広<br>島県産大粒LLサイズ6粒<br>1,800円(税別)    | 広島・瀬戸内を代表する日本料理の名店「喜多丘」こだわりの味「太白漬」。東洋高圧グループの超臨界技術研究所が技術サポートし、独自の超高温製法(HPP)で牡蠣の旨味をより凝縮させ、太白胡麻油と超高温熟成アルガンオイルを使い、コクと深みのある「うま煮オイル漬け」に仕上げました。また、この超高温製法による殺菌工程で、保存料を添加せずに「喜多丘」こだわりの味をお届けできるようになりました。 | 瀬戸内DMOでも紹介されている日本料理「喜多丘」の北岡三千男氏監修。お店で長年提供されている牡蠣の「太白漬」を商品化しています。大粒LLサイズのふっくら濃厚な広島県産牡蠣を、東広島市の酒造「賞茂鶴」の清酒や、濃口醤油をベースに煮付けたオイル漬け。広島に本社を置く高圧装置メーカー「東洋高圧」の装置を使用した独自の超高温製法で殺菌し、お店の味を保存料など無添加のまま自宅にお届けの商品になっています。 | 自社オンラインショッ<br>プ、47clubでのネット<br>販売。<br>電話注文での販売。   |

| No  | 登録年月    | 商品名           | 商品写真  | 所在地    | 事業者名       | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節  |
|-----|---------|---------------|---|--------|------------|---|---|--|---|
| 890 | 2018年9月 | クリアアサヒ 瀬戸内だより |    | 東京都墨田区 | アサヒビール株式会社 | クリアアサヒ 瀬戸内だより<br>発売日<br>2018年10月23日(火)<br>発売品種<br>缶350/500ml(マルチ) | 瀬戸内産のレモンピールを使用した、中国・四国エリア限定の特別なクリアアサヒです。爽やかな香りと爽やかな後味を実現しました。瀬戸内の豊かな食材によく合う商品です。  | 原材料に瀬戸内産レモンピールを使用し、パッケージは、穏やかな瀬戸内海と自然豊かな瀬戸内の島々をデザインしました。   | 2018年10月23日発売<br>中国・四国エリアのコンビニ、スーパーを中心とした量販店で販売 |
| 891 | 2018年9月 | ひっぱりだこ飯       |    | 兵庫県神戸市 | 株式会社淡路屋    | ひっぱりだこ飯<br>1食 1,000円(税別)  | 明石の伝統漁法「たこつぼ漁」で使用する蛸壺を模した陶器に、明石ダコや穴子などを盛りつけた名物駅弁。明石海峡大橋開通の記念駅弁として誕生しました。見て楽しい、食べて美味しい、持ち帰ってうれしいの三拍子そろった駅弁です。                        | 早い潮流の中で育まれた、太くしっかりとした足を持つ真だこ「明石ダコ」を使用。弁当の容器には、「明石ダコ」を捕るための当地伝統漁法「蛸壺漁」で使用する蛸壺を模した陶器を使用しています。また、瀬戸内といえば、橋。パッケージの蛸の背景には、本州四国連絡橋を描きました。          | 山陽本線西明石駅を中心に、京阪神地区、全国の有名百貨店等で販売中。               |
| 892 | 2018年9月 | 瀬戸内産芽ひじき 18g  |    |        |            | 瀬戸内産芽ひじき18g<br>230円(税別)   |   |  | マックスバリュウ西日本(中四国地区)                              |
| 893 | 2018年9月 | 瀬戸内産芽ひじき 13g  |   | 三重県三重郡 | 広伝株式会社     | 瀬戸内産芽ひじき13g<br>230円(税別)   | 自然の恵み豊かな瀬戸内域内で採取された天然ひじきです。シャキシャキとした食感が特徴です。瀬戸内域内の各県でひじきが採取されていますが、ブランド確立はされていません。そこで瀬戸内産ひじきとして発売していくことにより、全国の消費者に瀬戸内ブランドを発信して参ります。 | 全国的に海水温の上昇や海の環境変化が起こっている中で、瀬戸内域内は変化に富んだ地形と気候に恵まれており、毎年安定的に天然ひじきが採取されています。瀬戸内域内の各県でひじきは採取されていますが、各県の原料を使用し瀬戸内産ひじきとして販売することにより瀬戸内ブランドを広げていきたい。 | 全国販売。特に中四国地区                                    |
| 894 | 2018年9月 | 瀬戸内産長ひじき 12g  |  |        |            | 瀬戸内産長ひじき12g<br>230円(税別)   |   |  | 全国販売  |

| No  | 登録年月         | 商品名                             | 商品写真  | 所在地         | 事業者名              | 商品の概要  | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-----|--------------|---------------------------------|---|-------------|-------------------|--|---|--|--|
| 895 | 2018年<br>9月  | 吉備高原RicePuffs レインボー             |    | 岡山県<br>加賀郡  | イージー株式会社          | 吉備高原RicePuffs レインボー<br>220g 1,000円(税別)   | 吉備高原RicePuffsレインボーは、「晴れの国おかやまの虹」をイメージした7種類の優しい色と味をミックスした、懐かしさと新鮮さをコラボさせた楽しいボン菓子です。<br>原材料のお米は、緑豊かな山合の自社農場で栽培したコシヒカリを使用し、「太陽の恵みと天水から生まれた高原の香り漂うお米の物語」を演出しています。                                       | 岡山県吉備中央町は、古くからお米作りで町を支えています。町の特産物である「お米」で、「晴れの国おかやま」に浮かぶ「虹」を表現致しました。   | 道の駅かよう エブリイ津高店 ハレマチ特区 365 農マル園芸吉備路農園 農マルさん直市場岡山店 蔦屋書店高梁図書館 高梁市観光物産館紺屋川天満屋(イベント時)等 阪急百貨店うめだ本店(イベント時)等 |
| 896 | 2018年<br>9月  | 尾道帆布&因島工場コラボトートバッグ(KITOO 2)グリーン |    | 広島県<br>尾道市  | ヤング産業株式会社<br>因島工場 | 尾道帆布&因島工場コラボトートバッグ(KITOO2)グリーン<br>サイズ幅320mm×高さ340mm×マチ70mm(ハンドル部分は除く)<br>12,000円(税別) | かつて海上交通の要衝で北前船の寄港地であった尾道は帆布の一大産地でしたが、時代の流れとともに盛衰。70年前には10ヶ所あった工場も現在では向島の1ヶ所を残すのみとなっています。それが尾道帆布工場で、昭和9年創業以来一貫した同じ製法で帆布の生産を続けており、全ての工程を行う工場は稀少な存在となっています。そこで織られた「尾道帆布」を同じ尾道の弊社因島工場で作ったトートバッグに仕立てました。 | 昭和9年創業で現在は尾道市向島に1ヶ所のみとなった尾道帆布工場。その帆布は丈夫で火にも強く、作業用に適しています。工芸用には向かない素材に敢えて注目し、自然をイメージしたグリーン色の革付属を使い、弊社因島自社工場で作愛らしいトートを作りしました。因島発祥のはっさくのチャームがポイント。  | ※調整中   |
| 897 | 2018年<br>9月  | かきグラまん                          |    | 広島県<br>廿日市市 | 株式会社<br>フィールランド   | かきグラまん 300円(税別)  | 自社生産のかきを使って、子供や女性が食べやすいようにクラムチャウダーのような味にしています。  | かきの生産量日本一の広島県。自社生産のかきをまるまる一粒入れて作りしました。   | 東京、宮島、宮島口  |
| 898 | 2018年<br>12月 | 瀬戸内レモンのシューアイス                   |   | 東京都<br>新宿区  | 株式会社洋菓子<br>のヒロタ   | 瀬戸内レモンのシューアイス<br>1個150円(税別)  | 日本一のレモン生産地でもあり、広島県におけるレモン発祥の地とされている、呉市大崎下島で育ったブランドレモン【大長レモン】のビュレを使用。温暖な瀬戸内海気候で太陽をいっぱい浴びて育ったとても清々しい味わいです。さらにレモン果汁(愛媛、瀬戸内産)を配合した風味・酸味のバランスを整えた夏に最適なアイテムです。  | 温暖で雨が少ない気候がレモンを筆頭に色々な柑橘類の栽培に適しているという瀬戸内気候の賜物。3本のレモンの苗木から始まった瀬戸内レモン栽培。今回使用のレモンビュレは風味、味わいがしっかりバランスの取れた食材。さらにレモン果汁(愛媛、瀬戸内産)を加え、自然な風味・酸味のバランスを極めました。 | 関西、関東圏   |
| 899 | 2018年<br>12月 | 蜜柑ぶりん                           |  | 広島県<br>尾道市  | 万汐農園              | 蜜柑ぶりん 110g<br>295円(税別)   | 地元しまなみ海道の蜜柑を使用しており安心です。たっぷり入った果皮と果肉が特に美味、さわやかな食感です。常温保存が可能、賞味期限も180日と長いのが特徴です。  | しまなみ海道の豊かな自然に育まれた地元の蜜柑を使用しています。生産農家ならではのスローフードは、和やかな心をお届けします。  | しまなみ海道 道の駅(よしうみいき館様・多々良しまなみ様)、尾道市内お土産店、百貨店ギフト(福屋様・阪神様)等  |

| No  | 登録年月     | 商品名            | 商品写真  | 所在地    | 事業者名                   | 商品の概要                                | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                                |
|-----|----------|----------------|---|--------|------------------------|--------------------------------------|---|--|---|
| 900 | 2018年12月 | 大田記念病院が考えただしつゆ |    | 広島県福山市 | 寺岡有機醸造株式会社             | 大田記念病院が考えただしつゆ<br>500ml<br>498円(税別)  | 大田記念病院の管理栄養士監修のだしつゆ。有機しょうゆをベースに、大田記念病院だしメーカーであるカネソ22が共同開発しただし原料をブラした、味わいや香り豊かなだしつゆです。化学調味料不使用なので、食の安心・安全を気にされる方や、通常のこいくちしょうゆと比較して塩分40%カットなので健康志向の方にもオススメです。                 | 減塩に取り組む大田記念病院の管理栄養士(所在地:広島県福山市沖野上町)が監修しただしつゆ。有機しょうゆをベースに、瀬戸内産いわし煮干しを含む5種類の国産だし原料【大田記念病院が考えただしパック】をブラした化学調味料不使用のだしつゆです。 | 全国の量・質販店                                |
| 901 | 2018年12月 | 瀬戸内レモンカタラーナ    |    | 岡山県笠岡市 | 酪農Café Mou Mou Kitchen | 瀬戸内レモンカタラーナ 1個<br>210g<br>1,667円(税別) | 瀬戸内海に面する笠岡湾干拓でノビノビと飼育された乳牛から搾ったフレッシュミルクと開放型鶏舎で飼育された純国産種「もみじ」の黄卵を使用した「瀬戸内レモンカタラーナ」は、生地をオープンで焼き上げ、中にはレモンの果汁を絞り、表面にシロップつけたレモンの輪切りをふんだんに載せております。ミルク感を極限まで引き出したリッチな新感覚アイススイーツです。 | 笠岡市には西日本でも最大規模の酪農家があり、自家農場ではおよそ1,500頭の乳牛が飼育されています。笠岡産のフレッシュな牛乳から作った生クリームと笠岡産玉子の卵黄、笠岡諸島(六島)の生産農家から直接仕入れたレモンを贅沢に使用しています。 | 新商品として、平成30年11月1日より店頭のみで販売を開始いたします。     |
| 902 | 2018年12月 | 瀬戸内海産 きざみめかぶ   |    | 広島県広島市 | 株式会社八百金                | 瀬戸内海産きざみめかぶ30g<br>450円(税別)           | めかぶとはワカメの根元部分のことを言い、ミネラル、エイコサペンタエン酸などの不飽和脂肪酸を菌の部分より多く含むため、健康食品として食されることが多いです。瀬戸内海産のめかぶを収穫した日に新鮮な状態で乾燥。食べやすいサイズにきざみました。  | 穏やかな瀬戸内海で育った「めかぶ」は、太平洋側や日本海側と異なり、小ぶりです。そのため、お味噌汁や、椀物、煮物に向く、薄く細く刻んだ「きざみ芽かぶ」には最適です。                                      | 首都圏、関西、広島県等の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等 |
| 903 | 2018年12月 | 瀬戸内海産 べいか煮干し   |   | 広島県広島市 | 株式会社八百金                | 瀬戸内海産べいか煮干し25g<br>420円(税別)           | 瀬戸内海で漁獲されたべいカの煮干し。凝縮されたイカの風味と、ほんのり塩味が効いています。水揚げ量は少なく、好きな人は探しても購入する逸品です。   | 瀬戸内海と有明海に生息し、漁獲高が少なく、あまり知れていないべいか。岡山・香川近辺では昔から、産地でこよなく愛されている一品です。3cm~5cmの小さなべいカを厳選しています。                               | 首都圏、関西、広島県等の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等 |
| 904 | 2018年12月 | 塩無添加食べる小魚      |  | 広島県広島市 | 株式会社八百金                | 塩無添加食べる小魚60g 420円(税別)                | 真水で炊いた塩分控えめのカタクチイワシの煮干しです。酸化防止剤、調味料、化学調味料は無添加の商品です。   | 穏やかな瀬戸内海に生息するカタクチイワシは、同じカタクチイワシでも白口と呼ばれ、身が柔らかく、やさしい味わいです。また、白ロイワシは苦みが少なく、頭や内臓を取らなくても、そのままお楽しみいただけます。                   | 首都圏、関西、広島県等の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等 |

| No  | 登録年月         | 商品名            | 商品写真  | 所在地        | 事業者名        | 商品の概要  | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節                                      |
|-----|--------------|----------------|---|------------|-------------|--|--|--|---|
| 905 | 2018年<br>12月 | 瀬戸内海産 干しえび     |    | 広島県<br>広島市 | 株式会社<br>八百金 | 瀬戸内海産干しえび<br>30g 550円(税別)  | 瀬戸内海の海老に限定し、獲れたてをすぐに加工した鮮度にこだわった干しえびです。保存料や化学調味料は無添加で、無着色です。噛めば噛むほど、エビの濃厚な旨味が口に広がります。そのままお召し上がりいただくだけでなく、パスタの具材、ダシ、中華料理の具材等にご利用いただけます。 | 穏やかななかにも、栄養豊富な瀬戸内海で育った海老は、殻が柔らかく身がしまっており、適度な水分残りのある干しえびに最適です。  | 首都圏、関西、広島県等の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等       |
| 906 | 2018年<br>12月 | 海人の藻塩麴         |    | 広島県<br>広島市 | 株式会社<br>八百金 | 海人の藻塩麴180g<br>530円(税別)   | 伝統ある府中味噌の白みそ用の上質な米麹と、瀬戸内海に浮かぶ上蒲刈島特産の藻塩でじっくり仕込んだ塩麴です。甘さを重視する白みそ用の米麹を使用することで、甘さをさらに引き出し、上品な味に仕上がっています。                                   | 瀬戸内海の上蒲刈島で美しい海水と海藻を原料に丹精込めて作られた「海人の藻塩」を配合した塩麴です。藻塩のまろやかな海のうま味と、白みそ用の米麹のすっきりした甘さとの絶妙なバランスが特徴です。   | 全国の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等                |
| 907 | 2018年<br>12月 | 手塩屋ミニ レモンペッパー味 |    | 新潟県<br>新潟市 | 亀田製菓株式会社    | 55g手塩屋ミニ レモンペッパー味<br>100円(税別)  | だしと「ぶくつ」とふくらませた生地が特長のお煎餅に温暖な気候で育った瀬戸内産レモンを100%使用し、さらに黒胡椒を加えることで、おつまみとして楽しんでいただけるお煎餅に仕上げました。  | 本商品は、100%瀬戸内産レモンを使用しております。また、瀬戸内の海と温暖な気候で育った『レモン』を使用していることがお客様に伝わるような背景色及びデザイン構成であり、瀬戸内のおいしさを全国に広げる一助になると考えております。                          | 全国のコンビニエンスストアなどで2019年3月25日より販売予定              |
| 908 | 2018年<br>12月 | キリンレモン         |   | 広島県<br>広島市 | キリンビレッジ株式会社 | キリンレモン<br>450mlPET 140円(希望小売価格・税別)<br>1,500mlPET 320円<br>5/1より 340円<br>(希望小売価格・税別) | 誕生当時の思想に基づき、素材と製法にこだわったキリンレモン。早摘み瀬戸内レモンを使用。更にさわやかさを増した、素材と製法にこだわった甘さすっきりした透明レモン炭酸。人工甘味料・着色料・保存料不使用。                                    | 1928年に「絶対二人工着色ヲ施サズ」という言葉を掲げ、素材と製法にとことんこだわり当時にはめずらしい透明炭酸飲料として誕生したキリンレモン。誕生から90年を越えたいま、同じ日本生まれの瀬戸内レモンから抽出したエキスを使用することで、日本の丁寧なもののづくりを伝えていきます。 | 全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、ドラッグストア、自動販売機など       |
| 909 | 2019年<br>3月  | 瀬戸内れもんつゆ       |  | 広島県<br>広島市 | 川中醤油株式会社    | 瀬戸内れもんつゆ<br>400ml 460円(税別)   | 小麦を主原料とした本醸造白醤油でつくった“かえし”に、自社で厚削りにしたうま味の強い“經荒節”と深いコク“宗田節”の一番だしを合わせ、瀬戸内産レモンを加えた、暑い夏にピッタリの清涼感のあるつゆです。                                    | 瀬戸内レモン果汁を使用しつつ、めんつゆとしてのおいしさを追求しました。だしの香りや風味とレモンの爽やかさがマッチし、程よい酸味が夏のそうめんをいっそう美味しくします。  | 発売予定日は2019年2月4日<br>全国直営店醬の館・自社通信販売・スーパー・百貨店など |

| No  | 登録年月        | 商品名             | 商品写真  | 所在地          | 事業者名           | 商品の概要                           | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節                            |
|-----|-------------|-----------------|---|--------------|----------------|---------------------------------|--|---|-------------------------------------|
| 910 | 2019年<br>3月 | 広島レモンクッキー       |    | 岡山県<br>津山市   | 株式会社タ<br>ナベ    | 広島レモンクッキー<br>36枚入り 1,000円(税別)   | 瀬戸内レモン果汁をクッキー生地 <span style="font-size: small;">に練り込んだ爽やかなクッキーです。数量も沢山入ってますので家族や職場のおみやげに最適ですので一度ご賞味ください。</span>                                    | 瀬戸内レモン果汁を使用した商品です。日本においてはレモンと言えばカルフォルニア産のレモンを主に食してまいりましたが、地産地消や消費者様のニーズに答え「広島レモンクッキー」を企画開発致しました。                        | 山陽道福山SA上り売店<br>中国道大佐SA上り売店          |
| 911 | 2019年<br>3月 | 淡路島 オニオンスパイス 瓶入 |    | 兵庫県<br>南あわじ市 | 株式会社鳴<br>門千鳥本舗 | 淡路島 オニオンスパイス 瓶入<br>65g 650円(税別) | 甘み豊かな淡路島玉ねぎにマジョラムやオレガノ、バジルなど多種のハーブと塩を加えた万能調味料です。玉ねぎの香り、甘味、旨みが感じられるため、あらゆる料理のアクセントに活用できます。肉や野菜、魚料理だけでなく、パスタやチャーハンなどにひと振りすれば、それだけで味わいのバリエーションが広がります。 | 淡路島産の玉ねぎを玉ねぎそのものよりもっとお手軽に日常の中においていただける商品をとの思いからブレンドに試行錯誤を繰り返し、商品開発に至りました。淡路島産の玉ねぎのうまみが、各種のスパイスとともに肉や野菜の素材の味をより一層引き立てます。 | 淡路島内サービスエ<br>リア・淡路島主要観光施<br>設売店・通販等 |
| 912 | 2019年<br>3月 | 瀬戸内レモンペッパー      |    | 広島県<br>広島市   | 日東食品工<br>業株式会社 | 瀬戸内レモンペッパー-58g 500円<br>(税別)     | 瀬戸内産レモン粉末を使用した、レモンの香りと酸味が特徴の爽やかなスパイスソルトです。ブラックペッパーやにんにく、玉ねぎの香辛料が料理の美味しさを引き立てます。料理の仕上げや下味として、ステーキやムニエルの肉・魚料理やサラダ、天ぶらのつけ塩など、様々な料理にご利用いただけます。         | 瀬戸内産のレモンを丸ごとフリーズドライ製法にて乾燥させたレモン100%の粉末を使用しているため、レモンの爽やかな風味のスパイスソルトとなっています。また、デザインもレモンや瀬戸内海を連想させる爽やかで可愛いパッケージにしました。      | 広島県内のお土産店<br>等で販売。<br>発売日1/21(月)    |
| 913 | 2019年<br>3月 | いちじくパイタルト       |   | 広島県<br>尾道市   | 万汐農園           | いちじくパイタルト<br>1個 295円(税別)        | 万汐農園にある海辺のいちじく園の日本いちじくを使用しており安心です。海辺のいちじく園は農業・化学肥料不使用の自然栽培を実践しています。農園で育った日本いちじくをぜいたくに使った、こく深い果実感あふれるパイタルトです。常温保存が可能、賞味期限も4か月と長いのが特徴です。             | しまなみ海道の豊かな自然に育まれた地元のいちじくを使用しています。生産農家ならではのスローフードで、和やかな心をお届けします。   | 広島・愛媛県内お土産<br>屋・道の駅・SA、ネット<br>ショップ等 |
| 914 | 2019年<br>3月 | 広島かりんとう<br>竹炭   |  | 広島県<br>東広島市  | 株式会社香<br>木堂    | 広島かりんとう<br>竹炭30g 200円(税別)       | 広島県江田島産の竹炭を使用して作ったかりんとうです。竹炭自体が無味無臭なので、生地にピーナツを練りこんで香ばしく仕上げました。  | 広島県の瀬戸内に浮かぶ江田島で育ててくれた竹で作った竹炭の竹炭パウダーをまろわせて作りました。   | 広島県内のお土産物<br>店・首都圏                  |

| No  | 登録年月        | 商品名                 | 商品写真  | 所在地             | 事業者名           | 商品の概要                              | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-----|-------------|---------------------|---|-----------------|----------------|------------------------------------|---|---|---|
| 915 | 2019年<br>3月 | 広島かりんとう<br>菜 広島     |    | 広島県<br>東広島<br>市 | 株式会社香<br>木堂    | 広島かりんとう<br>広島菜30g 200円(税別)         | 広島県川内産の広島菜で作ったかりんとうです。<br>広島菜独特の風味が感じられる塩味のかりんとう<br>です。   | 古くより「川内」で生産されてきた広島県特産「広島菜」。<br>特徴である広島菜の風味をそのままとじこめたかりんとうで<br>す。<br>海人の藻塩と昆布で旨みを出しました。                        | 広島県内のお土産物<br>店・首都圏  |
| 916 | 2019年<br>3月 | サクサク豆&魚             |    | 岡山県<br>倉敷市      | 株式会社工<br>フビー通販 | サクサク豆&魚(有塩)<br>70g 450円(税別)        | 瀬戸内海産の小魚と岡山県作州黒大豆を使用<br>し、煮干(カタクチイワシ)製造工程での食塩以外、<br>味付けや添加物不使用で素材の美味しさを優先さ<br>せました。<br>また、サクサク食感と素材の美味しさを実現させ<br>るため、小魚は遠赤外線で焼いたり高温高压でプ<br>レス加工し、黒豆は焙煎して素材の味を保ちなが<br>ら、お子様からご高齢の方まで美味しく食べ易く加<br>工いたしました | 小魚類は瀬戸内海で水揚げされた原料(カタクチイワシ)<br>の煮干しを味付けや添加物不使用で食べやすく素材の味<br>を優先して小魚の美味しさ・岡山作州の黒豆の美味しさを<br>アピールいたしました。          | 首都圏、岡山県、近畿<br>中国地方の小売店、<br>通販等  |
| 917 | 2019年<br>3月 | 旬のせとかと完熟レモン<br>のジャム |    | 広島県<br>尾道市      | レッカーパロ<br>ン    | 旬のせとかと完熟レモンのジャム<br>200g 1,389円(税別) | 「せとか」は柑橘のなかでも最上級品種であり、究<br>極の柑橘と言われている。<br>契約農家で、1個づつ袋をかけて<br>大切に育てられた素材を、無添加、無着色、保存<br>料や人工エッセンスなど余分なものを一切加えず、<br>特製のジャムに仕上げている。   | 「せとか」は柑橘のなかでも最上級品種であり、贈答用として<br>も人気が高い瀬戸内の代表的な産物である。まだ生産<br>量も少ないこのシトラスのサラブレッド「せとか」を贅沢に丸<br>ごと使ってジャムにしている。    | 天満屋福山店、そごう<br>広島店、エディオン鳥<br>屋家電フードショップニ<br>チエー、アバンセeki<br>e、ENGAWA(セレクト<br>ショップ 広島)尾道市<br>ふるさと納税謝礼品、<br>尾道国際ホテル |
| 918 | 2019年<br>3月 | 旬のはるみと完熟レモン<br>のジャム |   | 広島県<br>尾道市      | レッカーパロ<br>ン    | 旬のはるみと完熟レモンのジャ<br>ム200g 1,389円(税別) | 「はるみ」は流通期間が短いため、市場に出回る<br>量が限られているまだ珍しい柑橘である。契約農<br>家で大切に育てられた新鮮な素材を使用し、無添<br>加、無着色、人工エッセンスなど余分なものを一切<br>加えず、濃厚な味わいのジャムに仕上げている。   | 1月の終わりから2月の始めにかけて実る「はるみ」は、瀬<br>戸内の春を予見させる味と香りにちなんで名づけられた柑<br>橘である。<br>契約農家で育てられた尾道産の「はるみ」を丸ごと<br>使ってジャムにしている。 | 天満屋福山店、そごう<br>広島店、エディオン鳥<br>屋家電フードショップニ<br>チエー、アバンセeki<br>e、ENGAWA(セレクト<br>ショップ 広島)尾道市<br>ふるさと納税謝礼品、<br>尾道国際ホテル |
| 919 | 2019年<br>3月 | ドライフィグ              |  | 広島県<br>尾道市      | レッカーパロ<br>ン    | ドライフィグ40g<br>926円(税別)              | 日本古来のいちじく種「蓬莱柿」をドライフルーツに<br>している。<br>自家栽培の朝もぎいちじくを無添<br>加、無着色で乾燥させたドライフルーツである。  | 日本古来のいちじく種「蓬莱柿」は尾道のブランド商品として<br>市場で人気が高いいちじくである。瀬戸内の温暖な気候<br>で育ったこの蓬莱柿を丸ごと使ってドライフルーツにしてい<br>る。                | そごう広島店、尾道グ<br>リーンヒルホテル、ベッ<br>カライベック(ドイツバ<br>ンの店 広島)、尾道<br>市ふるさと納税謝礼<br>品、尾道国際ホテル、<br>奥出雲ぶどう園                    |

| No  | 登録年月        | 商品名                            | 商品写真  | 所在地             | 事業者名         | 商品の概要   | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節   |
|-----|-------------|--------------------------------|---|-----------------|--------------|---|--|---|--|
| 920 | 2019年<br>3月 | セミドライフィグ                       |    | 広島県<br>尾道市      | レッカーパ<br>ロン  | セミドライフィグ<br>1パッケージ4個入り<br>926円(税別)                            | 日本古来のいちじく種「蓬菜柿」を有機赤ワインで煮詰め、丸ごとセミドライにしている。<br>自家栽培の朝もぎいちじくを、無着色でオイルコーティングなして仕上げたセミドライフルーツである。   | 日本古来のいちじく種「蓬菜柿」は尾道のブランド商品として市場で人気が高いいちじくである。瀬戸内の温暖な気候のもと、無農薬で育てた完熟いちじくを有機赤ワインで煮詰め、天日干しで乾燥させてセミドライフルーツにしている。                   | そごう広島店、尾道グリーンヒルホテル、ベックライベック(ドイツパンの店 広島)、尾道市ふるさと納税謝礼品、尾道国際ホテル、奥出雲ぶどう園 |
| 921 | 2019年<br>3月 | 招き猫珈 赤米ブレンド<br>コーヒー<br>カフェインレス |    | 岡山県<br>岡山市      | ノーイン株式<br>会社 | 招き猫珈 赤米ブレンドコーヒ<br>ー<br>カフェイン<br>レス<br>50g(10g×5ヶ)<br>723円(税別) | 岡山県総社市産の「あかおにもち」米とコロンビア産珈琲豆をブレンドしたカフェインレスコーヒー。珈琲豆はコクと旨味が特徴のコロンビア豆。赤米玄米特有の清涼感がコーヒーのコクとマッチし、すっきりとキレのある味。カフェインが気になる方にも楽しんでいただける珈琲。おめでたい招き猫のパッケージ。 | 全国三箇所で行われる赤米の神事「赤米の神饌」。内一箇所が岡山総社市の国司神社であり、商品に使用している「あかおにもち」は古代種「総社赤米」の遺伝子を継承する赤米。秋に赤色に染まる赤米の田園風景は瀬戸内でも有数の美しい景観です。             | 発売予定日：2019年4月30日   |
| 922 | 2019年<br>3月 | 招き猫珈 黒豆ブレンド<br>コーヒー カフェインレス    |    | 岡山県<br>岡山市      | ノーイン株式<br>会社 | 招き猫珈 黒豆ブレンドコーヒ<br>ー<br>カフェイン<br>レス<br>50g(10g×5ヶ)<br>723円(税別) | 岡山県の勝英地域で栽培される県産黒大豆「作州黒」とコロンビア産珈琲豆をブレンドしたカフェインレスコーヒー。大豆特有の甘みで酸味を感じにくく珈琲感と後味にほんのりと感じる黒大豆の甘味と風味が特徴。カフェインが気になる方にも楽しんでいただける珈琲。おめでたい招き猫のパッケージ。      | 「作州黒」は岡山県の勝英地域で作られる希少なブランド黒大豆で勝英農協から直接仕入れられている。中国山地から流れる水、緑あふれる大自然、晴れの国岡山ともいわれる燦々と降り注ぐ太陽の光など、瀬戸内の温暖な気候の中で育まれたものである。           | 発売予定日：2019年4月30日   |
| 923 | 2019年<br>3月 | 広島県産 芽ひじき                      |   | 広島県<br>広島市      | 株式会社<br>八百金  | 広島県産 芽ひじき<br>25g 400円(税別)                                     | 広島県産の芽ひじきは、荒波の外海で育ったひじきと違い、波穏やかな瀬戸内海で自生した天然ひじきの先端の米粒大の芽だけを摘んだひじきです。歯ごたえはしっかりとしながらも、柔らかく煮上がりやすいため、ひじき煮、ひじきご飯等にお奨めです。                            | 広島湾は気候温暖な瀬戸内海のほぼ中央に位置し、多くの川から注がれる豊富な栄養分を吸収して育った「牡蠣」同様、多くの海藻類が育っています。その中の「広島県産芽ひじき」はカルシウムが牛乳の12倍、食物繊維がごぼうの7倍も含まれている栄養価の高い食品です。 | 首都圏・近畿圏・地元広島等の百貨店・専門店・量販店、さらに自社ホームページの通販サイト等                         |
| 924 | 2019年<br>3月 | ダブルホーン<br>瀬戸内レモン&マスカル<br>ポーネ   |  | 愛知県<br>名古屋<br>市 | フジパン株<br>式会社 | ダブルホーン瀬戸内レモン&マスカル<br>ポーネ<br>1個 115円(税別)                       | 弊社では2009年より「レモン」を使用したシリーズ菓子パンを初夏限定で製造・販売してまいりました。そのラインナップの一つです。瀬戸内レモン使用のホイップと、マスカルポーネチーズ入りクリームを入れたデニッシュです。                                     | 瀬戸内レモン原産の材料を使用して味を引き立て、見た目からもレモン味が伝わる仕様にしました。   | 全国(北海道、沖縄県を除く)量販店・コンビニエンスストア等<br>【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間            |

| No  | 登録年月    | 商品名              | 商品写真  | 所在地     | 事業者名     | 商品の概要                           | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫                           | 販売エリア・季節  |
|-----|---------|------------------|---|---------|----------|---------------------------------|--|---|---|
| 925 | 2019年3月 | ちっちゃい瀬戸内レモンパン    |    | 愛知県名古屋市 | フジパン株式会社 | ちっちゃい瀬戸内レモンパン<br>4個入り110円(税別)   | 弊社では2009年より「レモン」を使用したシリーズ菓子パンを初夏限定で製造・販売してまいりました。そのラインナップの一つです。瀬戸内産のレモンクリームを包んだ生地にレモン風味のメロン皮をかぶせました。     | 瀬戸内レモン原産の材料を使用して味を引き立て、見た目からもレモン味が伝わる仕様にしました。 | 全国(北海道、沖縄県を除く)量販店・コンビニエンスストア等<br>【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間 |
| 926 | 2019年3月 | 瀬戸内レモンのプチロール     |    | 愛知県名古屋市 | フジパン株式会社 | 瀬戸内レモンのプチロール<br>6個入り120円(税別)    | 弊社では2009年より「レモン」を使用したシリーズ菓子パンを初夏限定で製造・販売してまいりました。そのラインナップの一つです。ふんわりとしたケーキ生地に、瀬戸内レモンクリームを巻いたちいさなロールケーキです。 | 瀬戸内レモン原産の材料を使用して味を引き立て、見た目からもレモン味が伝わる仕様にしました。 | 全国(北海道、沖縄県を除く)量販店・コンビニエンスストア等<br>【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間 |
| 927 | 2019年3月 | レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ |    | 愛知県名古屋市 | フジパン株式会社 | レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ<br>1個 118円(税別) | 弊社では2009年より「レモン」を使用したシリーズ菓子パンを初夏限定で製造・販売してまいりました。そのラインナップの一つです。瀬戸内レモン使用のジュレをサンドし、レモングレースでコーティングしたケーキです。  | 瀬戸内レモン原産の材料を使用して味を引き立て、見た目からもレモン味が伝わる仕様にしました。 | 全国(北海道、沖縄県を除く)量販店・コンビニエンスストア等<br>【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間 |
| 928 | 2019年3月 | 瀬戸内レモンリング        |   | 愛知県名古屋市 | フジパン株式会社 | 瀬戸内レモンリング<br>1個 115円(税別)        | 弊社では2009年より「レモン」を使用したシリーズ菓子パンを初夏限定で製造・販売してまいりました。そのラインナップの一つです。瀬戸内レモンジュレとバナナクリームをサンドしました。                | 瀬戸内レモン原産の材料を使用して味を引き立て、見た目からもレモン味が伝わる仕様にしました。 | 全国(北海道、沖縄県を除く)量販店・コンビニエンスストア等<br>【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間 |
| 929 | 2019年3月 | 瀬戸内レモンドーナツ       |  | 愛知県名古屋市 | フジパン株式会社 | 瀬戸内レモンドーナツ<br>1個 100円(税別)       | 弊社では2009年より「レモン」を使用したシリーズ菓子パンを初夏限定で製造・販売してまいりました。そのラインナップの一つです。瀬戸内レモンクリームを折り込み、レモングレースでコーティングしたドーナツです。   | 瀬戸内レモン原産の材料を使用して味を引き立て、見た目からもレモン味が伝わる仕様にしました。 | 全国(北海道、沖縄県を除く)量販店・コンビニエンスストア等<br>【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間 |

| No  | 登録年月        | 商品名                     | 商品写真  | 所在地             | 事業者名          | 商品の概要   | 商品の特長   | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫  | 販売エリア・季節   |
|-----|-------------|-------------------------|---|-----------------|---------------|---|---|--|--|
| 930 | 2019年<br>3月 | 瀬戸内レモンチーズタルト            |    | 愛知県<br>名古屋<br>市 | フジパン株<br>式会社  | 瀬戸内レモンチーズタルト<br>1個入り117円(税別)                              | 弊社では2009年より「レモン」を使用したシリーズ菓子パンを初夏限定で製造・販売してまいりました。そのラインナップの一つです。そぼろ生地と爽やかなレモンチーズ生地の間に、レアチーズフィリングを絞りました。  | 瀬戸内レモン原産の材料を使用して味を引き立て、見た目からもレモン味が伝わる仕様にしました。  | 関東・東北地区量販店・コンビニエンスストア等<br>【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間             |
| 932 | 2019年<br>3月 | みさお牧場の自家製ジェラート《搾りたてミルク》 |    | 岡山県<br>岡山市      | 株式会社<br>MISAO | みさお牧場の自家製ジェラート《搾りたてミルク》<br>120ml 300円(税別)                 | 岡山県南部のみさお牧場でジャージー牛、ホルスタイン牛、ブラウンスイス牛を育て、搾った3種類の生乳をブレンド。生乳本来の味を活かせるよう、砂糖や生クリームは控えめに、自然で優しい味の自家製ジェラートを作っている。                                     | 瀬戸内の穏やかな気候で育った牛の生乳本来の味や甘みを活かした、砂糖や生クリーム控えめな優しいジェラート。   | 岡山県自社4店舗、通信販売  |
| 933 | 2019年<br>3月 | 今治タオルの礼拝マット             |    | 愛媛県<br>松山市      | 株式会社ふ<br>く紗   | 今治タオルの礼拝マット 約70cm<br>×105cm(房の部分は含まず)<br>約325g 3,600円(税別) | 世界に16億人以上ともいわれるイスラム教徒の人々が、1日5回は行なうお祈り時に使用する敷物を、愛媛県産品である今治タオルで世界で初めて製作いたしました。使い心地の良い高品質な今治タオルは、やわらかく軽いうえに気軽に洗濯ができ、持ち運びも便利ととても好評です。             | 世界最高の品質を誇る今治タオル。瀬戸内に根付いた歴史ある今治タオルで世界で初めてイスラム教徒向け礼拝マットを製作しました。親日派であるムスリムの方々に、瀬戸内の自然や歴史を体験し今治タオルの良さを肌で感じていただきたいと思っております。 | 瀬戸内地域の観光地をはじめ、日本のインバウンド旅行先で人気のある東京・京都・大阪・北海道や全国のハラルショップ・モスクなど。 |
| 934 | 2019年<br>3月 | 折り鶴タオルハンカチ              |   | 広島県<br>広島市      | 山本株式会<br>社    | 折り鶴タオルハンカチ約25×<br>25cm<br>ピンク、ブルー各500円(税別)                | 平和を願い世界中から広島平和公園に贈られた折り鶴を再生した糸を製品の一部に使用しています。日本屈指のタオル産地・愛媛県今治市で織り上げました。厳しい検査基準をクリアした証である今治タオルブランドマーク付きの高品質なタオルハンカチです。売上の一部は広島市の平和維持活動へ寄付されます。 | 瀬戸内の温暖な気候と良質な水に恵まれた今治は、古くから織物の産地として栄えてきました。伝統的な高い製造技術により作られる今治タオルに、平和を願い世界中から広島平和公園に贈られた折り鶴を再生した糸を製品の一部に使用して製造しました。    | 広島駅、広島空港内で販売しています。   |
| 935 | 2019年<br>3月 | 折り鶴フェイスタオル              |  | 広島県<br>広島市      | 山本株式会<br>社    | 折り鶴フェイスタオル約34×<br>80cm<br>ピンク、ブルー各1,000円(税別)              | 平和を願い世界中から広島平和公園に贈られた折り鶴を再生した糸を製品の一部に使用しています。日本屈指のタオル産地・愛媛県今治市で織り上げました。厳しい検査基準をクリアした証である今治タオルブランドマーク付きの高品質なタオルハンカチです。売上の一部は広島市の平和維持活動へ寄付されます。 | 瀬戸内の温暖な気候と良質な水に恵まれた今治は、古くから織物の産地として栄えてきました。伝統的な高い製造技術により作られる今治タオルに、平和を願い世界中から広島平和公園に贈られた折り鶴を再生した糸を製品の一部に使用して製造しました。    | 広島駅、広島空港内で販売しています。   |

| No  | 登録年月        | 商品名                       | 商品写真  | 所在地        | 事業者名 | 商品の概要                                    | 商品の特長  | 瀬戸内ブランドとしての<br>創意工夫   | 販売エリア・季節  |
|-----|-------------|---------------------------|---|------------|------|--|--|---|---|
| 936 | 2019年<br>3月 | あったかい瀬戸内のしまなみ海道・島の海辺で農業体験 |  | 広島県<br>尾道市 | 万汐農園 | あったかい瀬戸内のしまなみ海道・島の海辺で農業体験<br>10,000円(税別) | <ul style="list-style-type: none"> <li>・自然農法 化学肥料・化学農薬を使用せず、樹木の免疫力を高める切上げ剪定を実践。</li> <li>・6次産業 日本いちじくと南高梅等の生産から加工・販売・観光までを行う。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・瀬戸内の温暖な気候と、豊かな自然を生かした自然農法を実践。</li> <li>・尾道市で特産品種：日本いちじく(蓬萊柿)を約100本、三原市『満汐梅林』で青梅約1,000本を栽培。</li> <li>・広島県産の柑橘など、地元の食材を生かした加工商品の開発にも取り組んでいる。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・年間多くの農業体験希望者及び研修生を受け入れている※『仕事旅行』サイトから受付可。</li> <li>・万汐農園のメール・電話からも応募可。</li> </ul> |