

平成30年3月末新規 瀬戸内ブランド登録商品 一覧 (商品情報)

No	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想工夫	販売エリア
1	【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、備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
2	【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個包装入ります。旅の楽しい思い出に役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。
3	【たこめしの素】		兵庫県明石市	株式会社 うつみ商会	【たこめしの素1019円(税別)】	超便利！ ご飯に混ぜて炊くだけ。コクのある風味と旨味を堪能いただくため、兵庫県明石産 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。明石産のたこを使用し、たこの旨味とだしの風味の仕上がりがとっています。パッケージは、海をイメージ	全国(SA、道の駅、スーパー、百貨店等)
4~5	【広島牡蠣だし 鯉本枯れ節】 【広島牡蠣だし 瀬戸内産煮干し】		広島県福山市	株式会社カネソ22	【広島牡蠣だし 鯉本枯れ節1000円(税別)】 【広島牡蠣だし 瀬戸内産煮干し1000円(税別)】	【広島牡蠣だし 鯉本枯れ節】 瀬戸内の素材を100%活かした最上質・最美味のだしパックです。鹿児島県産鯉本枯れ節をベースに、いわし煮干し、カキエキス、乾椎茸、昆布を配合。鯉本枯れ節は、カビ付け・天日干しを3~4回以上繰り返すことで、ゆっくと時間をかけて旨味が熟成された節を遠赤焙煎と厚削り加工でコクと旨味を凝縮しています。広島牡蠣の風味と旨味を最大限引き出しており、食塩・化学調味料不使用です。 【広島牡蠣だし 瀬戸内産煮干し】 瀬戸内の素材を100%活かした最上質・最美味のだしパックです。瀬戸内産煮干しをベースに、かつお枯節、カキエキス、乾椎茸、昆布を配合。瀬戸内産煮干しは、瀬戸内海の旬いわしを遠赤焙煎加工し、いわし本来が持つ味わいや香りを凝縮した上品で甘みのあるだしです。広島牡蠣の風味と旨味を最大限引き出しており、食塩・化学調味料不使用です。	【広島牡蠣だし 鯉本枯れ節】 いわし煮干し(瀬戸内産)、カキエキスパウダー(広島県産)、乾椎茸(広島県産)を使用しています。 【広島牡蠣だし 瀬戸内産煮干し】 いわし煮干し(瀬戸内産)、カキエキスパウダー(広島県産)、乾椎茸(広島県産)を使用しています。	【広島牡蠣だし 鯉本枯れ節】 全国の百貨店・量販店等 【広島牡蠣だし 瀬戸内産煮干し】 全国の百貨店・量販店等
6	【こくしぼりプレミアムく香り柚子 > 350ml缶】		東京都港区	サントリースピリッツ(株)	【こくしぼりプレミアムく香り柚子 > 350ml缶170円(税別)】	「こくしぼりプレミアム」は、果汁だけでなくベースとなるお酒にもこだわり、さらにそれぞれの果実と相性のいいお酒を隠し味としてブレンドすることで「上質なコク」と「深い余韻」を実現したチューハイとして、その味わいに高い評価をいただいています。今回限定品として発売するく香り柚子 > はたっぷり11%の果汁にゆず浸漬酒を合わせ、さらに「本格焼酎」を加えることで、香り豊かな柚子の味わいを最大限に引き出しました。	◆中味について 徳島県で生産された「ゆず」果汁を使用したプレミアムチューハイです。「たっぷり果汁」「ゆず浸漬酒」と「隠し酒(本格焼酎)」により香り豊かな柚子の果実感と深い余韻を追求しました。 ◆パッケージについて 上質な青色の背景に柚子の果実を大きくあしらひ、徳島県産のゆずを使用している旨を強調することで産地や果実へのこだわりを表現しました。また、缶胴には瀬戸内ブランド認定ロゴマークを配します。	全国・全業態
7	【黄福ろうる はちみつレモン】		岡山県浅口郡	株式会社サンラヴィアン	【黄福ろうる はちみつレモン】 4切入:340円(税別) 1個入:120円(税別)	【黄福ろうる はちみつレモン】 口当たり軽やかなはちみつレモン風味のホイップクリームをしっとりふわふわのカスター生地を包みました。ホイップクリームには瀬戸内レモン果汁と瀬戸内レモンジャムを使用。爽やかなレモンホイップにはちみつを加え、まろやかな甘さとはちみつの香りをプラスし、爽やかに甘酸っぱいはちみつレモン風味のクリームに仕上げました。クリームは酸味とカスターの甘みが程よく調和したロールケーキです。	【黄福ろうる はちみつレモン】 瀬戸内を代表する果実「瀬戸内レモン」を使用。瀬戸内レモンの香り・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、爽やかなデザインにいたしました。	2018年7月~8月までの季節限定商品として、全国の量販店にて発売

No	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
8	【レノン檸檬音】		広島県福山市	有限会社ドルセ洋菓子店	【レノン檸檬音-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だミルクあん仕上げています。ミルクのコクと風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つかしい香り。濃厚なミルクの風味と爽やかなレモン牛乳菓です。	ドルセ洋菓子店本店(三吉町) 南蔵王店 フジフラン 神辺店 さんずて福山店
9	【丸亀名物 骨付鳥】		香川県丸亀市	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
10~15	【ちっちゃい瀬戸内レモンパン 4個入】 【瀬戸内レモンクリームぱん】 【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ】 【瀬戸内レモンパイ】 【ダブルホーン 瀬戸内レモン&マスカルポーネ】 【ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン 4個入】		愛知県名古屋	フジパン株式会社	【ちっちゃい瀬戸内レモンパン 4個入、オープン価格】 【瀬戸内レモンクリームぱんオープン価格】 【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ、オープン価格】 【瀬戸内レモンパイ、オープン価格】 【ダブルホーン 瀬戸内レモン&マスカルポーネ、オープン価格】 【ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン 4個入オープン価格】	【ちっちゃい瀬戸内レモンパン 4個入】 レモン味のメロン皮をかぶせ、瀬戸内レモン使用のレモンクリームを包みました。 【瀬戸内レモンクリームぱん】 マロン生地をかぶせたふんわりとした菓子パンにレモンクリームを入れました 【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ】 毎年限定で販売している人気の商品。瀬戸内産のレモンを使用した爽やかな酸味が味わえるケーキです。9年目となる2018年は、初夏ならではの味わいが楽しめるスイーツを目指し、酸味の利いたジュレと甘いクリームでレモンを味わえるのがポイントです。 【瀬戸内レモンパイ】 パイ生地レモンクリームを包み、焼き上げました。 【ダブルホーン 瀬戸内レモン&マスカルポーネ】 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。 【ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン 4個入】 瀬戸内レモン使用のフリングを練り込みました。	【ちっちゃい瀬戸内レモンパン 4個入】 ちっちゃい形状のパンは可愛らしい見た目瀬戸内のイメージにぴったりです。 【瀬戸内レモンクリームぱん】 瀬戸内レモンを使用した甘みのあるクリームを使用しました。ふんわりとした菓子パン生地、表面にはマロンをイメージした生地を使用しており、ふんわりしたレモンクリームとあわせてスイーツのように仕上がりました。 【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ】 2018年5月1日~6月末の2ヶ月間 【瀬戸内レモンパイ】 一昨年、昨年に引き続き、初夏限定で販売している商品。瀬戸内産のレモンを使用した爽やかな酸味が味わえるパイです。 【ダブルホーン 瀬戸内レモン&マスカルポーネ】 弊社で定番の「ダブルホーン」シリーズのレモンフェアバージョンです。イタリアのベストリー菓子「カンノーロ」をイメージした筒状のデニッシュ生地に、レモンのホイップとマスカルポーネのクリームを入れています。たっぷりのクリームでも爽やかな甘さなので、食べやすい仕立てです。 【ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン 4個入】 ちっちゃい形状のパンは可愛らしい見た目瀬戸内のイメージにぴったりです。	【ちっちゃい瀬戸内レモンパン 4個入】 重販店:コンビニエンスストア等 中部地区 2018年5月1日~6月末の2ヶ月間 【瀬戸内レモンクリームぱん】 重販店:コンビニエンスストア等 全国(北海道・沖縄を除く) 2018年5月1日~6月末の2ヶ月間 【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ】 重販店:コンビニエンスストア等 全国(北海道・沖縄を除く) 2018年5月1日~6月末の2ヶ月間 【瀬戸内レモンパイ】 重販店:コンビニエンスストア等 中部地区 2018年5月1日~6月末の2ヶ月間 【ダブルホーン 瀬戸内レモン&マスカルポーネ】 重販店:コンビニエンスストア等 全国(北海道・沖縄を除く) 2018年5月1日~6月末の2ヶ月間 【ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン 4個入】 重販店:コンビニエンスストア等 中部地区
16~18	【寄島(よしま)いかめし 1人前】 【寄島(よしま)かきめし 1人前】 【寄島(よしま)たこめし 1人前】		岡山県浅口市	まからずやストアー	【寄島いかめし 1人前900円(税別)】 【寄島かきめし 1人前900円(税別)】 【寄島たこめし 1人前900円(税別)】	【寄島いかめし 1人前】 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ンヒカリ、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。 【寄島かきめし 1人前】 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 フード部門大賞受賞の海で育まれた牡蠣、ふっくら美味しい新見産コンヒカリ、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、牡蠣本来のふりふりとした食感と旨みを味わうことができます。 【寄島たこめし 1人前】 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ンヒカリ、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】 寄島漁港で水揚げされたハリイカを使用し、岡山県新見産コンヒカリ、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。 【寄島かきめし 1人前】 栄養豊富な寄島の海域で育った美味しい牡蠣を全国の皆様へ食べていただきたい思い、冷凍加工商品の製造・販売を開始しました。寄島牡蠣小販から直接仕入れた寄島産牡蠣を使用し、岡山県新見産コンヒカリ、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。 【寄島たこめし 1人前】 岡山空港、とっとりおかもま新橋館、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	【寄島いかめし 1人前】 とっとりおかもま新橋館、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 【寄島かきめし 1人前】 岡山空港、とっとりおかもま新橋館、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 【寄島たこめし 1人前】 岡山空港、とっとりおかもま新橋館、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
19~20	【ラサナー海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り】 【ラサナー海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り】		広島県広島市	株式会社ヤマサキ	【ラサナー海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り1600円(税別)】 【ラサナー海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り1600円(税別)】	【ラサナー海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り】 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。フランスプルトーニエ産の海泥は超微粒子マイナスイオンで頭皮の汚れを吸着除去。 高ミネラル、高アミノ酸を含有したフランスプルトーニエ産の海藻のエキスを配合。 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。 【ラサナー海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り】 高ダメージ補修で髪の内部分から修復、潤いで満たすトリートメントです。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。高ミネラル、高アミノ酸を含有したフランスプルトーニエ産の海藻のエキスを配合。 髪ダメージまで浸透して、バサツキを抑えてハリ・ツヤを与えます。	【ラサナー海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り】 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。 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ナーオリジナルの“瀬戸内レモンの香り”です。 【ラサナー海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り】 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。 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。 ラサナーオリジナルの“瀬戸内レモンの香り”です。	【ラサナー海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り】 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 発売予定日2018年6月 【ラサナー海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り】 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 発売予定日2018年6月

No	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	
21	【青レモンジャム】		広島県尾道市	レッカーパロン	【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、保存料や人工エクステ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。	尾道グリーンホテルポトル、エディオン尾道家電フードショップニチエー 尾道市ふるさと納税贈礼品(申請中)、銘菓カフェ(広島市)	
22~23	【米粉の皮の塩レモン餃子】 【ひろしま牡蠣餃子】		広島県広島市	井辻食産株式会社(餃子家 龍)	【米粉の皮の塩レモン餃子(1285円税別)】 【ひろしま牡蠣餃子1380円(税別)】	【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。 【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、ミルクキーな味わいが特徴。牡蠣と新鮮な野菜を混ぜ込み、ひとつひとつ丁寧に作り上げた餃子です。一口噛むと口いっぱいに牡蠣の旨みが増えます。広島市内の店舗とネット通販で販売していますが、購入したいお客様からご要望も増えてまいりました。広島県産の餃子なので、県外の人への土産に「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。 【ひろしま牡蠣餃子】瀬戸内海は波が強く穏やかな気候なので古くから牡蠣の産地が豊富な地域であり、ずーと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、ミルクキー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】での特産提供/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 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。 【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。	
24	【さより塩干・さよりみりん干】		広島県福山市	有限会社桑田食品	【さより塩干1,000円(税抜)】 【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、ほこりなどが配されるため、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】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、ほこりなどが配されるため、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、当社は昔ながらの漁業を継ぎたいと、おさままへおいしさよりを召し上げて頂くため、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】全国の個人流通販売
25~26	【讃岐うどんだしのきいたドレッシング】 【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 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)】 【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】瀬戸内のいりこ唐辛子「香川本産」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なりました。 【即席讃岐うどん】瀬戸内産の小麦「さぬきの夢」使用、本場讃岐の製法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】瀬戸内産のいりこ唐辛子「香川本産」を使ったダシのきいたドレッシング。瀬戸内産のいりこ唐辛子「香川本産」を味のアクセントとして入れてます。 【即席讃岐うどん】讃岐うどんのために生まれた香川産の小麦「さぬきの夢」を使い、本場、讃岐の製法で製造し茹で上げ、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ことも特徴です。	【讃岐うどんだしのきいたドレッシング】 【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	
27	【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」シリーズの中国四国地区限定版。 ・愛媛県産伊予柑果汁パウダーを使用し、甘さほのかな酸味が広がる贅沢なポッキーです。 ・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。 ・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	
28~31	【広島かりんとう ちりめんじゃこ】 【広島かりんとう れもん】 【広島かりんとう 牡蠣】 瀬戸内		広島県東広島市	香木堂	【広島かりんとう ちりめんじゃこ200円(税抜)】 【広島かりんとう れもん200円(税抜)】 【広島かりんとう 牡蠣300円(税抜)】 【瀬戸内741円(税抜)】	【広島かりんとう ちりめんじゃこ】瀬戸内産、音戸産のちりめんじゃこをたっぷり練り込み醤油で味付け。シンプルながら瀬戸内の香りが広がります。酒のお供にお子様のおやつに最適です。 【広島かりんとう れもん】大崎下島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、キッシュ状のフレッシュ果汁をまわしました。 【広島かりんとう 牡蠣】広島県海産物で収穫された牡蠣を使用。牡蠣特有の旨みかりんとうで表現しました。生ガキをそのまま練り込み風味豊かなかりんとうに仕上げました。 【瀬戸内】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。牡蠣 広島県海産物で収穫された牡蠣をそのまま練り込み牡蠣特有の旨みを表現しました。レモン 大崎下島のレモンをジャムにして、フレッシュな果汁をまわしました。大崎下島のレモンをジャムにして、フレッシュな果汁をまわしました。瀬戸内産、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。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】瀬戸内産、音戸産のちりめんじゃこをたっぷり練り込み、薄利産産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。 【広島かりんとう れもん】愛媛県産の秋光さんが、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。 【広島かりんとう 牡蠣】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す。 【瀬戸内】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】 【広島かりんとう れもん】 【瀬戸内】広島県内のお土産物店・音戸圏 【瀬戸内】広島県内のお土産物店・重原店・岩手・宮城・東京・静岡・大阪	

No	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
32	【瀬戸内伊予柑&サンフルーツチューハイ】		広島県東広島市	三幸食品工業株式会社	【瀬戸内伊予柑&サンフルーツチューハイ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をしぼ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善食品さん(マルエツ)、TAUさん他 関東方面へ展開中
33	【かきにれもん】		広島県廿日市市	世良水産(世良 明信)	【かきにれもん600円(税抜)】	産地でもブランド社として有名な「しごぜんかき」。その中でも大粒の身を使用し、糖菜・化学肥料を使用していないこだわりの瀬戸内レモンの果肉を採みこませ、爽やかな酸味が口の中に広がる、贅沢な大粒社製の専焼社。化学調味料を一切使わない安心安全で美味しく仕上げられている。	世界遺産「宮島」の対岸、地御前の豊かな海の自給種・産でふくよかに育った大粒の社様に、瀬戸内の温暖な気候に生まれ産業・化学肥料を使わず栽培した瀬戸内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商品です。	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、広島空港南産、ひろしまブランドショップTAU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
34~35	【広島れもんノンオイルドレッシング】 【焙煎大豆ドレッシング】		広島県広島市	川中醤油株式会社	【広島れもんノンオイルドレッシング400円(税抜)】 【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】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料を加えてしもん感も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おりません。「安心・安全・おいしさ」がそろうこだわりのドレッシングです。 【焙煎大豆ドレッシング】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と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すより濃厚な口あたりとしました。化学調味料・保存料・増粘剤・香料などは使用しておりません。「安心・安全・おいしさ」がそろう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】「広島」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。 【焙煎大豆ドレッシング】「広島」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と風味を出す事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】 【焙煎大豆ドレッシング】販売地域は全国のスーパー・百貨店など
36	【アイスマルク(ミルク)】		岡山県井原市	徳山牧場アイス工房	【アイスマルク(ミルク)330円(税別)】	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	?の店頭販売・ネット販売・ふるさと納税・各地イベント販売
37~38	【果実40%のはっさく】 【せとうち旅情プレミアム レモン&ゆずサイダー】		広島県東広島市	宝積飲料株式会社	【果実40%のはっさく130円(税抜)】 【せとうち旅情プレミアム レモン&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しました。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。 【せとうち旅情プレミアム レモン&ゆずサイダー】ゆず果汁は徳島県産「本頭ゆず」、ハル蜜果汁は広島県産「はっさく果汁」を使用しています。ゆずの香りを活かした配合は、はっさくの甘みと酸味の相乗効果を生み、香りが際立ち、酸味と甘みがほどよくブレンドされ、皆さまに美味しいと感じてい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&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うち5果は、夏は四国山地に、冬は中国山地によって季節風が抑えられるので、年間を通じて温暖で晴大が多く雨量は少ないため、果物、特に柑橘類の生育に適しています。そんな地域の自然の恵みの産物「広島はっさく」を主原料とし、地域、年齢にとらわれず、老若男女幅広い世代に愛される飲料に仕上げました。	【果実40%のはっさく】JR東日本の駅ナカ限定の自動販売機 【せとうち旅情プレミアム レモン&ゆずサイダー】地域重販店、百貨店、高速道路のサービスエリア、セブンイレブン、郵政ギフトセット
39	【ひとりじめスイーツ シトラスチョコレート 贅沢レモン】		岐阜県大垣市	株式会社鈴木栄光堂	【ひとりじめスイーツ シトラスチョコレート 贅沢レモン】	イギリス製菓の人気商品「ひとりじめスイーツ」シリーズに後味すっきりチョコレートを贅沢レモンが登場しました。瀬戸内レモンの爽やかな酸味と苦みを味わえる本格的レモン風味チョコレートです。瀬戸内レモンパウダーを使用したシトラスチョコレートに隠れたパナラッキーのサクサク食感とトッピングのフランクフォーズが美味しさのアクセントです。	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、後味のすっきりとしたチョコレートに仕上がりました。瀬戸内の柔らかな日差しと爽やかな風を感じる美味しさです。	一般流通市場にて販売(GMS、SM、CVS、雑貨店、高級スーパー、専門店等) 販売地域：全国

※3月末登録で1品のみ掲載は後日予定