

2019年3月 新規 瀬戸内ブランド登録商品 一覧表 (詳細・画像入り)

No	商品名	商品写真	所在地(市町村まで)	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
1	瀬戸内れもんつゆ		広島県広島市	川中醤油株式会社	瀬戸内れもんつゆ 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“鯉荒節”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ゆ、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、程よい酸味で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 全国直営店番の館・自社通信販売・スーパー・百貨店など
2	広島レモンクッキー		岡山県津山市	株式会社タナベ	広島レモンクッキー36枚入り 1000円(税別)	瀬戸内レモン果汁をクッキー生地練りに練り込んだ爽やかなクッキーです。数量も沢山入っていますので家族や職場のおみやげに最適です。一度ご賞味ください。	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上り売店中国道大佐SA上り売店
3	淡路島 オニオンスパイス 瓶入		兵庫県南あわじ市	株式会社鳴門千鳥本舗	淡路島 オニオンスパイス 瓶入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、旨みを感じられるため、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て、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リア・淡路島主要観光施設売店・道販等
4	瀬戸内レモンペッパー		広島県広島市	日東食品工業株式会社	瀬戸内レモンペッパー 58g 500円(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、天ぷらのつけ塩など、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等で販売。 発売日1/21(月)
5	いちじくパイタルト		広島県尾道市	万汐農園	いちじくパイタルト 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薬・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一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・愛媛県内お土産屋・道の駅・SA、ネットショップ等
6	広島かりんとう竹炭		広島県東広島市	株式会社香木堂	広島かりんとう 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わして作りました。	広島県内のお土産物店・首都圏

No	商品名	商品写真	所在地(市町村まで)	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
7	広島かりんとう 広島菜		広島県東広島市	株式会社香木堂	広島かりんとう 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。広島菜独特の風味が感じられる塩味のかりんとうです。	古くより「川内」で生産されてきた広島県特産「広島菜」。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す。海人の薫塩と昆布で旨みを出しました。	広島県内のお土産物店・首都圏
8	サクサク豆&魚		岡山県倉敷市	株式会社エフピー通販	サクサク豆&魚(有塩) 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し、煮干(カタクチイフシ)製造工程での食塩以外、味付けや添加物不使用で素材の美味しさを優先させました。 また、サクサク食感と素材の美味しさを実現させるため、小魚は選赤外線焼いたり高温高圧でプレス加工し、黒豆は焙煎して素材の味を保ちながら、お子様から高齢の方まで美味しく食べ易く加工いたしました	小魚類は瀬戸内海で水揚げされた原料(カタクチイフシ)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アピールいたしました。	首都圏、岡山県、近畿中国地方の小売店、通販等
9	旬のせとかと完熟レモンのジャム		広島県尾道市	レッカーパロン	旬のせとかと完熟レモンのジャム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、究極の柑橘と言われている。契約農家で、1個づつ袋をかけて大切に育てられた素材を、無添加、無着色、保存料や人工エッセンスなど余分なものを一切加えず、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、贈答用としても人気が高い瀬戸内の代表的な産物である。まだ生産量も少ないこのシトラスのサラブレッド「せとか」を贅沢に丸ごと使ってジャムにしている。	天満屋福山店、そごう広島店、エディオン尾道家電フードショップニチエー、アバンセekie、EN GAWA(セレクトショップ 広島)尾道市ふるさと納税謝礼品、尾道国際ホテル
10	旬のはるみと完熟レモンのジャム		広島県尾道市	レッカーパロン	旬のはるみと完熟レモンのジャム200g 1,389円(税別)	「はるみ」は流通期間が短いため、市場に出回る量が限られているまだ珍しい柑橘である。契約農家で大切に育てられた新鮮な素材を使用し、無添加、無着色、人工エッセンスなど余分なものを一切加えず、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橘である。契約農家で育てられた尾道産の「はるみ」を丸ごと使ってジャムにしている。	天満屋福山店、そごう広島店、エディオン尾道家電フードショップニチエー、アバンセekie、EN GAWA(セレクトショップ 広島)尾道市ふるさと納税謝礼品、尾道国際ホテル
11	ドライフィグ		広島県尾道市	レッカーパロン	ドライフィグ40g 926円(税別)	日本古来のいちじく種「蓬萊柿」をドライフルーツにしている。 自家栽培の朝もぎいちじくを無添加、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「蓬萊柿」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で育ったこの蓬萊柿を丸ごと使って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、ベッカライベック(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
12	セミドライフィグ		広島県尾道市	レッカーパロン	セミドライフィグ 1パッケージ4個入り 926円(税別)	日本古来のいちじく種「蓬萊柿」を有機赤ワインで煮詰め、丸ごとセミドライにしている。 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で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「蓬萊柿」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、ベッカライベック(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

No	商品名	商品写真	所在地（市町村まで）	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
13	招き猫珈 赤米ブレンドコーヒー カフェインレス		岡山県岡山市	ノーイン株式会社	招き猫珈 赤米ブレンド コーヒー カフェインレス 50g(10g×5ヶ) 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
14	招き猫珈 黒豆ブレンドコーヒー カフェインレス		岡山県岡山市	ノーイン株式会社	招き猫珈 黒豆ブレンド コーヒー カフェインレス 50g(10g×5ヶ) 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
15	広島県産 芽ひじき		広島県広島市	株式会社 八百金	広島県産 芽ひじき 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、波種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、柔らかく煮上がりますから、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
16	ダブルホーン 瀬戸内レモン&マスカルポーネ		愛知県名古屋市	フジパン株式会社	ダブルホーン瀬戸内レモン&マスカルポーネ 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 【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間
17	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 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 【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間
18	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 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 【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間

No	商品名	商品写真	所在地(市町村まで)	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
19	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 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 【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間
20	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 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パ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 【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間
21	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 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 【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間
22	瀬戸内レモンチーズタルト		愛知県名古屋市	フジパン株式会社	瀬戸内レモンチーズタルト 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 【予定発売】2019年5月1日～6月末の2ヶ月間
23	みさお牧場の自家製ジェラート《搾りたてミルク》		岡山県岡山市	株式会社MISAO	みさお牧場の自家製ジェラート《搾りたてミルク》 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して、自然で優しい味の自家製ジェラートを作っている。	瀬戸内の種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
24	今治タオルの礼拝マット		愛媛県松山市	株式会社ふく紗	今治タオルの礼拝マット 約70cm×105cm(房の部分は含まず) 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。

No	商品名	商品写真	所在地(市町村まで)	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
25	折り鶴タオルハンカチ		広島県広島市	山本株式会社	折り鶴タオルハンカチ約25×25cm 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。
26	折り鶴フェイスタオル		広島県広島市	山本株式会社	折り鶴フェイスタオル約34×80cm 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。
S-1	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 10,000円(税別)	・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。 ・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。	・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。 ・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。 ・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。	・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。 ・万汐農園のメール・電話からも応募可。

★ なお、1商品が、事業者の希望により未掲載となっております。