



2020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	瀬戸内オリーブ&ワインビネガー味のり天		広島県尾道市	まるか食品株式会社	瀬戸内オリーブ&ワインビネガー味のり天 65g 300円(税別)	食べた瞬間に瀬戸内産オリーブの香りが口の中にふわっと広がり、後からワインビネガーのさっぱりした酸味で爽やかさでクセになる味のおつまみスナックです。 のり天のサクサク感がリズムを刻む食べやすいのり天に仕上げています。	香川県産の熟したオリーブの風味を生かすため、シーズニングに加工する際、香りを残すようにいたしました。	全国量販店
2	淡路島無添加玉ねぎスープ		兵庫県淡路市	株式会社島と暮らす	淡路島無添加玉ねぎスープ 6g×5本 680円(税別)	淡路島は瀬戸内特有の温暖な気候に恵まれ、日照時間が長いので美味しい農作物が育ちます。その中でも日本一といわれる品質を誇るのが淡路島産玉ねぎです。淡路島産玉ねぎの特徴として最も評価されるのが甘味です。淡路島玉ねぎの美味しさと健康に飲んでもいただけることを追及し、余分な添加物を加えなくても玉ねぎの美味しさを引き出しました。日本一美味しいと言われる淡路島玉ねぎを、より簡単に、より健康的に採り入れていただける、家族みんなが美味しく飲める島と暮らすオリジナルオニオンスープです。	淡路島産玉ねぎを丁寧に乾燥させてオニオンチップを作っており、こだわっています。通常、乾燥野菜は短時間で高温乾燥されますが、本製品に使用しているのは低温で24時間かけて乾燥された味・栄養も損なわれない極上品。手作業で丁寧にカットされた乾燥オニオンチップは、スープがしみ込みしっとりシャキシャキな食感を淡路島産玉ねぎの旨味と共に楽しんでいただけます。	販売先はネット通販を通じた一般顧客。 販売地域は日本全国。
3	海人の藻塩スタンドパック		広島県呉市	蒲刈物産株式会社	海人の藻塩スタンドパック 100g オープン価格	縄文時代後期、日本最古の塩づくりが行われていました。呉市蒲刈町では、当時と同じ原料で海人の藻塩を製造しています。海水そのものを3日かけて濃縮する製造工程です。また、海人の藻塩の原料は、約90種類のミネラルが含まれる海水と海藻(ホンダワラ)を使用しています。そのため海水のミネラルと海藻の成分が含まれた塩となっています。	日本最古の製塩方法は、日本独自のものであった。そしてその方法で製塩されていた地域が瀬戸内であり、「海人の藻塩」は瀬戸内広島県呉市蒲刈町で製造されている。蒲刈町からは日本最古の製塩遺跡が出土し、当時のままの遺跡が残されている。製塩遺跡の一部は復元され展示施設で見学が可能となっている。	販売先:百貨店 スーパー 販売地域:全国
4	はっさくさぶれ		広島県尾道市	有限会社金萬堂本舗	はっさくさぶれ (小)10枚 550円(税別) (大)18枚 900円(税別)	広島県尾道市産はっさくのピューレを、生地に練り込み、じっくり寝かせてから焼き上げたこだわりのサブレ	しまなみ近隣の島々をパッケージデザインに、広島発祥の柑橘「八期」を使いお土産にも最適なお菓子を作りました。	広島県、岡山県の一部
5	スナックサンド 瀬戸内レモン&ヨーグルト		愛知県名古屋	フジパン株式会社	スナックサンド 瀬戸内レモン&ヨーグルト 2個 オープンブライズ	瀬戸内レモン使用のクリームとヨーグルトホイップを合わせた爽やかな菓子パンです。	瀬戸内レモンのおいしさを生かしたクリームをヨーグルト風味のホイップと合わせて、爽やかな風味を出しました。	【販売先】量販店 【販売地域】関東・東北地区 【発売予定日】2020年5月1日
6	ダブルホーン 瀬戸内レモン&カスタード		愛知県名古屋	フジパン株式会社	ダブルホーン 瀬戸内レモン&カスタード 1個 オープンブライズ	瀬戸内レモン使用のクリームと、カスタード風味ホイップを入れたデニッシュです。酸味と甘みを同時に堪能できる味わいになっています。	今回の商品は瀬戸内産レモンを使用したクリームを注入し作成しています。爽やかな酸味があり、食べ進めてしまう味わいです。	【販売先】量販店・コンビニストア等 【販売地域】全国(北海道・沖縄を除く) 【発売予定日】2020年5月1日

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	ちっちゃい瀬戸内レモンパン		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 オープンプライス	レモン風味のメロンパンの皮をかぶせた生地に瀬戸内レモンクリームを包みました。瀬戸内レモンの良さを十分に引き出し、食べやすいサイズの商品に仕上げました。	今回の商品は瀬戸内レモンを使用したクリームをメロンパンに包みました。爽やかな酸味があり、食べ進めてしまう味わいです。	【販売先】量販店 【販売地域】東北、関東、中部、近畿、中国、四国 【発売予定日】2020年5月1日
8	ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン		愛知県名古屋	フジパン株式会社	ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン 4個 オープンプライス	瀬戸内レモン使用のあんを生地に練り込み、しっかりと焼きあげました。	今回の商品は瀬戸内レモンを使用したあんを練り込んでいます。爽やかな酸味とともに、あんを練り込んでいるのでしっかりと口どけに仕上げられています。冷やして食べるとさらに爽やかな味わいになります。	【販売先】量販店 【販売地域】愛知県・岐阜県・静岡県・三重県・福井県・石川県・滋賀県 【発売予定日】2020年5月1日
9	レモンケーキ 瀬戸内レモン		愛知県名古屋	フジパン株式会社	レモンケーキ 瀬戸内レモン 1個 オープンプライス	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。瀬戸内レモンの良さを十分に引き出した商品に仕上げました。	今回の商品は瀬戸内産レモンを使用したジュレを挟み込み作成しています。爽やかな酸味があり、食べ進めてしまう味わいです。	【販売先】量販店・コンビニストア等 【販売地域】全国(北海道・沖縄を除く) 【発売予定日】2020年5月1日
10	瀬戸内レモンパン		愛知県名古屋	フジパン株式会社	瀬戸内レモンパン 1個 オープンプライス	レモンピールとレモン果汁入りのビスケット生地をかぶせたメロンパンに瀬戸内レモン使用のクリームをサンドしました。瀬戸内レモンの良さを十分に引き出した商品に仕上げました。	今回の商品は瀬戸内産レモンを使用したクリームをメロンパンに挟み込み作成しています。爽やかな酸味があり、食べ進めてしまう味わいです。	【販売先】量販店・コンビニストア等 【販売地域】全国(北海道・沖縄を除く) 【発売予定日】2020年5月1日
11	広島県産 牡蠣オイル漬け		広島県広島市	キョウワフーズ株式会社	広島県産 牡蠣オイル漬け 110g 1,000円(税別)	広島牡蠣の濃厚な味わいを瓶の中にギュッと凝縮。オイルで炒めることで風味と旨みを凝縮し、牡蠣の香ばしさと深いコクが楽しめます。	島や岬に囲まれた種やかな瀬戸内海で大切に育まれ、ぷりぷりとした弾力と濃厚な味わいが魅力の広島牡蠣を瓶の中にギュッと凝縮しました。	広島三越B1F、大近そごう広島バントリー、そごう広島B1F酒売場、アバンセakie広島駅店、ユアーズLVIアッセ店、宮島観光協会 委託販売：プリンスホテル、ホテルニューヒーロデジ
12	広島県産 牡蠣佃煮		広島県広島市	キョウワフーズ株式会社	広島県産 牡蠣佃煮 120g 1,000円(税別)	広島牡蠣の濃厚な味わいを瓶の中にギュッと凝縮。甘辛の味付けと牡蠣の風味が絶妙。和食や酒の肴に。	島や岬に囲まれた種やかな瀬戸内海で大切に育まれ、ぷりぷりとした弾力と濃厚な味わいが魅力の広島牡蠣を瓶の中にギュッと凝縮しました。	広島三越B1F、大近そごう広島バントリー、そごう広島B1F酒売場、アバンセakie広島駅店、ユアーズLVIアッセ店 委託販売：プリンスホテル、ホテルニューヒーロデジ
13	広島県産 牡蠣唐辛子オイル漬け		広島県広島市	キョウワフーズ株式会社	広島県産 牡蠣唐辛子オイル漬け 110g 1,000円(税別)	広島牡蠣の濃厚な味わいを瓶の中にギュッと凝縮。唐辛子の旨みがつまった牡蠣を漬け込むことで、より濃厚な味わいを楽しめます。	島や岬に囲まれた種やかな瀬戸内海で大切に育まれ、ぷりぷりとした弾力と濃厚な味わいが魅力の広島牡蠣を瓶の中にギュッと凝縮しました。	広島三越B1F、大近そごう広島バントリー、そごう広島B1F酒売場、アバンセakie広島駅店、ユアーズLVIアッセ店 委託販売：プリンスホテル、ホテルニューヒーロデジ

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
14	味付け海苔 かきのり卓上60		広島県広島市	株式会社前田屋	味付け海苔 かきのり卓上60 味付のり 10切60枚 400円(税別)	瀬戸内海産の海苔を使用し、風味の良さ、さっぱりとした歯切れ、口の中でふわりととろけるような口どけが特長。弊社独自レシピの秘伝の味タレで味付け。「瀬戸内海産いりこ」と「北海道産昆布」でじっくり煮出した出汁をベースに、本みりんと伯方の塩で味を調え、「広島県産かき煮汁」を加えて、まろやかでコクのある甘味に仕上げました。	広島で創業より50年、海苔の前田屋が「瀬戸内海産海苔」を独自レシピの味タレで味付け。味のベースとなるのは、「瀬戸内海産いりこ」と「北海道産昆布」を大釜でじっくり煮出した出汁。本みりんと伯方の塩で味を調え「広島県産かき煮汁」を加えて仕上げました。	西日本を中心とした全国のスーパー、量販店等。通販サイト[Amazon.co.jp]の弊社商品販売ページ。弊社店頭での販売。
15	ビューティーソイソース 洋ナシ		兵庫県宍粟市	株式会社エドデザインワークス	ビューティーソイソース 洋ナシ 100ml 650円(税別)	兵庫県たつの市で1879年創業の老舗醤油蔵で造ったフルツドレッシングです。ベースとなる醤油は天然醸造の薄口醤油を使用し、100%フルーツ果汁、純柿酢、ミネラルシュガーをブレンドした、無添加、減塩、ノンオイルの体に優しい万能調味料です。	兵庫県産の大豆、小麦を使用し、兵庫県たつの市の老舗醤油蔵で製造しております。天然醸造の薄口醤油にフルーツ果汁をブレンドした他にはないフルツドレッシングです。口にも含むだけで果汁の酸味と薄口醤油のコクと旨味が広がります。様々な料理に使えるだけで、数ランク上の味わいがお楽しみ頂けます。	販売先:百貨店、ネット通販 販売地域:兵庫県、東京都
16	アラハタ 瀬戸内からの贈り物 瀬戸内夏みかんジュース		広島県竹原市	アラハタ株式会社	アラハタ 瀬戸内からの贈り物 瀬戸内夏みかんジュース 500ml 1,000円(税別)	瀬戸内の温暖な気候で育った夏みかんを収穫後じっくり寝かせて甘みを引き出した甘酸っぱくほろ苦いジュースです。	柑橘の産地である瀬戸内産の夏みかんのみを使用した100%ストレートジュースです。	販売先:「アラハタ ジャムデッキ」内ショップ、中四国エリアの百貨店などでのギフト販売等。 発売予定日:5月未定
17	いの豚の無添加ソーセージ「muku」		兵庫県洲本市	株式会社シマトワークス	いの豚の無添加ソーセージ「muku」100g×3本入り(冷凍) 1,780円(税別)	mukuは素材の美味しさを、そのままに詰め込んだソーセージ。淡路島で育ったいの豚のしっかりとした肉の味わい、口どけのいい肉汁。その個性を活かす粗挽きの腕もも肉に、シンプルな調味料を加え、無添加で生ソーセージに仕上げました。	瀬戸内海に面する淡路島。その淡路島で育ったいの豚「ゴールデンポアーク」を使用し、無添加の生ソーセージに仕上げました。「ゴールデンポアーク」は産見島産の黒豚といのししを掛け合わせたブランドポーク。黒豚の肉のうま味といのししの口どけのいい脂身を合わせもった肉そのものの味わいを、そのまま楽しんでもらいたい！そんな想いで、島に関わる仲間があつまり作ったソーセージです。	淡路島・神戸・大阪を中心に販売