

平成28年12月 瀬戸内ブランド登録商品 一覧(新規)

No	商品名	商品写真	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	<ul style="list-style-type: none"> 尾道ラーメン 冬味比べ 広島かき入り お好み焼き 牡蠣カレー缶 牡蠣つみれ鍋 百貨店用 尾道 塩檸檬ラーメン (2食箱) 尾道 檸檬ラーメン (2食箱) 尾道ラーメン (1食箱) 尾道ラーメン (2食袋) 尾道ラーメン (5食袋) Carp 尾道ラーメン (1食袋) 		株式会社 阿藻珍珠	<ul style="list-style-type: none"> 尾道ラーメン 冬味比べ 584円(税別) 広島かき入り お好み焼き 834円(税別) 牡蠣つみれ鍋 百貨店用 5000円(税別) 牡蠣カレー缶 500円(税別) 尾道 塩檸檬ラーメン(2食箱) 600円(税別) 尾道 檸檬ラーメン(2食箱)600円(税別) 尾道ラーメン(1食箱)300円(税別) 尾道ラーメン(2食袋)500円(税別) 尾道ラーメン(5食袋)1049円(税別) Carp 尾道ラーメン(1食袋)334円(税別) 	<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ため、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>【牡蠣カレー缶】広島産の牡蠣を具材にしたカレールーの缶詰です。中辛でお子様からお年寄りまで幅広い年代に合う味付けにしました。</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っ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ーに混ざり込み風味豊かに仕上げています。</p> <p>牡蠣つみれ鍋のスープは蒲刈島の薬塩スープを使用し、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 ※百貨店専用商品は百貨店にて
2	<ul style="list-style-type: none"> のんある気分 <愛媛いよかん サワーテイスト> 		サントリース ピリッツ(株)	<ul style="list-style-type: none"> のんある気分 <愛媛いよかん サワーテイスト> 122円(税別) 	<p>甘酸っぱい「いよかん」の果実感と、さわやかな爽やかな味わいを楽しめる、愛媛県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。</p>	<p>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、愛媛県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。</p>	日本国内全エリア スーパー・量販店等 2017年1月17日発売

No	商品名	商品写真	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
3	ひめっこふいっしゅ みかん味		阿川食品(株)	ひめっこふいっしゅ みかん味 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SA・PA 道の駅 産直市場 観光ホテル等
4	・漁師シリーズ 香のり ・漁師シリーズ 素のり ・漁師シリーズ ひじき ・漁師シリーズ ふのり		徳島県漁業協同組合連合会	・漁師シリーズ 香のり ・漁師シリーズ 素のり ・漁師シリーズ ひじき ・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。 【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。 【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。 【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月販売予定
5	大崎上島産 ブルーベリー使用 ラビットアイ		クラークシーゲルブランニング(株)	大崎上島産ブルーベリー使用ラビットアイ 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シーゲル5店舗
6	LEMONICA		リベルテ本帆株式会社	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 株式会社長崎屋 伊藤森食品株式会社
7	・桃×ミルクジャム ・白桃ジャム 小		有限会社くま	・桃×ミルクジャム 950円(税別) ・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。 【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、林源十郎商店、水辺のカフェ酒津(以上、直営店) 全国:百貨店、ライフスタイルショップ、インテリアショップ

No	商品名	商品写真	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	・NIPPON PREMIUM 愛媛県産 いよかんのチューハイ ・NIPPON PREMIUM 瀬戸内産 レモンミックスのチューハイ		合同酒精㈱	・NIPPON PREMIUM愛媛県産 いよかんのチューハイ 143円（税別） ・NIPPON PREMIUM瀬戸内産 レモンミックスのチューハイ 143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、ジューシーで甘酸っぱい果汁感を引き出したチューハイです。 【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と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
9	・かきめし ・かき醤油豆 ・広島レモンチーズケーキ		株式会社モウリ	・かきめし 500円（税別） ・かき醤油豆 450円（税別） ・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。 【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しあげた醤油豆。 【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
10	・せとか のむヨーグルト ・おいしく果実 せとか のむヨーグルト		オハヨー乳業株式会社	・せとか のむヨーグルト 105円（税別） ・おいしく果実 せとか のむヨーグルト 126円（税別）	フルーツそのものの良さを引き立てた、高品質なドリンクヨーグルトです。 果汁に瀬戸内産のせとか果汁を使用、せとか特有の上品な香りと濃厚感を表現しました。	自社で加工した風味の良い果実ソースと、酸味が少なくフルーツと相性の良いL-55乳酸菌ヨーグルトをあわせており、フルーツ本来の味わいをお楽しみいただけます。	全国の量販店、CVS 2017年3月14日発売

No	商品名	商品写真	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
11	<p>・スプーンでいただく黄福ろうる とろ～りレモン</p> <p>・黄福ろうる 瀬戸内レモン</p> <p>・サンラヴィアの瀬戸内塩レモンシュークリーム</p> <p>・マイケーキ 瀬戸内レモン</p> <p>・ポエティー 瀬戸内レモン</p> <p>・フジ50周年 瀬戸内レモンスフレ</p> <p>・フジ50周年 清見みかんスフレ</p> <p>・華waffle 四国の和三盆</p> <p>・華waffle 瀬戸内れもん</p>		株式会社サンラヴィア	<p>・スプーンでいただく黄福ろうる とろ～りレモン 178円（税別）</p> <p>・黄福ろうる 瀬戸内レモン 340円（税別）</p> <p>・サンラヴィアの瀬戸内塩レモンシュークリーム 178円（税別）</p> <p>・マイケーキ 瀬戸内レモン 120円（税別）</p> <p>・ポエティー 瀬戸内レモン 240円（税別）</p> <p>・フジ50周年 瀬戸内レモンスフレ 500円（税別）</p> <p>・フジ50周年 清見みかんスフレ 500円（税別）</p> <p>・華waffle 四国の和三盆 130円（税別）</p> <p>・華waffle 瀬戸内れもん 130円（税別）</p>	<p>【スプーンでいただく黄福ろうる とろ～りレモン】かすてら生地でクリームを巻いた食べきりサイズのろうるケーキ。北海道産生クリームをブレンドしたなめらかな口どけのホイップクリームと、「瀬戸内産レモン」果汁を使用した酸味の効いた爽やかなフィリングをつけています。</p> <p>【黄福ろうる 瀬戸内レモン】酸味の効いた瀬戸内産レモンの果汁、国産の白こしあん入りのホイップクリームをカステラ生地で巻いた夏の黄福ろうる</p> <p>【サンラヴィアの瀬戸内塩レモンシュークリーム】瀬戸内レモンを加えたレモンクリームと自社製カスタードを混ぜたこだわりのディプロマツトクリームの2層シュークリーム。隠し味に「瀬戸内産藻塩」を加えよりすっきりとしたレモンの味わいをお楽しみ頂きます。</p> <p>【マイケーキ 瀬戸内レモン】【ポエティー 瀬戸内レモン】生地に瀬戸内産レモン果皮の加工品を練り込んで、爽やかなレモン風味に焼き上げたパウンドケーキ。</p> <p>【フジ50周年 瀬戸内レモンスフレ】広島県レモンの果汁を使用した爽やかな味わいのスフレ。しっとりとした「半熟」食感を出すために、湯煎焼き（焼型の周囲にお湯をはり、低温で焼き上げる方法）をしています。</p> <p>【フジ50周年 清見みかんスフレ】愛媛県産清見みかんの果汁を使用した爽やかな味わいのスフレ。</p> <p>【華waffle 四国の和三盆】日本の伝統食材「徳島県産和三盆糖」と「香川県産和三盆糖蜜」を加え、こんがりと香ばしく焼き上げたワッフル。</p> <p>【華waffle 瀬戸内レモン】瀬戸内産レモンピールを加え、こんがりと香ばしく焼き上げたワッフル。</p>	<p>瀬戸内海を囲む7県の素材を使った商品「せとうち果伝」シリーズ。瀬戸内地方に実る果実”をデザインしたロゴを作り、素材感を出したパッケージです。</p> <p>日本の伝統食材や地元瀬戸内の素材を使った当商品を通して、瀬戸内ブランドの向上と国内外へのPRを行っています。</p>	<p>※フジ50周年以外の商品は、2017年3月、4月に季節限定商品として全国のスーパー等で販売予定。</p> <p>（「黄福ろうる 瀬戸内レモン」のみ2017年4月～8月の発売となります。）</p> <p>※フジ50周年商品「瀬戸内レモンスフレ」は2017年6月～、「清見みかんスフレ」は2017年10月～、「四国4県・広島・山口のフジにて販売予定。</p> <p>（「瀬戸内レモンスフレ」は2017年6月～8月、「清見みかんスフレ」は2017年10月～12月の発売となります。）</p>
12	岡山ばら寿司		有限会社喜怒哀楽	岡山ばら寿司 1500円（税別）	赤磐産朝日米、内海のママカリ、連島蓮根などを使用し、ネタの一品ごとに調理した岡山の伝統料理バラ寿司。	江戸時代後半の節約令で、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

No	商品名	商品写真	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	生詰 ゆず檸檬蜜		株式会社 LAFRULE	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 株式会社ルビシア ユナイテッド・株式会社 ホテル清風館
14	瀬戸田レモンチューハイ350ml缶		宝積飲料株式会社	瀬戸田レモンチューハイ350ml缶 148円（税別）	瀬戸田町産レモンのストレート果汁をふだんに使用し、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)
15	希少糖使用 贅沢ドレッシング レモンフレンチ		キンリユー フーズ株式会社	希少糖使用 贅沢ドレッシング 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性が期待されている“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 近畿・岡山・愛知・岐阜 ・福井の精肉店、ウエブでのネット販売
16	ごちそう果樹園 彩果 ジャム『白桃』		株式会社 粹然	ごちそう果樹園 彩果ジャム『白桃』 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消コーナー、自社HP、日本百貨店しよくひんかん、鳥取岡山新橋館
17	・尾道レモネード ・尾道レモネード 尾道産生姜入り		有限会社 織田製菓	・尾道レモネード 350円（税別） ・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】瀬戸田町産のレモンを荒挽きミンチして作った果肉感のあるレモネードです。水またはお湯に溶かすだけで、レモンの風味がロー杯に広がるサッパリした飲み口の粉末清涼飲料です。 【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っ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。	

No	商品名	商品写真	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
18	・レモ缶 広島小鯛のアヒージョ ・レモぼん		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） ・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藻塩レモンを使用したアヒージョの缶詰です。 【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だけるよう、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 レモぼん:ユアーズ店舗など
19	・瀬戸内いりこひと味ちがう佃煮の素 90g ・手造り佃煮黒酢たれ 93g ・大田記念病院が考えただしパック10g×10p ・匠いりこだし瀬戸内産限定10g×8p		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） ・手造り佃煮黒酢たれ 93g 435円（税別） ・大田記念病院が考えただしパック10g×10p 500円（税別） ・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】 【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。 【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。 【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
20	・しっとりふりかけ 梅ひじき ・しっとりふりかけ 高菜ひじき ・しっとりふりかけ しそひじき ・しっとりふりかけ かつおひじき ・しっとりふりかけ 生姜ひじき ・しっとりふりかけ ちりめんひじき		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） ・しっとりふりかけ 高菜ひじき 305円（税別） ・しっとりふりかけ しそひじき 305円（税別） ・しっとりふりかけ かつおひじき 305円（税別） ・しっとりふりかけ 生姜ひじき 305円（税別） ・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 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はなく、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
21	・黒豆ブレンド珈琲 3ヶ入 ・黒豆ブレンド珈琲 5ヶ入 ・赤米ブレンド珈琲 3ヶ入 ・赤米ブレンド珈琲 5ヶ入		ノーイン株式会社	・黒豆ブレンド珈琲 3ヶ入 445円（税別） ・黒豆ブレンド珈琲 5ヶ入 723円（税別） ・赤米ブレンド珈琲 3ヶ入 445円（税別） ・赤米ブレンド珈琲 5ヶ入 723円（税別）	【黒豆ブレンド珈琲】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。 【赤米ブレンド珈琲】「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。	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。	JR・SA等

No	商品名	商品写真	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
22	平安衣裳・着物よそおい体験		平安衣裳・着物よそおい体験所 みやじま紅葉の賀	平安壺装束よそおい体験 散策1時間30分 6480円(税込み)	平安時代の貴族女性の外出用衣裳である「壺装束」の体験サービスを提供。その姿で宮島を観光・寺院の参拝等を行っていただけます。	和文化体験と聞いてイメージする様な固いものではなく、約1000年前のセレブ女性たちの楽しむ「おしゃれ体験」という新たな切り口で提案しています。平安時代の宮島の風景を再現することで、地域に息づく歴史をリアルに感じてもらうことを願い、サービスを展開しています。	廿日市市宮島町の自社および観光PRイベント・レセプション・ホテル等出張提供

※今回の登録商品の中で、1商品のみ非公開となっています(発売前などのため)。