

「瀬戸内ブランド商品」一覧

商品名 企業名(所在地)	参考写真	特長・瀬戸内ブランドとしての創意工夫	参考価格(税別)	販売地区
・瀬戸内マダム 株式会社カタオカ(広島県尾道市)		<p><特長> 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おります。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 広島県、愛媛県、香川県のカタクチ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。</p>	・瀬戸内マダム 500円(税別)	広島県を中心としたスーパー、百貨店、土産物店(空港、駅)等
・生姜シロップ ・温羅生姜ジャム 株式会社岡本工業所生姜農園(岡山県総社市)		<p><特長> 【生姜シロップ】 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。</p> <p>【温羅生姜ジャム】 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・はちみつを使い、新食感な大人のジャムとして誕生しました。お菓子作りの材料としても使用いただけます。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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、瑞々しく銜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。</p>	・生姜シロップ 880円(税別) ・温羅生姜ジャム 880円(税別)	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
・アイスもみじ 株式会社スペースエイジ(広島県広島市)		<p><特長> 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なか。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 広島の県木、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。</p>	・アイスもみじ 250円(税別)	広島バスター売店、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

<ul style="list-style-type: none"> ・黒豆粗挽きな粉ホワイトチョコレート ・赤米玄米クランチホワイトチョコレート ・黒豆ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り ・赤米ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り ・COLDBREW 黒豆ブレンド珈琲水出し ・COLDBREW 赤米ブレンド珈琲水出し <p>ノーイン株式会社 (岡山県岡山市)</p>		<p><特長> 【黒豆粗挽きな粉ホワイトチョコレート】 岡山県産「作州黒黒大豆」と蒜山ジャージーミルクで作ったホワイトチョコレート。 【赤米玄米クランチホワイトチョコレート】 総社産赤米「あかおにもち」と蒜山ジャージーミルクで作ったホワイトチョコレート。 【黒豆ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り】 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 1ケ入・5ケ入り】 「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。 【COLDBREW 黒豆ブレンド珈琲水出し】 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。 【COLDBREW 赤米ブレンド珈琲水出し】 「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。 <瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・黒豆粗挽きな粉ホワイトチョコレート 580円(税別) ・赤米玄米クランチホワイトチョコレート 580円(税別) ・黒豆ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り 1ケ入 180円(税別) 5ケ入 750円(税別) ・赤米ブレンド珈琲 1ケ入・5ケ入り 1ケ入 180円(税別) 5ケ入 750円(税別) ・COLDBREW 黒豆ブレンド珈琲水出し 369円(税別) ・COLDBREW 赤米ブレンド珈琲水出し 369円(税別) 	<p>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。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・瀬戸内レモンちくわ <p>八水蒲鉾株式会社 (愛媛県八幡浜市)</p>		<p><特長> 瀬戸内レモンのフレッシュ感となめらかな食感の味わいが美味しい瀬戸内レモンちくわ。 <瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 柑橘類との相性が難しい魚肉練り製品ですが、開発を重ね、瀬戸内レモンのフレッシュ感となめらかな食感のちくわとなりました。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・瀬戸内レモンちくわ 158円(税別) 	<p>中四国地区・関西地区のスーパーやコンビニ</p>

<p>・ひしお香る瀬戸のいりこだしうどん</p> <p>株式会社久保田麺業 (香川県丸亀市)</p>		<p><特長> 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。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<p>・ひしお香る瀬戸のいりこだしうどん</p> <p>600円(税別)</p>	<p>中四国のSA・PA</p> <p>中四国の土産物店(空港・駅など)</p>
<p>・プリンセスピンクカレー</p> <p>株式会社 明日絵(いがらしゆみこ美術館)(岡山県倉敷市)</p>		<p><特長> 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かくのある味に仕上げました。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<p>・プリンセスピンクカレー</p> <p>690円(税別)</p>	<p>いがらしゆみこ美術館ショップ・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</p>
<p>・岡山県産ピオーネカステラ</p> <p>株式会社サンラヴィアン (岡山県浅口市)</p>		<p><特長> 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。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<p>・岡山県産ピオーネカステラ</p> <p>1000円程度(税別)</p> <p>※2016年12月1日発売予定</p>	<p>スーパー</p>

<p>・レモンスパークリング 375ml</p> <p>中国醸造株式会社 (広島県廿日市市)</p>		<p><特長> 瀬戸内レモン(広島産)を使用したレモンスパークリング。 <瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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、水色で瀬戸内海を表現しました。</p>	<p>・レモンスパークリン グ 375ml 898 円(税別)</p> <p>※2016年11月22日 発売予定</p>	<p>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、フジ広見店除く)のみ</p>
<p>・はっさくプディング 有限会社中屋本舗 (広島県尾道市)</p>		<p><特長> 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実のコラボレーションをお楽しみ頂けます。 <瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 瀬戸内島々で収穫されたはっさくを使用。プリンの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。</p>	<p>・はっさくプディング 1 個 325 円(税別) 3 個 1112 円(税別) 6 個 2176 円(税別) 9 個 3149 円(税別)</p>	<p>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</p>
<p>・瀬戸のそら 青のり ・瀬戸のそら レモン 株式会社おがた食研 (香川県坂出市)</p>		<p><特長> 【瀬戸のそら 青のり】 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。 【瀬戸のそら レモン】 広島県産のレモンを使用し爽やかに仕上げた練り製品。 <瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<p>・瀬戸のそら 青のり 600 円(税別)</p> <p>・瀬戸のそら レモン 600 円(税別)</p>	<p>中四国のSA・P A 中四国のJR駅 松山空港・高松空港・徳島空港</p>

<p>・淡路島の藻塩使用 から揚げ レモン風味</p> <p>丸大食品株式会社 (大阪府高槻市)</p>		<p><特長> 「淡路島の藻塩」と「瀬戸内産レモンペースト」を使用したさわやかなレモンの風味が香るから揚げです。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 「淡路島の藻塩」と「瀬戸内産レモンペースト」を使用し、自社岡山工場で製造している、瀬戸内にこだわった商品です。</p>	<p>・淡路島の藻塩使用 から揚げ レモン風味 410 円(税別)</p>	<p>全国のスーパー、ドラッグストア等</p>
<p>・和三盆石けん(ふわり) ・和三盆石けん(さらり) ・和三盆石けん(ゆるり)</p> <p>有限会社藍色工房 (香川県木田郡)</p>		<p><特長> 【和三盆石けん(ふわり)(さらり)(ゆるり)】 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なでお使いいただける化粧石鹸</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<p>・和三盆石けん (ふわり)60g 1400 円(税別)</p> <p>・和三盆石けん (さらり)60g 1400 円(税別)</p> <p>・和三盆石けん (ゆるり)60g 1400 円(税別)</p> <p>※瀬戸内国際芸術祭仕様 40g(900 円税別)</p>	<p>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</p>
<p>・こんぴらニンニク入り大人の餐カレー ・こんぴらニンニク入り大人の餐カレーうどん</p> <p>株式会社琴平グランドホテル (香川県仲多度郡)</p>		<p><特長> 【こんぴらニンニク入り大人の餐カレー・カレーうどん】 香りが強く、コクがある香川県のこんぴらニンニクをふんだんに使った大人のホテルカレー。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 琴平の香り豊かでコクのあるニンニクを手作業で餡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。</p>	<p>・こんぴらニンニク入り大人の餐カレー 575 円(税別)</p> <p>・こんぴらニンニク入り大人の餐カレーうどん 575 円(税別)</p>	<p>琴平グランドホテル桜の抄、湯元こんぴ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</p>

<p>・レモンすこんぶ 50g</p> <p>株式会社山石 (広島県尾道市)</p>		<p><特長> 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。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 尾道の伝統食品「酢」を使用した、尾道やわ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。</p>	<p>・レモンすこんぶ 50g 300円(税別)</p>	<p>量販店・生協等</p>
<p>・生姜の葉茶 ・ごぼう焙じ茶</p> <p>丸倉青果株式会社 (岡山県倉敷市)</p>		<p><特長> 【生姜の葉茶】 岡山県倉敷市産の生姜を葉も茎も全て使ったお茶。 【ごぼう焙じ茶】 岡山県倉敷産の連島ごぼうを使った健康茶</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<p>・生姜の葉茶 463円(税別) ・ごぼう焙じ茶 463円(税別)</p>	
<p>・岡山地魚一夜干</p> <p>株式会社小倉商店 (岡山県岡山市)</p>		<p><特長> 岡山市中央卸売市場に水揚げされる地魚の一夜干。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<p>・岡山地魚一夜干 3500円(税別)</p>	

<p>・安芸灘とびしま 甘夏とれもんのぼん酢</p> <p>ユーメン醤油株式会社 (広島県広島市)</p>		<p><特長> 安芸灘とびしまの島々で収穫されたれもん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。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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。</p>	<p>・安芸灘とびしま 甘夏とれもんのぼん酢 850 円(税別)</p>	<p>全国へネット販売。 蔵直営店 おりづるタワー</p>
<p>・焼ままかり本漬</p> <p>・ままかり本漬(開)</p> <p>・ままかり本漬(丸)</p> <p>・ままかりのんにくオイル漬</p> <p>・ままかりのローリエオイル漬</p> <p>・ままかりの燻製風オイル漬</p> <p>・牡蠣つみれ鍋</p>	    	<p><特長> 【焼ままかり本漬】 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。 【ままかり本漬(開)】 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。 【ままかり本漬(丸)】 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。 【ままかりのんにくオイル漬】 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。 【ままかりのローリエオイル漬】 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。 【ままかりの燻製風オイル漬】 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。 【牡蠣つみれ鍋】 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ろやかな塩である『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>・焼ままかり本漬 602 円(税別)</p> <p>・ままかり本漬(開) 602 円(税別)</p> <p>・ままかり本漬(丸) 555 円(税別)</p> <p>・ままかりのんにくオイル漬 444 円(税別)</p> <p>・ままかりのローリエオイル漬 444 円(税別)</p> <p>・ままかりの燻製風オイル漬 444 円(税別)</p> <p>・牡蠣つみれ鍋 5000 円(税別)</p>	<p>焼ままかり本漬 け・本漬(開)・ 本漬(丸):岡山 駅 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 牡蠣つみれ鍋: 直売店・通信販 売・百貨店</p>

- ・尾道ラーメン(2食箱)
- ・尾道ラーメン(4食箱)



- ・尾道ラーメン 夏味比べ
- ・尾道ラーメン 味比べ
- ・炙りかきめし2合炊



株式会社阿藻珍味
(広島県福山市)



【尾道ラーメン(2食箱)(4食箱)】

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。

【尾道ラーメン 夏味比べ】

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。

【尾道ラーメン 味比べ】

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。

【炙りかきめし2合炊】

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。

<瀬戸内ブランドとしての創意工夫>

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。

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。

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。

- ・尾道ラーメン(2食箱)
571円(税別)
- ・尾道ラーメン(4食箱)
1095円(税別)

- ・尾道ラーメン 夏味比べ
583円(税別)
- ・尾道ラーメン 味比べ
583円(税別)

- ・炙りかきめし2合炊
1000円(税別)

尾道ラーメン:
直売店・通信販売
・量販店・百貨店
・SA・キヨスク

尾道ラーメン夏味比べ:
直売店・量販店
・SA・キヨスク

炙りかきめし:
直売店・通信販売
等・SA

<p>・イオントップバリュ瀬戸内の海の幸 白菜キムチ</p> <p>イオントップバリュ株式会社 (千葉県千葉市)</p>		<p><特長> 白菜キムチに茎わかめのコリコリした食感が加わり、瀬戸内の魚介の旨みが効いたキムチに仕上げました。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 鳴門産わかめ、瀬戸内産ちりめんじゃこを使用し、薬穂(キムチのたれ)に瀬戸内産のタチウオの魚醤、広島産のカキを使用した醤油、さらに瀬戸内産のいりこでとったダシを使用して白菜キムチを作りました。</p>	<p>・イオントップバリュ瀬戸内の海の幸 白菜キムチ 198 円(税別)</p>	<p>イオンリテール 会社中四国カンパニー・イオン九州株式会社・マックスバリュ九州株式会社</p>
<p>・ひとつちいか天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)46g</p> <p>助六食品株式会社 (大阪府大阪市)</p>		<p><特長> いかと鱈を混ぜ、焼き上げ、シート状にし、食べやすくひとつちサイズにし、サクッと揚げ、レモン風味に仕上げたいか天。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 愛媛県松山市の工場、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。</p>	<p>・ひとつちいか天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)46g 198 円(税別)</p>	<p>関西のスーパーマーケット</p>
<p>・ひろしま瀬戸内レモン昆布茶(50g)</p> <p>日東食品工業株式会社 (広島県広島市)</p>		<p><特長> 昆布茶をベースにレモンまるごとの風味をとじこめたレモン昆布茶です。</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> レモンの味わいを最大限に引き出す特殊加工(焼成加工)も地元(広島県呉市)企業と連携しています。</p>	<p>・ひろしま瀬戸内レモン昆布茶(50g) 500 円(税別)</p>	<p>土産店</p>
<p>・瀬戸内めぐみのいりこだしつゆ</p> <p>株式会社アサムラサキ (広島県福山市)</p>		<p><特長> 瀬戸内海産いりこを使用した濃縮タイプつゆ</p> <p><瀬戸内ブランドとしての創意工夫> 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、風味豊かに仕上げた濃縮タイプつゆです。</p>	<p>・瀬戸内めぐみのいりこだしつゆ 400 円(税別)</p>	<p>量販店等</p>