

瀬戸内ブランド登録商品 一覧【公開用】 ※販売終了商品及び事業者の未掲載希望商品等は除く

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
9,10	2013年 2月	・カゴメ野菜生活100瀬戸内柑橘ミックス ・カゴメ野菜生活100瀬戸内愛媛キウイミックス	 <b>毎年期間限定発売</b>	東京都 中央区	カゴメ株式会社	瀬戸内の穏やかな気候に育まれた、広島産レモン、ネーブル、きよみと愛媛産河内晩柑、甘夏を使用した、爽やかなおいしさの野菜&果汁100%ジュースと、温州みかんをベースに瀬戸内の柑橘で2種類のフルーツジュースを開発。	瀬戸内で栽培が盛んなレモン、河内晩柑、甘夏等の柑橘類を使用し、「瀬戸内」を商品名にすることで、瀬戸内の柑橘類の多彩さを感じさせている。また、テイストの違うフルーツジュースをセットで商品化するなど、瀬戸内の柑橘類の豊富な味のバリエーションを感じさせている。	柑橘ミックスは3月26日より全国販売開始。 《季節商品》
14,15,16,17,18	2013年 3月	・瀬戸内フルーツジュレ レモンの島 ・瀬戸内フルーツジュレ 夏柑の島 ・瀬戸内フルーツジュレ ネーブルの島 ・瀬戸内フルーツジュレ 3個セット ・瀬戸内フルーツジュレ 6個セット		広島県 竹原市	アヲハタ株式会社	瀬戸内産の上質な柑橘を使用したフルーツジュレのシリーズで、レモン、夏柑、ネーブルの3種類のラインナップ。新開発されたジュレは、オリジナリテイ溢れる食感が魅力的で、それぞれの味わいの個性が光る。	瀬戸内産の柑橘類(レモン、夏柑、ネーブル)を使用し、その特長を生かした味わいと、瀬戸内の島々、空、海をイメージしたパッケージに、瀬戸内の食の豊かさや景観の美しさが表現されている。	2013年3月18日より広島県内のお土産物販売店(広島空港、道の駅)および百貨店、広島県外では広島ブランドショップ「tau」(東京都中央区銀座)で販売開始。
21,22	2013年 5月	・「瀬戸内からの贈り物」 シリーズ 夏みかんママレード ・「瀬戸内からの贈り物」 シリーズ レモンママレード		広島県 竹原市	アヲハタ株式会社	瀬戸内の温暖な気候で育った夏みかんやレモンだけを使用した低糖度タイプのママレード。夏みかんママレードは厚切りのピールを用いることで、瀬戸内の夏みかんならではの酸味と苦味を引き出し、「レモンママレード」ははちみつやわらかい甘みを加えて、レモン特有の爽やかな酸味を際立たせている。	瀬戸内産の柑橘類(夏みかん、レモン)を使用し、素材そのものの美味しさが味わえる仕上がりになっている。また、「瀬戸内からの贈り物」というフレーズと、柑橘類と瀬戸内をイメージしたパッケージが、瀬戸内らしさを演出している。	中国・四国地方9県(鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知)※2013年7月3日(水)から出荷。
23	2013年 6月	・せとうち旅情 レモン& はっさくサイダー		広島県 東広島市	宝積飲料株式会社	水の郷百選に選ばれた東広島市の天然水を使用。国産レモンの日本一の産地である「広島レモン果汁」と、因島が発祥の地といわれるはっさくの「はっさく果汁」をブレンドし、愛媛県の「伯方の塩」で味を整えた、ご当地炭酸ドリンク。	飲んだ時に感じるレモン果汁の酸っぱさをはっさく果汁が和らげ、それが逆にレモンの本当のおいしさを引き立てるという相乗効果を生んでいる。また、瀬戸内の風景をモチーフにしたパッケージや涼やかな透明ビンが、瀬戸内らしさを演出している。	中四国地方の一般量販店、サービスエリア及び道の駅など。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
24	2013年 6月	・なめらかプリン 瀬戸内 レモンソース3個入り		広島県 山県郡 北広島 町	広島協同乳 業株式会 社	ソースに瀬戸内産レモンを使った蒸しタイプのプリン。プリン部分は卵の力だけで固めた本格蒸しタイプのなめらかプリンとなっている。ソースは瀬戸内産レモンにハチミツを加え、酸味と甘みの絶妙なバランスで仕上がっている。	一部で“甘いから”“味がくどいから”という理由でプリンが倦厭されているため、瀬戸内産のレモンを使用しさっぱりと美味しく食べられるプリンとしている。デザインはレモンのイラストや、海と島で“瀬戸内海”を表現している。また、安心・安全で老若男女に幅広く好まれる味を意識し製作されている。	関西・中国四国・九州 のスーパー及びコンビ ニエンスストア
28,29	2013年 8月	・濃い旬搾りみかん ・まるごとみかんゼリー		広島県 尾道市	株式会社丸 松	広島県尾道市瀬戸田町、愛媛県今治市大三島町の旬の時期のみかんを使った、みかん本来の濃厚な味わいが特徴のみかんジュース“濃い旬搾りみかん”とみかんをまるごと使用したゼリー“まるごとみかんゼリー”。	“濃い旬搾りみかん”は、旬の時期に搾汁し、冷凍保管しているため瓶に充填してからも、みかん本来の風味が残っている。また、搾汁方法も、みかんの果汁成分を多めに残す事で、みかん本来の濃厚な味わいを楽しむことができる。また、“まるごとみかんゼリー”はみかんをまるごとゼリーに詰め込んでおり、見た目の面白さとともに食べ応えもしっかりとしている。	濃い旬搾りみかん：広 島の百貨店、中国四国 を中心とした生協等で 販売。／まるごとみか んゼリー：自社通販サ イトで販売。
33	2013年 8月	・おいものスプレッド		徳島県 板野郡 松茂町	株式会社マ ルハ物産	徳島県の特産品である商品を使ったスプレッド。“おいものスプレッド”は鳴門金時特有の上品な甘さを凝縮している。	○おいものスプレッド／鳴門など瀬戸内の沿岸域のミネラルを含んだ砂地で生産された鳴門金時の自然で上品な甘さを凝縮し、なめらかな味に仕上げている。	東京、徳島県等
44,45	2013年 10月	・ぶっかけ海苔めし ・カットわかめ		徳島県 徳島市	徳島県漁業 協同組合連 合会	高級すじ青海苔を主原料に、国産の乾のりと鰹節をほどよくブレンドしたふりかけ“ぶっかけ海苔めし”。鳴門海峡の潮流の恵みを受けて育った鳴門産の“カットわかめ”。	“ぶっかけ海苔めし”は、すじ青海苔の香りや味を活かす工夫、“カットわかめ”は日本一コシの強い鳴門産わかめの素材を生かす工夫。	四国、関西
47,48,49,50	2013年 10月	・すだち酒 ・すだち酒スパークリング ・ハーモニーにがりすだち酒 松浦にがりすだち酒		徳島県 鳴門市	株式会社本 家松浦酒造 場	それぞれ、徳島を代表する特産品のすだちを使ったりキュール。“すだち酒”はすだちベースのりキュールとして開発し、蜂蜜をブレンドすることで、甘味と清酒の旨味を調和させ、苦みのない美味しさに仕上げた商品。“すだち酒スパークリング”は、すだち酒を人気のある発泡性飲料で楽しめるよう、すだちの香りと炭酸で爽やかさを強調した商品。“ハーモニーにがりすだち酒・松浦にがりすだち酒”は、すだちの果汁をたっぷりとし、食材との相性を考え苦みも含ませた商品。	瀬戸内のすだち本来のさわやかな酸味とすがすがしい香りを生かすため、様々な工夫やこだわりがある。例えば新鮮な果汁の持つ風味をそのまま残すため、果肉を冷凍して生のまま保管し利用するなどの工夫が行われている。また、酸味料・着色料・香料をできるだけ使用しないことや果実の生産地・品種を限定するなど品質を保つためのこだわりが随所にある	徳島県、全国

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
51,52,53,54,55	2013年10月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すだちパーモント(5倍希釈)</li> <li>・すだちマーマレード</li> <li>・すだち塩だれ</li> <li>・やまももサワー(3倍希釈)</li> <li>・一番しほりすだちボン酢</li> </ul>		徳島県吉野川市	野田ハニー食品工業株式会社	<p>“すだちパーモント”は蜂蜜とりんご酢をベースに、すだち果汁を配合したおいしく健康に良い飲料。“すだちマーマレード”は、すだちとはちみつ、寒天を使いおなかにやさしいマーマレード。“すだち塩だれ”は、塩だれにすだちの皮と風味を加えた野菜に合うタレ。“やまももサワー”は、やまももの酸っぱさにはちみつやローヤルゼリーを加えた3倍希釈タイプのサワー。“一番しほりすだちボン酢”は、すだち、ゆず、ゆこうの果汁に本醸造しょうゆ、鰹だし等を合わせたボン酢。</p>	<p>いずれの商品も、徳島県でつくられる香酸柑橘や果実を使用し、他の食材・調味料との融合やバランスなどに素材の良さを生かすための創意工夫がある。“すだちマーマレード”、“すだち塩だれ”に入っているすだちの果皮については、時間経過や熱を加えることによる変色を防ぎ、自然の鮮やかな緑色を残す技術を用いている。また、すだちの爽やかな香りや酸味もそのまま生かし製造しており、果皮をかんだときに、すだちの香りが良く感じられる商品となっている。</p>	徳島県、香川県、岡山県、兵庫県
56	2013年10月	手作りジャム・マーマレード		山口県大島郡周防大島町	株式会社瀬戸内ジャムズガーデン	<p>瀬戸内地域で栽培された果実類を使用し、周防大島の加工場で手作り生産をしているジャム・マーマレード。果実造りからこだわったジャム作りをしており、瀬戸内の旬の果物をそのまま食べているようなフレッシュな味わいが特徴。</p>	<p>温暖な気候により育まれた、瀬戸内特有の多様な果実品種を活用して年間約120種類のジャム製造を行っている。そのバリエーションの豊かさはまさに瀬戸内の地域資源の豊かさを現している。そしてその作り方・食べ方の提案まで、独自の商品づくりに特化している。また、一般的にはジャム加工は青果出荷できないB級品を原材料に使用することが多いが、ジャム加工に最適な果実の栽培方法・収穫・保存方法を地域の農産物生産者と共同で開発しており、地域を巻き込んだジャム造りを行っている。</p>	福岡県、山口県、広島県、関東など
59,60	2013年10月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大きな地どれえび入り天ぷら</li> <li>・えび小判</li> </ul>		香川県観音寺市	山地蒲鉾株式会社	<p>“大きな地どれえび入り天ぷら”は瀬戸内海に面した燧灘(ひうちなだ)で獲れる新鮮な地えびを殻付きの姿そのまま揚げ蒲鉾に入れた商品。“えび小判”は同じく新鮮な地えびを殻付きのままミンチにして、しほり豆腐とすけそうだらのすり身とですりあげた揚げ蒲鉾。</p>	<p>瀬戸内海の燧灘(ひうちなだ)は島々が密集し、潮の流れが複雑かつ急なため、このあたりで獲れる魚介は身がしまり、質が良く美味しいことが特徴。この燧灘で獲れた、地えびの素材を十分に生かすために様々な工夫を行っている。例えば、“大きな地どれえび入り天ぷら”ではそのままの姿で海老を入れることで、瀬戸内の幸を視覚的、味覚的にも十分感じられるような工夫や“えび小判”には豆腐のふっくらとした食感の中で、えびの香ばしい風味とシャリシャリした食感も感じられるような工夫がある。また、蒲鉾に用いるすり身は、昔ながらの石臼で丁寧に練り上げる製法を創業以来続けており、これにより弾力がありみずみずしくのど越しの良い、美味しい天ぷらを作りあげている。</p>	香川県

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
61	2013年10月	・イカ天瀬戸内レモン味		広島県尾道市	まるか食品株式会社	国産レモンの産地No.1の瀬戸内のレモンを使用した商品。瀬戸内の甘酸っぱいレモンとの融合により「いか天」をより美味しく仕上げていることが特徴。「イカ天瀬戸内レモン味」はサクサクの食感のいか天に瀬戸内レモンの酸味がクセになる商品。	いか天、のしやかに瀬戸内産レモンを使用したこれまでにない商品。酸味や風味がいか天、のしやかそれぞれの魅力を互いに引き立てるような味付けとし、女性にも抵抗なく食べられるように工夫されている。また、全国にはあまり知られていない尾道の特産物であるいか天などを、瀬戸内の特産物であるレモンと一緒にPRすることで、いか天などを新たな魅力として伝えることもできる。商品は現状を分析の上、女性向けの商品としており、パッケージについても、瀬戸内のレモンを使い、珍味のイメージとは違うおしゃれで柔らかなパッケージとなっている。	広島県、全国(平成26年1月以降)
65,66,67	2013年10月	・かっぱえびせん匠海(10枚) ・かっぱえびせん匠海(18枚) ・かっぱえびせん匠海(40枚)		東京都千代田区	カルビー株式会社	瀬戸内海産天然えびを使い、瀬戸内海に浮かぶ島で作られた「海人の藻塩」で味付け、広島ので一枚一枚丁寧に焼き上げた大人のためのこだわりのかっぱえびせん。本商品は誰もが知っているかっぱえびせんのフラッグシップとして位置付けられている。	瀬戸内海の希少な天然えびを使用し、えびの風味を存分に味わえるような工夫がある。味付けには瀬戸内海に浮かぶ上蒲刈島で作られた海人の藻塩を使用している。藻塩とは、かつて「玉藻」と呼ばれたホンダワラの海藻を使って作られた塩のこと。味に尖ったところがなく、口あたりは大変まろやか。その塩を上掛けすることで、後引き感をアップさせている。「かっぱえびせん」の原点である「瀬戸内海」にこだわり、カルビー発祥の地「広島」の工場ですとつとつ丁寧に焼き、味付け、箱詰めまで行われている。	中国四国エリアの百貨店、全国百貨店の物産展等
68	2013年10月	・檸檬羊羹		岡山県倉敷市	株式会社小町産業	瀬戸内産のレモンの皮を使用し、瀬戸内産レモンならではの苦味、酸味、甘みを感じられる羊羹。既存の羊羹に瀬戸内産のレモンを使用し、新しいお土産として開発されている。	皮まで安心して食べられる瀬戸内産のレモンの特徴を生かした強い苦み、強い酸味そして、どこか甘みを感じられる羊羹。レモンの皮を大きめに入れることで、レモン自体の存在感を高め、レモンの特徴を生かしている。また、レモンの皮を入れる前に皮を一度甘露煮にしているため、長期保存ができお土産として手軽に購入することができる。	岡山県、広島県、香川県のホテル、旅館、サービスエリア等
69	2013年12月	・瀬戸内牡蠣煎餅(1枚5枚 12枚 24枚)		岡山県岡山市	株式会社ケイコーポレーション	瀬戸内海産(岡山・広島・兵庫)の良質の牡蠣をまるごと一つ使用し、薄焼きにしたインパクトある煎餅で、1枚1枚、丁寧に手焼きする事で、牡蠣の旨みを逃がさず凝縮している。本商品は「牡蠣の産地・瀬戸内」をアピールする商品として、日頃から瀬戸内の新鮮な海産物を使ってお客様に料理を提供している料理人により開発された。	材料の牡蠣は、岡山県産、広島県産、兵庫県産の瀬戸内海産のみを使用し、1枚1枚丁寧に手焼きし、牡蠣の旨みを逃がさず凝縮している。パリパリという軽い食感と共にふわりと広がる潮の香りと牡蠣の旨みが広がるよう、厚みや製法にこだわりがある。目で見て、香りを嗅いで、パリパリとした軽い食感と心地よい音、そして味わいで楽しめる。	倉敷美観地区店舗(備中倉敷瀬戸内産)、通信販売(WEB、電話)
70	2013年12月	・周防大島オイルサーディン		山口県大島郡周防大島町	オイシーフーズ	瀬戸内の海で育まれた良質なカタクチイワシを一尾一尾丁寧に瓶詰めし、EXバージンオリーブオイルと菜種油を使った特製オイルに漬込んだオイルサーディン。そのままでも美味しく食べられるが、パンやクラッカー、パスタやサラダなど様々な料理に幅広く使うことができる	瀬戸内の良質なカタクチイワシのうまみを生かしたシンプルな味付けで、塩分がひかえめに仕上げられている。食品添加物・保存料・着色料無添加にこだわった逸品。また、中身だけでなく外見にもこだわり、消費者が安心してやすいように中身の見える瓶に詰められている。さわやかなグリーンのパッケージは、瀬戸内の豊かな自然がイメージされている。瀬戸内の特産品であるイワシの中でも、煮干しとしての需要が減りつつある大ぶりのカタクチイワシの新たな需要を開拓するために開発された。	山口県の自然食品店等、周防大島の道の駅やSA

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
72	2013年 12月	・生詰檸檬蜜		広島県 豊田郡 大崎 上島町	株式会社LA FRULE	生詰檸檬蜜は、広島県の瀬戸内海に浮かぶ小島、大崎上島町産のレモンを使用している。とれたてのレモンをひとつひとつ手作業で絞り、生果汁の風味、爽やかな色合いを損なわないように「生詰」されている。「生詰」とは、加熱中に極力空気に触れさせない独自の製法。この製法によりレモンの風味を最大限に引き出している。お湯で割ってホットレモンに、ハーブティーや紅茶、トーストやヨーグルトなど様々な楽しみ方で、瀬戸内生まれのレモンを感じることができる。	大崎上島の特産品でもあるレモンは農家及び選果場から選果済みのものを仕入れ、果皮まで使える安全なレモンが使用されている。原材料や製法にこだわり、パッケージもレモン商品であることがわかりやすいように黄色をベースに、天面にはレモンのイラストが入っている。柑橘類を使った瓶詰商品にはあまりない化粧箱を採用し、かわいらしさや高級感のあるパッケージになっている。	広島県内の空港、ホテル、SAひろしま夢ぶらざ等
75	2013年 12月	・瀬戸内芳醇オレンジ		香川県 高松市	株式会社シ カ	瀬戸内で採れた果汁たっぷりのネーブルオレンジを使った香り高い芳醇なオレンジケーキ。ケーキに載った、自家製煮込みのスライスオレンジはとてもやわらかい。仕上げ生地はオレンジ果汁とレアシュガースウィートがたっぷりしみ込んでいる。パッケージもきれいなオレンジ色でとてもさわやか。老若男女に幅広く愛されている商品	地中海気候の瀬戸内海に見える香川県高松市の五色台で海の反射光と塩風を受けて育ったネーブルオレンジを使用している。その良質なネーブルオレンジを生かすために銅鍋で香川県産の希少糖とシロップを使って炊き込まれている。生地の中にもオレンジが皮ごと小さく刻んで入っている。このような製造方法の工夫により芳醇なオレンジの香りとリッチな味わいで商品から瀬戸内を感じられる。	香川県内の自社店舗、ホテル、百貨店。ウェブでの販売。
82.83	2013年 12月	・象頭こんぴら黒にんにく ・象頭山こんぴら塩の黒にんにく		香川県 仲多度 郡 琴平町	こんぴら安 藤農園	“象頭こんぴら黒にんにく”は、自家栽培した白いにんにくを、独自の製法で長期間発酵熟成させ、黒いにんにくに発酵させたもの。甘みが強く酸味が少ないのが特徴でブルーのような味わい。“象頭山こんぴら塩の黒にんにく”は香川県瀬戸内海沿いの宇多津町、かつては塩の生産量日本一の町で、三百年の伝統をもつ製塩方法で作られた「入浜式の塩」を独自の製法で黒にんにくと合わせ作られている。「入浜式の塩」はまるみとコクがあり、塩の加減が黒にんにくの甘さをひきたて、上品なあじわいとなっている。	にんにく生産高、青森県につぎ全国2位の香川県。そのなかでも、歴史が古く香川一の生産量を誇る琴平町で、にんにく農家自ら味を追求した黒にんにくを手づくりしている。香川県産の黒にんにくは、高品質で市場でも高い評価があり、特に、琴平町のは香川県産のなかでも人気がある。本商品はにんにくを作る過程から、有機肥料主体の土づくりや減農薬栽培(種子消毒のみ、栽培期間中不使用)などを行うことでこだわりぬいた商品を作り上げている。また、塩の黒にんにくについては瀬戸内海の塩を昔ながらの製塩方法でつくりあげた手づくりの塩を少量使い、黒にんにくの味を引き立てている。黒にんにくは香川県内で初めて、塩の黒にんにくについては日本において初めて開発されるなど新たな瀬戸内の魅力を十分に感じさせる商品となっている。	香川県内のお土産物屋、高松空港(免税店)、うどん屋。東京のカレーショップ。ウェブでの販売。
84	2013年 12月	・瀬戸内レモンケーキ		香川県 高松市	株式会社ラ ファミュー	瀬戸内の暖かな陽射しを浴びて育ったレモンを使い、さわやかで風味豊かに焼き上げたレモンケーキ。本物のレモンのようなころんとしたキュートな形をしている。希少糖のひとつで「さめぎ新糖」として注目される、D-ブシコースを含んだ体にやさしいシロップ「レアシュガースウィート」を使用している。	瀬戸内レモンのさわやかな味わいを表現するために、香川県産レモン果汁を贅沢に使用するとともに清涼感のあるD-ブシコースを含んだ「レアシュガースウィート」を使用することで仕上げている。また、表面をレモンチョコレートでコーティングすることで、半生菓子に近いしっとりとした食感を実現し、クラシックなレモンケーキを今のトレンドを反映した焼き菓子として再現している。地元の素材を手に入れるために、生産者を直接訪ね歩き、良い素材を探す努力をしており、生産者と顔が見えるお付き合いでつながりを大切にすることで、よりよい素材を安定的に仕入れている。	香川県の自社店舗、物産館。ウェブサイトでの販売。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
87,88,89	2013年12月	・ネロリのしまのオリジナルティー フランス(2人用 5人用) ・ネロリのしまのオリジナルティー オリヴィエヌ(2人用 5人用) ・ネロリのしまのオリジナルティー 陽海(2人用 5人用)		広島県豊田郡大崎上島町	瀬戸内ネロリウム協議会	ネロリのしまのオリジナルティーは広島県にある瀬戸内海の大崎上島と大崎下島の無農薬農園で採れた柑橘の蕾や葉を使ったハーブティー。フランスは甘夏・ネーブルの蕾と紅茶のブレンドティー。オリヴィエヌはレモンの新芽(春芽・夏芽・秋芽)とほうじ茶のブレンドティー。陽海はレモンの新芽と清見オレンジドライフルーツのブレンドティー。	他ではあまりない国内産の無農薬の柑橘の蕾や葉を使用したハーブティー。柑橘の栽培は日照時間が長く、雨量が少ない瀬戸内海に適しており、島では良質の柑橘が栽培されている。その良質な素材を生かすため、商品は毎年改良を加え、ブレンドの組み合わせや配合の割合などベストミックスを追求し香りや味が生かされるよう工夫されている。また、商品の開発にとどまらず「ネロリの花摘みツアー」を実施するなど、柑橘の島を生かした地域づくりを行うことで地域の活性化を目指している。	広島県のフレックス、福屋空港店、道の駅たけはら、ホテル清風館、とびしま館等
103	2014年2月	・手延べふし麺		香川県小豆郡小豆島町	創麺屋株式会社	販売開始時期は、創業当初(1991年)から販売しております。ふし麺とは手延べ素麺を長く引き延ばす際に、2本の管にかけてある管ぎわの部分で、製造工程で作られてしまう余分な部分を無駄なく使うエコ商品です。じっくり乾燥をさせ、手間暇をかけて製造します。しっかりとした歯ごたえ、コシの強さ、ツルツルしこしこ感が味わえます。お召し上がり方は手延べ素麺のようにゆでて、水洗いした後、お吸い物、お味噌汁、和風サラダ、和え物等に入れたり、多彩で風情ある食事を楽しむ事ができます。	瀬戸内海で二番目に大きい島であり、日本三大麺処である小豆島で、約410年も前から伝わる伝統の技法で造られる小豆島手延べそうめん。手延べ製法により麺が一番詰まったふしの部分をじっくり丁寧に乾燥させ、折れ麺等を除去することで、希少性の高い食材を商品化し、消費者ニーズの拡大に取り組んでいる。多彩なメニューに活用でき、昔から続く小豆島の伝統的なそうめんの違った一面を作り出している。また小豆島素麺の特徴であるごま油を使用しておりますので、香り高い風味がより一層増します。また、商品パッケージをビニタイを使用するなどして販売にも適するようしております。	主に小豆島の観光施設および小豆島のお土産物販売店
110	2014年2月	・牡蠣フライせんべい		広島県呉市	共同食品工業株式会社	瀬戸内(江田島・倉橋海域)で水揚げされた牡蠣を、カリカリサクサクのフライにしたもの。瀬戸内という豊かな漁場で育った大粒の牡蠣を余すことなく練り込んだお菓子となっている。お土産として瀬戸内の海の幸の旨み・風味が楽しめる。	広島県呉市の倉橋海域で水揚げされた大粒の牡蠣を特殊加工することで牡蠣の風味を余すことなく活用している。これまで、牡蠣エキスやフレーバーを添加した牡蠣のお土産は多くあったが、牡蠣自体を使用したお菓子の牡蠣フライは日本で初めて開発された。お菓子ではあるが、風味豊かで本物の牡蠣フライであるかのような。パッケージには瀬戸内を感じさせるカラーやデザインを施し、視覚と味覚、嗅覚で瀬戸内の幸を味わうことができる。	広島県のお土産物店等

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
111.11 2,113.1 14,115	2014年 2月	・しまなみ焼ドーナツ 百島いちご ・しまなみ焼ドーナツ 伯方の塩 ・しまなみ焼ドーナツ 瀬戸田レモン ・しまなみ焼ドーナツ 因島はっさく ・しまなみ焼ドーナツ 蓬莱柿いちじく		広島県 尾道市	有限会社中 屋本舗	しまなみ焼ドーナツは、しまなみにちなんだ5種類の味(百島いちご、伯方の塩、瀬戸田レモン、因島はっさく、蓬莱柿いちじく)の焼ドーナツ。油で揚げずにオープンで焼き上げることでカロリーを抑え、しっとりとした食感に仕上がっている。	瀬戸内で生まれた良質な材料を直接生産者から仕入れ、それら瀬戸内の良質な食材を生かすためそれぞれ下記の工夫を行っている。○しまなみ焼ドーナツ 百島いちご/尾道市百島は温暖で一年中陽当たりもよく、そこでつくられる大振りで、糖度が高いいちごをジャムに加工して混ぜ込んでいる。イチゴの甘みを最大限に生かすために火加減や糖度を工夫している。○しまなみ焼ドーナツ 伯方の塩/塩田製法で作られたミネラル分が豊富でにがり強い伯方の塩を絶妙なバランスで加えている。○しまなみ焼ドーナツ 瀬戸田レモン/レモン生産量日本一の広島県瀬戸田産のレモンを使用。小さすぎず、大きすぎず、ちょうど良い大きさに加工してドーナツに混ぜ込んでいる。○しまなみ焼ドーナツ 因島はっさく/はっさく生産量が日本一の尾道市因島のはっさくを使用。はっさくにしか表現できない、独特の苦みと渋みを表現するため皮を刻んでジャムにして、しっかり煮詰めて、ピューレ(実)と合わせている。○しまなみ焼ドーナツ 蓬莱柿いちじく/蓬莱柿とは、少し小ぶりで甘みが強く、香りも強いいちじくの品種。生産日本一である尾道の蓬莱柿いちじくを赤ワインでじっくり煮込んで手間暇かけてジャムにして加えている。	尾道市の店舗
116.11 7	2014年 2月	・おかあさんのいりこ煮大豆 ・瀬戸内海産煮干し100%だし粉		愛媛県 松山市	有限会社石 丸弥蔵商店 株式会社ゆ めデリカ	“おかあさんのいりこ煮大豆”は、瀬戸内海産の厳選したいりこを100%使用し、使用する調味料はできる限り少なく、水飴を少なめにいりこ本来の味を大切に、機械を使わず、釜でグツグツと手造りで炊いて仕上げています。いりこにゴマを加え、さらに大豆が加えられている。いりこの香ばしさに、ゴマとほのかに香るしょうがの風味が良い。商品のコンセプトは“すぐ食べられて子供に食べさせたいくなるようなご飯のおかず”となっている。“瀬戸内海産煮干し100%だし粉”は、瀬戸内海産の厳選したいりこを丁寧にすりつぶしただし粉。味噌汁や煮物などの料理の最後に一振りしてだしが取れることはもちろん、サラダやピザ、お好み焼きや焼きそば等の仕上げのトッピングにも使うことができ、かけるだけで料理の味に深みが出る。	瀬戸内海は全国でも有数のいりこの産地である。瀬戸内の温暖な気候、穏やかな海は優しいいわしを育て、おいしいいりことなる。また、老舗の目利きが瀬戸内海産の1級品のみにこだわり、厳選して仕入れを行っている。そのため、厳選された瀬戸内海産のいりこで造った商品は苦みが少なく、味が良い。“おかあさんのいりこ煮大豆”は、それら良質ないりこを生かすため、魚本来の味で勝負できる味付けで仕上げています。また、“瀬戸内海産煮干し100%だし粉”はだしが出やすい瀬戸内海産のいりこを、粉末にすることで、だしを手軽にとれる商品としている。また、粉末にする上で素材が熱を持って風味が逃げるのを避けるため、丁寧にじっくりすりつぶし商品を仕上げています。	瀬戸内
118.11 9,120.1 21	2014年 2月	・レモスコ ・レモスコRED ・藻塩もみじ ・鳥皮みそ		広島県 広島市	ヤマトフーズ 株式会社	“レモスコ”は瀬戸内海産広島レモン、海人の藻塩、青唐辛子、お酢のみ使用した無添加辛味調味料で、肉類、魚介類、パスタ、サラダなどに振り掛けて食べるとお料理をさらばりピリツとおいしく引き立てることができる。“レモスコRED”はレモスコの唐辛子をハバネロにして辛味を増したもの。“藻塩もみじ”は広島県呉市の上蒲刈島の海人の藻塩を餡子に配合した新たなもみじ饅頭。“鳥皮みそ煮”は鳥の皮を味噌で煮込む広島県呉市の焼き鳥屋の居酒屋定番メニューを、呉の味噌と国産鶏皮、こんにやくなどを使用して缶詰にした商品。お酒やご飯のお供に最適。	○レモスコ・レモスコRED / 瀬戸内産の「広島レモン」と上蒲刈島の「海人の藻塩」を使用し、唐辛子又はハバネロをブレンド。レモンの酸味と香りを生かした今までにない味覚の調味料となっている。また、保存料・着色料・化学調味料を使用せず、原料を国産にこだわり開発を行っている。○藻塩もみじ / 上蒲刈島の「海人の藻塩」を宮島のもみじ饅頭製造の老舗「やまだ屋」のもみじ饅頭に使用。上蒲刈島と宮島に浮かぶ二つの島が育んだ名産の共演により、藻塩が引き立てる上品なもみじ饅頭に仕上がっている。○鳥皮みそ煮 / 時代とともに創意工夫されてきた広島県呉市の料理を、呉の味噌を使用し、歴史を感じるレトロなデザインで缶詰に閉じ込めている。缶詰にするに当たっては、鳥皮がとろけすぎず食感が残るように温度や時間の調整にこだわっている。	広島県中心、近隣県、関東

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
124.12 5.126	2014年 3月	・みかんジャム(200g) ・レモンジャム(200g) ・ブルーベリーソース (200g)		広島県 豊田郡 大崎 上島町	岩崎農園	大崎上島で無農薬栽培に取り組んだ果実をギュッと詰め込んだフレッシュで無添加のジャムです。「みかんジャム」「レモンジャム」は、果実と砂糖だけで炊き上げており、みかん・レモン本来の味をしっかりと味わえ、「ブルーベリーソース」は、ヨーグルトなどに合うよう、粒を残してサラッとした食感のものとなっている。	商品の原材料である果実は、自家農家自らが、全て一貫して大崎上島で無農薬栽培に取り組んでいる。自家栽培の果実を使用し、全て手作業で一つつ丁寧にジャム作りをしており、無添加の味をフレッシュな状態で召し上がっていただくため、4ヶ月～半年という短期間の賞味期限としている。	広島県内の道の駅やお土産店等、東京都(広島県ブランドショップTAU)
129	2014年 3月	・れもん果汁100% (150ml)		広島県 広島市	株式会社ますやみそ	広島県瀬戸田産のレモンを100%使用した瓶入りレモン果汁。	瀬戸内の穏やかで温暖な気候に由来する製品の代表格である広島県瀬戸田産レモンの風味を十分に活かすため、ビタミンC等の保存料は使用せず、無添加に仕上げた100%果汁。	イオンで販売(販売エリア関東、中部、近畿、中四国エリア)※一部店舗除く
140.14 5	2014年 3月	・ひろしま牡蠣のコンフィ ・広島かき飯の素		広島県 広島市	丸徳海苔株式会社	○ひろしま牡蠣のコンフィ / 広島産の牡蠣を使用したガーリックオイル漬け。○広島かき飯の素 / 広島産の牡蠣を使用した化学調味料無添加のかき飯の素。	○ひろしま牡蠣のコンフィ / 大粒の広島産の牡蠣を選びすぐって使用しており、瀬戸内広島産の牡蠣の品質の良さを伝えられる。○広島かき飯の素 / 広島産の牡蠣と、特殊製法で粉状にした牡蠣パウダーを加え、広島産の牡蠣の旨みを存分に伝えられる。	広島県内や愛媛県内のSA、百貨店、お土産物店、オンラインショップなど
147.14 8.149	2014年 3月	・瀬戸の白だし ・瀬戸内ぶっかけそうめんつゆ ・大長レモンとはっさくのドレッシング		広島県 広島市	川中醤油株式会社	○瀬戸の白だし / 本醸造淡口醤油に鰹の一番だしと瀬戸内産の牡蠣、昆布、鯛、いりこの旨みをたっぷりに加え、蒲刈の藻塩を使い仕上げた、色の淡い白だし。○瀬戸内ぶっかけそうめんつゆ / 本醸造淡口醤油に干し椎茸と干しえびからとっただしを合わせ、仕上げに瀬戸内で獲れたカタクチイワシで造った魚醤を加えた本格的なそうめんつゆ。○大長レモンとはっさくのドレッシング / 広島県産の大長レモン果汁とはっさく果汁を贅沢に使用し、香り高く仕上げた健康志向のドレッシング。	○瀬戸の白だし / 本醸造淡口醤油に自社で取った鰹の一番だしと瀬戸内産の牡蠣、昆布、鯛、いりこをたっぷりに加え、さらに蒲刈の藻塩を加えることで、旨味をしっかりと引き出す力のあるだしに仕上げている。○瀬戸内ぶっかけそうめんつゆ / 熟成させた魚醤を加えることで、コクのある口あたりの良い、まるやかなつゆを再現。○大長レモンとはっさくのドレッシング / 広島県産の大長レモン果汁とはっさく果汁を贅沢に使用し、香り高く仕上げ、広島県産の生赤唐辛子でアクセントをつけ、隠し味に「海人の藻塩」を加えて味を引き締めている。	全国の量販店や百貨店、オンラインショップ、直営店(醬の館)など
150	2014年 3月	・瀬戸内レモン海苔		広島県 広島市	株式会社大丸商事	美しい瀬戸内の海から採取した海苔に、広島産のレモンとイタリア産オリーブで味付けした爽やかな海苔。ほどよい酸味で、子供から大人まで幅広く食べていただけるように、一枚のサイズを小さめに仕上げました。	パッケージデザインは美しい瀬戸内海と広島レモンをイメージし、容器はスチール缶にしております。食べていただいた後もペン立て等としてご利用頂きたいと願いを込めました。また、缶にすることで酸化を防ぎ、缶を開けた瞬間に出来たての風味や香りをお楽しみ頂けます。	中四国のSAや道の駅、お土産物店等



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
151	2014年 3月	・白桃カステラ		岡山県 美作市	有限会社中 村屋	岡山県産清水白桃を使用した、ロどけの良いつとりにした重量感のあるカステラ。薄力粉を通常のカステラより20%減らすことで、さらにロどけもよく、白桃の味わいが引き立っている。	岡山の味として「岡山清水白桃カステラ」を商品化するため、岡山県産清水白桃ピューレを加え、技術的にも他社で行われていない難しい製法で焼き上げている。米飴、蜂蜜、卵の配合比率も高く、ロどけの良いつとりにした重量感のあるカステラに仕上がっており、また、薄力粉を通常のカステラより20%減らすことで、さらにロどけも良くなり、白桃の味わいが引き立つことで他社との差別化ができる商品となっている。	JR岡山駅や岡山県内のSAや道の駅等
153,154,155,156	2014年 3月	・天使のラスク さめき金時いも ・天使のラスク さめき金時にんじん ・小悪魔のラスク ブルーオニオン ・小悪魔のラスク ガーリック		香川県 高松市	有限会社 ジャストナビ	○天使のラスク さめき金時いも / 香川県産のさめき金時いもを使用したラスク。自然で程よい甘みで、イモ好きの方はもちろん、小さなお子様からご年配の方まで、大変人気。○天使のラスク さめき金時にんじん / 香川県産の金時人参を使用したラスク。京料理に多く使われることから、京野菜のひとつに数えられる金時人参は香川県の特産野菜。西洋人参に比べ、朱色が強く甘みがあるのが特徴。噛んだ後に広がる素朴な甘みの中に、ほんのりとにんじん味が楽しめる絶妙なラスク。○小悪魔のラスク ブルーオニオン / 香川県産のさめき青ネギを使用したラスク。さめき青ネギは、香川県を代表する野菜のひとつ。生地のパンや青ネギの風味をしっかりと味わえ、甘くも辛くもないところや、青ネギ嫌いなお子様でも食べやすいところ、ラスクのカロリーを気にされる方などに大変人気。○小悪魔のラスク ガーリック / 香川県産のにんにくを使用したラスク。にんにく農家さんの美味しい「さめきにんにく」から出来ている。一般的なバゲットの定番ガーリックラスクと違い、随分濃い目のガーリックラスクとなっている。	フランスパンではなく、日本ならではの食パンをベースにした、ひとくちサイズのラスク。瀬戸内の温暖な気候が生んだ、全国出荷量No.1の金時にんじんや、同出荷量2位のにんにく、さめき青ネギなど、香川県産の野菜を使用しており、甘さ控えめでヘルシー。また、パッケージは瀬戸内を意識したものとなっている。	香川県内のお土産物店等
161	2014年 5月	・せとうち旅情プレミアム レモン&はっさくサイ ダー		広島県 東広島市	宝積飲料株 式会社	柑橘の一大産地「瀬戸内産レモン果汁」と「瀬戸内産レモンピール(果皮)」、瀬戸内海に浮かぶ因島が発祥と云われる「広島産はっさく果汁」、広島県呉市蒲刈の「海人の藻塩」を使用し、東広島の上質の天然水で仕上げた、すっきり爽やかな地サイダー。	独特のレモンの美味しさをそのままに、こだわった広島県産のはっさく果汁とブレンドし、年齢性別を問わず、誰が飲んでも美味しいと感じる商品。デザインも、緑豊かな瀬戸内の島々をイメージし、シンプルで爽やかなものに仕上げられており、さらに、涼やかで、すらっと細身の透明ビンを採用することで更に手に取りやすくなっている。	全国の量販店や百貨店など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
168,169	2014年5月	・ポイセンベリーフルーツソース ・ポイセンベリージャム		広島県呉市	広南開発株式会社	○ポイセンベリーフルーツソース / 呉市倉橋島で栽培されたポイセンベリーを使用したフルーツソース。○ポイセンベリージャム / 呉市倉橋島で栽培されたポイセンベリーを使用したジャム。	ポイセンベリーはラズベリーとブラックベリー之交配種とされる新種のキイチゴで、ニュージーランドから入ってきた大変珍しいものであり、その味や香り、美しい色だけでなく、健康と美容に良い成分が豊富であることが大きな特徴。瀬戸内の穏やかな気候の中で自然農法栽培(不耕起栽培)されている大変貴重なポイセンベリーを使用し、本当の美味しさを追求している。	広島県、関東圏の百貨店など
170	2014年5月	・阿波ぬら		徳島県徳島市	徳島県漁業協同組合連合会	徳島の海で育まれたばら干し海苔。豊かな磯の風味と板海苔では味わえない食感を料理のアクセントとして楽しめる。通常の板海苔と違い、海苔を細かく切っていない分、海苔本来の香りの強さと歯ごたえのある食感を楽しめる。	「徳島のり」は、四国三郎の異名を持つ吉野川を中心とした栄養分の豊富な河川水と、瀬戸内海からの海水が流れ込む好漁場ではぐまれ、色は黒く、味と香りが良く、うまい海苔として業界では希少価値を呼んでいる。徳島県産のばら干し海苔を使用し、風味と食感をパッケージ詰めしている。	徳島県の量販店など
171	2014年5月	・浜のかあちゃん たこめしの素		愛知県名古屋市	株式会社浜乙女	瀬戸内のたこを使用した磯の香り豊かなたこめしの素。彩りには「わらび」を使用。たことわらびの素材の味や色を活かすために、味付けには、薄口醤油を使用し仕上げている。	瀬戸内海で育った「たこ」は独特の歯ごたえがあり、身がしっかりと美味しく、たこ飯は倉敷の郷土料理とされている。その心温まり、誰もがほっとする「たこめし」をご家庭で簡単に調理のできるレトルトパウチ食品となっている。	岡山県のお土産物店など
172,173,174,175,176,177,178,179,180,181,182	2014年5月	・瀬戸の柚子塩 ・瀬戸のレモン塩 ・瀬戸のトマト塩 ・瀬戸の蟹塩 ・瀬戸の香草塩 ・瀬戸のグリル塩 ・瀬戸の牡蠣塩 ・瀬戸の雪 ・瀬戸の藻塩 ・瀬戸の華塩 ・瀬戸のふわふわ塩		岡山県岡山市	株式会社ケイコーレーション	○瀬戸の柚子塩○瀬戸のレモン塩○瀬戸のトマト塩○瀬戸の蟹塩○瀬戸の香草塩○瀬戸のグリル塩○瀬戸の牡蠣塩 / 瀬戸内の特産物を素材とし、そのまま粉状に粉碎し、瀬戸内産の塩と掛け合わせて旨味と香りを持たせた塩。 ○瀬戸の雪○瀬戸の藻塩 / 瀬戸内産の塩と海藻やホタテ等の海の素材と掛け合わせた海の恵みを感じる塩。 ○瀬戸の華塩○瀬戸のふわふわ塩 / 瀬戸内産の塩に新しい食感を持たせた塩	瀬戸内海産の塩や瀬戸内の特産物等を使用し、香料・着色料を使用せず素材そのものを活かした味わいがあり、幅広い料理に利用できるとともに、塩づくりの歴史ある瀬戸内をアピールしている。	岡山県、インターネットなど

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
184,18 5,186	2014年 5月	・手延べ半生そうめん ・手延べ半生麺 ・手延べ半生うどん		香川県 小豆郡	創麺屋株式会社	○手延べ半生そうめん○手延べ半生そば○手延べ半生うどん / 日本三大麺処の小豆島で伝わる伝統技法により作られた手延べそうめん, 手延べ麺, 手延べうどん。	約410年前より小豆島に伝わる手延べ製法により製造した麺を、超音波加湿器で加湿し半生状態のまま殺菌パックした商品です。一度乾燥させ再び半生に加工していますので麺の表面が柔らかくて歯切れの良いツルツルとした食感でおかつコンがあります。	主に小豆島の観光施設および小豆島のお土産物販売店
187,18 8	2014年 5月	・ふえるわかめちゃん瀬戸内		東京都 千代田区	理研ビタミン株式会社	瀬戸内の自然豊かな海で育ち、内海特有の潮流にもまれているため、滑らかでありながら、シャキシャキとした歯ごたえのある良質な乾燥わかめです。食べやすい大きさにカットしており、サラダや汁物など幅広いメニューに利用できる。	瀬戸内わかめの中でも良質な原料を使用し、原料からの履歴を管理しています。長年培ってきた加工技術で自然の恵みをそのままに活かした(食感, 風味, おいしさ)乾燥わかめに仕上げています。	関西, 中国, 四国地方の量販店など
189	2014年 5月	・さめき骨付鶏		香川県 三豊市	有限会社さめき鳥本舗	瀬戸の荒塩や香川県産にんにく, 玉ねぎ, 醤油を使用し, 旨味がたっぷり詰まったチキンオイルで焼き上げ, 真空パックした骨付鶏。	香川県産にんにく等を使用し, 素材の味を活かし, 香川県発祥のご当地グルメである骨付鶏を家庭で食べられるように真空パックすることにより, 鶏の旨味をギュッと閉じ込め, そのまま肉全体に味をなじませている。(国産鶏肉使用)	香川県のお土産物店等, 全国(インターネットなど)
190	2014年 5月	・レモンチェッコ		広島県 尾道市	株式会社レーモンド	日本におけるレモン発祥の地, しまなみ海道・瀬戸田の無農薬レモンを使い, 米焼酎と北海道の甜菜糖と, 原料は全て国産を使用し本場イタリアにも並びべく日本の風土に合ったレモンチェッコ(レモンリキュール)。	瀬戸内の温暖な気候, 澄みきった空, 広がる青い海, 海の幸・山の幸に恵まれた地域ならではの無農薬レモンの皮を使用, だからこそ瀬戸内から発信できるレモンチェッコ。	インターネットなど

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
192,193	2014年5月	・スティックシャーベット ・フルーツコーラージェリー		岡山県倉敷市	株式会社果実工房	○スティックシャーベット / 瀬戸内のフルーツ(岡山白桃, 広島県産イチジク, 広島県産レモン)を使用したスティックシャーベット。○フルーツコーラージェリー / 瀬戸内のフルーツ(岡山白桃, マスカットオブアレキサンドリア, 愛宕梨, ピオーネ&ベリー-A, 白桃&薔薇, 広島レモン&海人の藻塩, 八朔)を使用したスティックタイプのコーラージェリー。	○スティックシャーベット / 瀬戸内の気候・風土が生み出す素晴らしい果物を、「より楽しめる」ことをコンセプトにあらゆる食シーンを想定しながら開発。シャーベットには、瀬戸内産のフルーツピューレを50%使用(レモンは15%)し、本物の果実の味を最大限活かしている。○フルーツコーラージェリー / 瀬戸内の気候・風土が生み出す素晴らしい果物を、より多くの人々に手に取っていただくために「女性の美」をテーマにして商品を開発。ゼリーには、瀬戸内産のフルーツピューレを15%使用し、さらに商品の容器内には、購入者をフルーツ生産地に呼び込む、又は青果の購入へ結びつける為の冊子を封入し、瀬戸内の果実の魅力を伝えている。	岡山県, 広島県の直営店やお土産物店など 《季節限定》 愛宕梨, ピオーネ&ベリー-A
200	2014年7月	・因島はっさくピール		広島県尾道市	しまなみお菓子工房プチフル	因島特産品「はっさく」の「皮」を加工した橘皮菓子。はっさくの皮の苦みを抜き、甘酸っぱく加工することで皮そのものを商品化。	はっさくは100%因島産であり、はっさく大福を製造する際に出る皮を利用している。苦味が強く通常廃棄されるはっさくの皮を甘酸っぱく加工した「因島はっさくピール」は、瀬戸内の自然の恵み、豊かさを感じることができる。	広島県内の百貨店等、 広島ブランドショップ TAUなど
201,202,203	2014年7月	・かき味 海苔 ・広島菜茶漬 ・姫ひじき塩海苔		広島県海田町	株式会社マルヒガン海苔	○かき味 海苔 / 瀬戸内海の牡蠣を燻製するときに出るエキスをブレンドしたタレで味付け。○広島菜茶漬 / 日本三大菜漬である広島菜漬をフリーズドライし風味豊かに仕上げている。○姫ひじき塩海苔 / 広島県呉市下蒲刈産の姫ひじきの塩をトッピング。	○かき味 海苔 / 瀬戸内海で多く養殖されている牡蠣に限定するとともに、色・風味・味・口溶けがよい早い時期の海苔を使用している。○広島菜茶漬 / 広島県の食文化をお手軽にいつでも食べられる、をコンセプトに製造し、お漬物のシャキシャキ感をそのまま味わえる。○姫ひじき塩海苔 / 姫ひじきとは、下蒲刈島で採れるひじきの新芽のこと。ひじき製造時に出た煮汁を一昼夜煮込んでできた姫ひじきの塩を海苔にトッピング。	広島県内の百貨店など
205	2014年7月	・瀬戸内レモンとみかんの はちみつ		広島県三次市	Honey Honey Honey.	瀬戸内海に浮かぶ大崎上島の温暖な気候に恵まれて育ったレモンとみかんの花から採れた、非加熱、無添加、天然100%の蜂蜜を昔ながらの手仕事でそのままビンに詰めている。自然の恵みをそのままお届け。	瀬戸内のやわらかな太陽と穏やかな海、瑞々しい潮風、彩あふれる花と緑の中、ミツバチは気持ちよく生活し、花から花へと蜜を集めに飛び交う。そんなミツバチから生まれた贅沢な味わいの蜂蜜へ仕上げている。	広島ブランドショップ TAU、全国の量販店等、インターネット www.honeyhoneyhoney.net

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
206	2014年7月	・伊吹産いりこ		岡山県倉敷市	藤徳物産株式会社	瀬戸内海に浮かぶ小島「伊吹島」の沖合で漁獲されたカタクチイワシを用い、伊吹島で加工された煮干魚類。風味豊かなだし汁として利用できるだけでなく、お酒のおつまみやおやつとしても味わえる。	「いりこの島」として知られている伊吹島の周辺で漁獲されたカタクチイワシを、島ですぐに加工し、翌日には選別出荷を始めるといった鮮度を維持できる一貫生産体制により、美味しさを保っている。	岡山県内の量販店等
207	2014年7月	・広島レモンチーズケーキ		広島県広島市	有限会社カスターニャ	広島県で栽培されたレモン果汁をふんだんに使用したチーズケーキ。旨みいっぱい、レモン果汁を濃厚に使用しており、香りが良く、極立った甘酸っぱさが特長。	農家さんが丹精込めて栽培した広島産レモンの旨みを最大限引き出せるように、手作りとしての美味しさ、こだわりを大切にしている。それぞれの果実の食感や風味を最大限活かせるように仕上げている。	全国の百貨店、量販店、お土産物店など
208,209,211,212	2014年7月	・瀬戸内あられ(鳴門金時芋)		愛媛県西条市	東陽製菓株式会社	瀬戸内の自然で育まれた原料(徳島県鳴門金時芋)を使った6種類の米菓。(鳴門金時芋あられ～徳島県鳴門金時芋使用)	アミノ酸等化学調味料を使用せず、瀬戸内の自然に育まれた素材の産地、味、風味を大切にしているとともに、瀬戸内海の青い海と島々、夕日をパッケージで表現している。	中国四国地方の量販店、百貨店、道の駅など(発売予定:2014年9月5日)
215	2014年7月	・瀬戸内レモンのバウムクーヘン		福井県坂井市	株式会社西洋菓子倶楽部	西洋菓子倶楽部で人気のバウムクーヘンの瀬戸内レモンバージョン。さっぱりとした瀬戸内レモンの香りを、しっとりふんわりと焼き上げたバウムクーヘンにのせている。	瀬戸内レモンは、品質が良くピール(皮)まで使用することが可能。香り高い瀬戸内レモンの上品な酸味をうまく表現している。さらに、レモンと相性のよい北陸の里山の蜂蜜を使用し、より美味しい商品に仕上げている。	西洋菓子倶楽部全店 瀬戸内に面する空港(岡山、広島、高山、松山、伊丹)のANAフェスタ(予定)
216	2014年7月	・広島レモンのまるごとケーキ		広島県広島市	株式会社A GRI	丹念に育てた広島レモンを種以外(果汁、果実、皮)をまるごと使用した果実感たっぷりのパウンドケーキ。しっとりとした生地と甘さ控えめな味わいが特長で、一口食べると、レモンのさわやかな香りが口の中一杯に広がる。	有機質肥料を使用し、科学農業は必要最小限にして栽培された皮ごと使っても大丈夫な広島県高根島産の限定レモンを使用している。自社で一貫して、製造、加工、販売をしている愛情たっぷりの手作りケーキ。	広島市中区中町のレストラン(店頭販売、通信販売)

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
217	2014年7月	・贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく		広島県大竹市	三国酢造株式会社	瀬戸内の素材にこだわった『贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく』三国米酢をベースに瀬戸田レモン、かぼす、3種のだして仕上げた逸品です。風味が豊かで、素材の旨みを引き出します。「香りとダシでいただくボン酢」「飲めるボン酢」としてお客様には好評です。平成24年には観光庁主催の「世界にも通用する究極のお土産」115品にも選ばれました。90mlのミニサイズはペーパーハグに入って新登場！	広島県瀬戸田町の香り豊かなレモンにかぼすを加えており、味わった瞬間に爽やかなレモンの香りと三種のだしが口の中に広がる。パッケージのゆずとかぼすからも瀬戸内海の穏やかな風景が連想される。	大竹市内の小売店 ひろしま夢ぶらざ、おりづるタワー、宮島サービスエリア上り線、福屋、宮浜温泉、広島ブランドショップTAU、道の駅みはら神明の里、スパ羅漢
218	2014年7月	・徳島生まれの徳島の漁師による ひじき		徳島県徳島市	徳島県漁業協同組合連合会	海藻類の本質をそのまま食用にしており、消化吸収の良さまで配慮した昔ながらの製法にこだわり熟成された天然ものの徳島県産ひじき。	徳島県産の「阿波ひじき」は、瀬戸内海からの穏やかな潮流と県南から直接接岸した黒潮にもまれて育まれているため、太くしっかりとしている。色、艶、香り、太さ、やわらかさ、水戻し後の膨張率においても優れており、豊かな磯の風味と身崩れしないしっかりとした食感を楽しめる。	徳島県内のお土産物店、産直市等
219,220,221,222,223	2014年7月	・黄金の果実岡山県産2連ゼリーシリーズ(ピオーネ・いちじく)		岡山県和気郡	谷尾食糧工業株式会社	○黄金の果実岡山県産2連ゼリーシリーズ(ピオーネ・いちじく) / 高級フルーツとして知られている岡山県産の“ピオーネ”の果肉が入ったゼリーと、旬の時期に収穫した岡山県産の無花果の果肉が丸ごと1個入った、見た目にもインパクトのあるいちじくゼリー。	岡山県産のフルーツに限定し、なおかつ果肉がたっぷり入ったゼリーのラインナップ。ピオーネは全国的にも有名でその美味しさには自信がある。いちじくは産地としてはまだまだ認知度が低いが高質な果肉が栽培できる地域なので、その美味しさを味わえる。	全国の百貨店、量販店、コンビニなど
225,226,227,228	2014年7月	・古傳・かき三味 ・カルシウムしょうゆボレイ ・瀬戸のだし		広島県呉市	きぢ醤油株式会社	○古傳 / 古代塩「海人の藻塩」と国内産丸大豆を、木桶の中で蔵付き酵母とゆっくりと熟成させた式段仕込み醤油。○かき三味 / 独自の式段仕込み醤油をベースに広島県産の牡蠣の身と殻を利用した牡蠣だし入り醤油。○カルシウムしょうゆボレイ / 広島県産の牡蠣殻を使用した一般の醤油の5倍のカルシウム入り醤油。○瀬戸のだし / こいくちしょうゆをベースに瀬戸内(音戸産)のいりこを主に利尻の昆布、枕崎の鰹節でだしをとり、阿波の和三盆で仕上げただし醤油。	瀬戸内沿岸で明治16年より醤油の醸造を守りつづ、地場産業である海人の藻塩、音戸のいりこ、広島県産の牡蠣を使うことによって、多くの人に瀬戸内海をもっと知ってもらえる商品に仕上げている。	全国の百貨店等、広島県内の量販店など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
229.23 0.231.2 34	2014年 7月	・瀬戸内 藻塩 ・オリーブ牛肉みそ ・オリーブ牛カレー ・ソラシオ塩サイダー		香川県 木田郡	株式会社マルシン	○瀬戸内 藻塩 / 昔ながらの製法で製造した藻塩は、海水と海藻のうま味が凝縮した、尖りのない、まるやかな口あたりが特長。○オリーブ牛肉みそ / 小豆島で生産されたオリーブの搾り果実を讃岐黒毛和牛と与えて育ったプレミアム和牛「オリーブ牛」と「希少糖」を使用したプレミアムな肉みそ。○オリーブ牛カレー / 香川県産オリーブ牛50%・国産牛50%にこだわり、牛肉の風味豊かなキーマカレー。○ソラシオ塩サイダー / SOLASIOでお馴染みの「直島太陽塩」を使った塩サイダー。	○瀬戸内 藻塩 / 漁師の中で受け継がれ続けている製法で、瀬戸内海で捕られた、ホンダワラを使用した「瀬戸内」ならではの塩。○オリーブ牛肉みそ○オリーブ牛カレー / 日本のオリーブ栽培発祥の地として有名な小豆島で生まれた瀬戸内の代表的なプレミアム牛であるオリーブ牛を使用。○ソラシオ塩サイダー / 直島産の塩の個性を活かすとともに、直島の魅力を発信するおしゃれなパッケージに仕上げている。	四国地方の量販店、高速SA、道の駅、お土産物店、インターネットなど
235.23 6.237	2014年 7月	・広島レモンラスク・広島レモンケーキ レモンの故郷 ・柑橘酵母と牡蠣殻カルシウム「骨太パン」		広島県 呉市	株式会社クレセント	○広島レモンラスク / 国内産小麦と自家製のとびしま柑橘酵母を使用して焼き上げたパンに、とびしまレモンを使用したラスクペーストを塗り低温でじっくり焼き上げた、やさしいレモンの香りが特長のレモンラスク。○広島レモンケーキレモンの故郷 / 国産小麦をはじめ国産原材料でケーキ生地を作り、レモン産地の故郷、とびしま海道大長でとれたレモンの果皮をふんだんに練りこみ、さらに中心には果汁たっぷりのレモンペーストをのりつけたレモンのケーキ。○柑橘酵母と牡蠣殻カルシウム「骨太パン」 / 国内産小麦と自家製のとびしま柑橘酵母を使用し、牡蠣殻カルシウムを加えて焼き上げたカルシウム健康パン。やさしいレモンの香りと柔らかい口あたりが特長。	瀬戸内の恵みから生まれたレモンや牡蠣の殻をふんだんに使い、本物の素材の味を活かしつつ、日本一の生産量を誇るレモンと牡蠣を全国にアピールしている。	広島県内の百貨店、量販店など
238.23 9.240.2 41	2014年 7月	・れもんげ ・レモネードベース ・生塩レモン ・グリーンレモンジャム		広島県 呉市	とびしま柑橘工房株式会社	○れもんげ / 軽いメレンゲ菓子なのにレモンの香りと酸味がギンリ！香料や酸味料は使用せず本物のレモンの味と香りを楽しめる新感覚の香りをお菓子。○レモネードベース / 広島レモンを皮、果汁とも丸ごと使用し、北海道の甜菜糖と合わせた無添加無着色のシロップ。○生塩レモン / 広島レモンを皮、果汁とも丸ごと使用し瀬戸内の藻塩と合わせ熟成させた万能レモン調味料ベースト。○グリーンレモンジャム / 広島レモンを皮、果汁とも丸ごと使用し、期間限定のグリーンレモンをそのまま詰めたジャム。	広島県でも有数のレモンの産地、とびしま海道のレモンをまろごと使用している。香料や酸味料で味をごまかすのではなく、本物の酸味、香りをレモンから引き出し、伝えている。	広島県内の百貨店、量販店など
242	2014年 7月	・焙煎手裂いりこ		愛媛県 伊予郡	株式会社つるさき食品	素材の風味を大切に、頭と腹の部分を手作業で取り除き、焙煎してカリッと仕上げている。味付けは、いりこが持つ塩味のみ。	丸ごと食べることのできる煮干しやイリコは多く販売されているが、頭や腹を取り除いたイリコはありそうでなかった。頭や腹の苦みを取り除き、身のおいしさをじっくり味わうことができる。≪四国珍味商工協同組合の小魚珍味のブランド「せとうちIRICO生活」の認定商品≫	全国の量販店、お土産物店、インターネットなど

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
243	2014年 7月	・瀬戸のだし		愛媛県 伊予市	阿川食品株式会社	5つの愛媛県産原料と利尻昆布を使った、化学調味料、保存料無添加の和風合わせだし。ティーバック方式で、伯方の塩や砂糖、粉末醤油等で味を調えてあるため、誰でも簡単に美味しいだしを作ることができる。	無添加の瀬戸内産の片口いわしを粉砕し原料として使用しており、瀬戸内海の恵みを毎日の食卓で感じられる。また、ティーバック方式にすることで、誰でも手軽に簡単においしい出汁が取れるよう工夫がされている。◀四国珍味商工協同組合の小魚珍味のブランド「せとうちIRICO生活」の認定商品▶	愛媛県内の産直市や道の駅、インターネットなど
244	2014年 7月	・ちりめん山椒		愛媛県 伊予郡	株式会社昆布森	良質のちりめんが獲れることで有名な愛媛県・宇和海。その中でも全体の10%ほどしか獲れない最小サイズのちりめんを使用しているため、上品な舌ざわりが特長。	古くから瀬戸内はちりめん・いわしの豊富な漁場である。そのちりめん京都七味屋本舗の山椒をコラボレーションさせ、調味料も久万高原町の本醸造薄口醤油、京・宝酒造の本味酢と清酒以外一切使用せず、ちりめん山椒の素材を活かした上品な味わいに仕上げている。◀四国珍味商工協同組合の小魚珍味のブランド「せとうちIRICO生活」の認定商品▶	愛媛県内の百貨店、道の駅、インターネットなど
245	2014年 7月	・ままちょび		岡山県 瀬戸内市	ココホレジャパン株式会社	岡山県の代表的な魚「ままかり」をアンチョビ・フィレ風に仕上げている。ママカリの持つ繊細な味わいとシャープな旨みが料理を引き立てる。	岡山県瀬戸内市で水揚げされた、岡山県を代表する魚「ままかり」の新しい食べ方を提案している。伝統的な地域の食材を新しい形へとリデザインすることは、瀬戸内の歴史・食統を踏まえた上で、新しい魅力の発見につながる。瀬戸内でも存在し得ないオリジナリティの高い商品。デザインも「瀬戸内」の持つイメージを踏まえ、ポップで清涼感のあるものにし、見た目にも楽しく、食卓・キッチン等に飾りたくなる。	天満屋本店 インターネット <a href="http://shop.kkhr.jp/">http://shop.kkhr.jp/</a> (発売予定：2014年8月12日)
246.247	2014年 7月	・瀬戸内紅茶(レモン、オレンジ・ストロベリー)		広島県 広島市	BLACK TEA株式会社	レモン：瀬戸内産のレモンのピールをブレンドしたフレーバーティーです。 オレンジ：瀬戸内産のオレンジのピールをブレンドしたフレーバーティーです。 ストロベリー：瀬戸内産のストロベリーのチップをブレンドしたフレーバーティーです。	温暖な気候とふりそそぐ太陽のもとで育った瀬戸内産の柑橘類は紅茶と良く合う。優しい香りと穏やかな味が特徴で飽きないで飲んで頂いております	おりづるタワー、JR広島駅、広島空港、TAU、福屋本店、グランドプリンスホテル広島、ひろしま夢プラザ、JR福山駅、JR西条駅など
252	2014年 9月	・焼き塩れもんチップス		愛媛県 伊予市	阿川食品株式会社	うるち米をベースに、愛媛県産レモンと伯方の塩(焼き塩)を使用した、爽やかでさくさく食感のチップス。	温暖な気候の恵みである柑橘類の中でも、全国的に有名な瀬戸内産(愛媛県産)のレモンと伯方の塩(焼き塩)を使用し、素材の持ち味を大切に活かしながら、爽やかな酸味を出したチップスに仕上げている。	瀬戸内圏のSA、道の駅、産直市場など



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
253.254	2014年9月	・ウキウキレモン酒 ・大長レモンのお酒		広島県呉市	株式会社三宅本店	広島県産米100%で醸造した日本酒(千福 純米酒)とまろやかな酸味の広島大長レモンを100%使用することで、大変ジュシーで甘味・酸味のバランス良い味に仕上げたお酒。	「広島大長レモン」は防腐剤を一切使用せず、料理にもドリンクにも皮ごと安心して使用できる、まろやかな酸味のレモン。「大長レモンのお酒」は、広島県産米100%使用した千福の純米酒を使用し、500mlにレモン約4個分相当の果汁が入っている。ストレートの果汁は濃くて強い酸味があるが、純米酒だけを使用することで、まろやかな味わいに仕上げている。	全国の百貨店など
255	2014年9月	・のり天瀬戸内すだち味		広島県尾道市	まるか食品株式会社	国産海苔を100%植物油で天ぷらにして、徳島産すだち果汁パウダーで味付けしたおつまみ菓子。	徳島産すだち果汁パウダーで味付けすることで、すっきりした酸味、海苔の風味、植物油の甘味がマッチした食べ飽きない味に仕上げている。また、パッケージに「瀬戸内すだち」として表現することで、瀬戸内の知名度・イメージアップに貢献している。	全国の量販店など
256	2014年9月	・岡山県産白桃カステラ		岡山県里庄町	株式会社サンラヴィアン	岡山を代表する桃「清水白桃」のピューレと地元岡山県浅口市の酒造メーカー「丸本酒造」の岡山県産白桃を漬け込んだ白桃リキュールを使用して、しっとり焼き上げたカステラ。	国際的な食品コンクール『モンドセレクション「銅賞」受賞(2013年・2012年)』をはじめ、2013年に広島で開催された『全国菓子大博覧会』で「観光庁長官賞」を受賞、地元の岡山県浅口地域ブランド『あさくちブランド「浅口の幸」』にも認定されており、保証された美味しさと地域貢献を実現している。	全国の量販店など
257.258.259	2014年9月	・みかんワイン「姫」 ・レモンアイス「まるっとレモン」 ・とよしまのひじきごはん		広島県呉市	合名会社きたに	【みかんワイン「姫」】「プリンス清見」のさわやかな味わいと香りを残した、しっかりとワインの味がするワイン。【レモンアイス「まるっとレモン」】安芸灘とびしま海道産のレモンを丸ごと使ったミルク感たっぷりのアイス。【とよしまのひじきごはん】安芸灘とびしま海道でとれたひじきにゴマや「海人の藻塩」を使ったひじきごはんの素。	【みかんワイン「姫」】みかんワインの原材料「プリンス清見」は、安芸灘とびしま海道にある豊島と大崎下島で生産されたものであり、その果汁を搾ってワイン工場で醸造した生搾のみかんワインに仕上げている。【レモンアイス「まるっとレモン」】瀬戸内海に浮かぶとびしま海道で育った安心のレモンを丸ごと使った今までに無いレモンアイスに仕上げている。【とよしまのひじきごはん】とびしま海道では特に良好なひじきが多く採れ、下蒲刈の姫ひじき等が有名。ご飯に入れて炊くだけなので簡単にでき、蒲刈の「海人の藻塩」を使ったことで地元色がより一層増している。	広島県内の百貨店や量販店、お土産物店、インターネットなど

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
260	2014年9月	・瀬戸内海鮮 せんべい		広島県廿日市	株式会社なだや	瀬戸内海で捕れたちりめん、小エビ、わかめを粉碎しそれぞれを澱粉と配合した手焼きおせんべい。	瀬戸内らしい海の幸を食べやすいおせんべいにした、瀬戸内海鮮せんべい。調味付けの塩も瀬戸内海の「海人の塩」を使用し、すべて手作りで仕上げている。	広島県内の量販店、お土産物店など
262	2014年9月	・瀬戸の果実 せとのかレモンケーキ		広島県福山市	有限会社ドルセ洋菓子店	瀬戸内産のレモンを使用したレモンケーキ。瀬戸内産レモンの果皮と果汁でレモンピールを作り、果汁とともにたっぷりと生地に混ぜ、ふんわりしっとり焼き上げ、レモンチョコをかけている。	その時代のニーズに合わせてシェフが材料選びや製法の見直し等毎年繰り返し行い、品質良い瀬戸内産レモンを果皮とも使うことで、香り高く上品な酸味をうまく表現している。	福山県内のドルセ洋菓子店(本店、南蔵王店、パティスリードルセ、さんすて店)《期間限定》
266.268	2014年9月	・かき屋のかきまるごとオイスターソース ・かきのオイル漬け		広島県尾道市	クニヒロ株式会社	【かき屋のかきまるごとオイスターソース】かきの身そのままをすりつぶして使用したこだわりの逸品。着色料不使用・化学調味料無添加・100%広島県産のかきを使い、本格思考。【かきのオイル漬け】広島県産の大粒のかきとガーリックをふんだんに使用している。そのまま食べてももちろん、サラダやアヒージョなど様々な料理にも使える。	広島県産のかきを使用した商品。夏場はかきを食べられる場が冬に比べると減ってしまうが、加工品にすることで日持ちし、お土産物として配ることも可能となり、瀬戸内の魅力をより多くの方に知ってもらうことができる。	全国の量販店や百貨店等、インターネットなど
278	2014年9月	・黄ニラしょうゆ		岡山県倉敷市	とら醤油株式会社	本醸造醤油と岡山県産の高級食材「黄ニラ」に、鯛・昆布・椎茸エキスを程よくブレンドした万能しょうゆ。	「晴れの国おかやま」の温暖な気候で栽培されている黄ニラを、黄ニラしょうゆの原材料の塩は瀬戸内海の塩を使用し、熟練した職人がほぼすべての工程を手作業で製造している。	岡山県内のお土産物店、SA・PA、岡山空港など
272.273.274.275.276.277.278	2014年9月	・たまねぎドレッシング ・SOLASHIO塩レモンドレッシング ・オリーブキャラメル ・ソラシオアメ ・SOLASHIO塩ドーナツ ・直島しおらんぐ		香川県三木町	株式会社マルシン	【たまねぎドレッシング】淡路島産玉ねぎと広島県産レモンを使用したドレッシング。【SOLASHIO塩レモンドレッシング】香川県直島のSOLASHIOを使用したレモンドレッシング。【オリーブキャラメル】小豆島オリーブの葉を練り込んだキャラメル。【ソラシオアメ】香川県直島のSOLASHIOを使用した飴。【SOLASHIO塩ドーナツ】香川県直島のSOLASHIOを使用したドーナツ。【直島しおらんぐ】香川県直島のSOLASHIOを使用したラングドシャ。	【たまねぎドレッシング】淡路島の玉ねぎがしっかり香り、味わえ、ほのかにレモン味がする本物の素材の旨味を味わえる絶品のドレッシングに仕上げている。【SOLASHIO塩レモンドレッシング】【ソラシオアメ】【SOLASHIO塩ドーナツ】【直島しおらんぐ】瀬戸内の島々の一つ、直島の天日塩ソラシオを使用。直島の塩と太陽の熱だけで作ったソラシオはミネラル分が豊富。【オリーブキャラメル】瀬戸内の島々の一つとして有名な小豆島産のオリーブの葉を実際に練り込み、ほのかにオリーブが香るキャラメルに仕上げている。	四国地方の量販店、SA、道の駅等、インターネットなど

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
279	2014年 9月	・小魚の二名煮		愛媛県 松前町	株式会社龍 宮堂	鮮度の良い小魚を低温でじっくり乾燥させるため、小魚菓子にありがちな硬さや苦みはなく、独自の「乾燥窯」で柔らかくて香ばしい食感を生み出している。	原料の小魚は、鮮度を重視し、サイズにもこだわり、目利きしながら仕入れるとともに、小魚本来の自然の味と風味を最大限活かすように薄味で仕上げている。また、愛媛県に留まらず四国の名産品にしたいという考えから、日本最古の歴史書である古事記に四国の旧名が「二名島」と有る事に因んで、120年前に「二名煮」と命名され今日に至っている。	三越伊勢丹、高島屋、 東急百貨店など
280,28 1,282	2014年 9月	・瀬戸内せんべい(エビ、メンパチ、ミックス)		広島県 広島市	フレッシュヒ ロウオ株式会社	独自の味付けをしたおから生地とエビ生地の上に、その日に広島県草津港に水揚げされた活エビ、メンパチ(ねぶと)、たこ等をのせ、圧力をかけて一気に焼き上げた。	原料にこだわり、その日に地元で水揚げされた瀬戸内産の鮮度のよい活物および活メの魚のみを使用しており、瀬戸内海にある広島湾の海の中を、せんべい生地の上で表現している。	広島県内のお土産物 店など
284.28 5,286.2 87,288, 289,29 0	2014年 9月	・讃岐さーもん ・讃岐でんぶく ・さぬき蛸 ・オリーブぶり ・オリーブハマチ ・ひけた鱈 ・なおしまハマチ		香川県 高松市	香川県漁業 協同組合連 合会	【讃岐さーもん】瀬戸内海で飼育されたトラウトサーモン(養殖したニジマス)。【讃岐でんぶく】香川県海域で獲れるナンシフグ。ナンシフグは、瀬戸内海の香川・岡山県海域等で漁獲、販売が許可されている特別なフグ。【さぬき蛸】香川県内で獲れるマダコをポイルしたもので、歯切れが良く、甘味のあるのが特長。【オリーブぶり】【オリーブハマチ】香川県特産のオリーブの葉の粉末を混ぜた餌を与えて飼育されたぶり、ハマチ。【ひけた鱈】ハマチ(ぶり)養殖発祥の地である香川県引田(ひけた)沖養殖漁場の大型いけすで飼育された鱈。【なおしまハマチ】潮流が激しい芸術の島「直島」で飼育されたハマチ。	【讃岐さーもん】瀬戸内海独特の気候風土を活かし、4種類のハーブを配合した餌を与えて、香川県下の東かがわ市、直島町、坂出市で飼育されている。「讃岐さーもん」として商標登録。【讃岐でんぶく】瀬戸内海の奥にある香川県では伝統的な食材として食べられてきた特別なフグ。すべて調理されミガキフグ(身と骨だけの形)になり流通する、甘味のあるふぐ。「讃岐でんぶく」として商標登録。【さぬき蛸】瀬戸内海の複雑な海流の中でエビやカニを食べて育っているため、濃厚なタコの味を楽しむことができる。「さぬき蛸」として商標登録。【オリーブぶり】【オリーブハマチ】瀬戸内・香川県の県木であるオリーブの葉を飼料に混ぜて飼育され、鮮度を長く維持し、臭みのないさっぱりとした味わいが特長となっている。「オリーブぶり」「オリーブハマチ」として商標登録。【ひけた鱈】瀬戸内海にある東かがわ市引田(ひけた)は、世界で初めてハマチ(ぶり)養殖に成功した歴史があり、こだわりの餌、大型いけすでノビノビと育てている。「ひけた鱈」として商標登録。【なおしまハマチ】瀬戸内海の島々により生まれる独特な激しい潮流の中で、運動たっぷり、海藻を餌に混ぜて健康に飼育されているのが特長。「なおしまハマチ」として商標登録。ひけた鱈、なおしまハマチ、オリーブハマチ(ぶり)は「香川ブランドハマチ三兄弟」としてブランド化を推進中。いずれも瀬戸内海の特徴である秋の急激な水温低下により、どこよりも早く脂がのる絶品のハマチ。	香川県内、関東圏・関 西圏の量販店など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
291	2014年 11月	・瀬戸の酒粕塩		香川県 高松市	有限会社久利 フードサービス	瀬戸内産の海塩と香川の清酒の酒粕の良質な酒粕をブレンドして生まれた塩。	瀬戸内産の海塩を使用するとともに、香川の清酒の酒粕とブレンドするという新たな組み合わせ「瀬戸内×讃岐」のオリジナル商品。フリーズドライ製法により、酒粕の旨味やミネラル等栄養素をそのまま封じ込めている。	全国の飲食店、お土産物店、インターネットなど
292,293,294,295	2014年 11月	・しまのわレモンワッフルクッキー ・広島れもんけーき ・広島島の島から ・瀬戸田レモンケーキ RemoRemo		広島県 尾道市	有限会社金萬堂本舗	【しまのわレモンワッフルクッキー】サクサクとしたワッフルクッキーの生地に尾道市瀬戸田産のレモン果汁を入れたレモンがふんわり香るワッフルクッキー。【広島れもんけーき】尾道市瀬戸田産のレモンピールを練り込み、生地を濃厚に仕上げたレモンケーキ。【広島島の島から】尾道市瀬戸田産のレモンを使用したレモンケーキの生地にホイップクリームとレモンピールをサンドしたレモンバターケーキ。【瀬戸田レモンケーキRemoRemo】生地に尾道市瀬戸田産のレモンをふんだんに使い、レモンチョココーティングで仕上げた昔ながらのレモンケーキ。	広島県尾道市瀬戸田産レモンを使った昔ながらのレモンケーキを中心に多様なお菓子を開発・販売を手がけ、新しい商品づくりを行っている。	広島県内の量販店、お土産物店など
296,297	2014年 11月	・青のり付味付海苔 ・本場鳴門糸わかめ		徳島県 徳島市	株式会社八百秀	【青のり付味付海苔】徳島県産黒海苔に吉野川で採取される「すじ青のり」を貼り付けた食感と磯の香りが楽しめる海苔。【本場鳴門糸わかめ】徳島県鳴門地区（里浦・大毛）のみで生産されている糸わかめ用の晩手わかめ。	【青のり付味付海苔】徳島から鳴門に至る海で養殖された黒海苔を使用し、吉野川河口で育つ「すじ青のり」を組み合わせ、新たな食感を楽しめるような味に仕上げている。【本場鳴門糸わかめ】徳島県の限られた地区で生産されている糸わかめのうち、一番刈りと呼ばれる最初のわかめのみを使用し、色つや、歯応え、風味よく仕上げている。	中四国、関西の量販店、お土産物店など
305	2014年 11月	・檸檬ぶりん		広島県 尾道市	万汐農園	広島県産檸檬を使用。たっぷり入った果皮と果肉のぷちぷち感が嬉しい、なめらかで爽やかなフルーツぶりん。	檸檬をまるごと（果皮、果実、果汁）使用。180日（常温）の賞味期限で贈り物にも好評。	広島県内の百貨店、お土産物店、ネットショップなど
312,313	2015年 1月	・レモン果汁入りひやしあめ ・はちみつれもん		広島県 三原市	桜南食品株式会社	【レモン果汁入りひやしあめ】瀬戸内産のレモン果汁を配合した清涼飲料水。麦芽飴の甘さの中にレモンの酸味と生姜の辛味を喉で感じ、シナモン風味がアクセントとなっており、飲み口もスッキリに仕上げている。【はちみつれもん】瀬戸内産の生レモンを使用し、すっきりとした味わいに仕上げた粉末清涼飲料。	【レモン果汁入りひやしあめ】ロングセラー商品「冷やしあめ」に瀬戸内産レモンストレート果汁を配合することですっきりとした程よい甘みと酸味を感じる商品に仕上げている。【はちみつれもん】瀬戸内産生レモンの皮と実を丁寧に分け、それらを原料として配合することで果汁感と香りを楽しめる商品に仕上げている。	西日本の百貨店や量販店など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
315	2015年 1月	・周防大島オイルサー デントマト&バジル		山口県 周防大 島町	オイシーフーズ	瀬戸内産カタクチイワシを使用し、ドライマトの旨味とバジルの香りを付けたオイルサーディン。 ※既認定商品の「プレーン味」の新しいバリエーション。	6次産業で瀬戸内を盛り上げていくための第一歩として、煮干しにむかない大きめのカタクチイワシを使用し、新たな需要を拡大している。また、パッケージのオレンジは瀬戸内の温暖な気候をイメージしている。	全国の百貨店や量販店など
322	2015年 1月	・熟成藻塩レモン		広島県 広島市	ヤマトフーズ 株式会社	【熟成藻塩レモン】瀬戸内産レモンと瀬戸内の藻塩のみを使用して製造した万能調味料。	【熟成藻塩レモン】瀬戸内産のレモンと瀬戸内の藻塩のみを使用して熟成させることで天然の旨味を引き出している。レモンの風味と藻塩の旨みが融合して、レモンの香りが口の中に広がり、まるやかでさっぱりとした味わいに仕上がっている。	首都圏、広島県の百貨店や量販店など
326	2015年 1月	・潮待ちレモンスティック		広島県 福山市	松浦本店松 浦兼三	広島県産の自家製レモンペーストをふんだんに混ぜ込んだバター入り、リッチテイストのスティック状のラスク。	今までになかった棒状の形にすることで、おしゃれな形となり、併せて、食べやすさや持ち歩きやすさ、ドライブのお供にと、スマートに携行できる。瀬戸の街中をゆったりと散歩するときのおつまみやお土産として。さわやかなレモンスティックの美味しさとともに、瀬戸内の思い出が感じられる逸品となっている。	広島県、岡山県のSA・PAや道の駅など
327	2015年 1月	・銘茶鳴門巻		山口県 宇部市	宇部蒲鉾株 式会社	上級スケソウダラすり身を使用し、宇部産の小野茶の粉末を練り込み渦巻き状に巻きあげ、風味ともに色彩豊かに仕上げた鳴門巻。 ※「うべ元気ブランド」認証製品。	「コク」が特徴の小野茶と抜群の食感の蒲鉾、卓越した風味と食感を同時に楽しめる一品。宇部産の小野茶と蒲鉾のコラボを色彩豊かに表現している。	山口県の直売店など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
328,329,330,331,332,333	2015年1月	(「ブルーUBEリイ」シリーズ) ・ブルーベリーようかん ・ブルーベリーソース ・ブルーベリージャム ・ブルーベリードリンク ・ブルーベリードレッシング (「ブルーUBEリイ」プレミアムシリーズ) ・ブルーベリージャム		山口県宇部市	アグリ山口株式会社	(「ブルーUBEリイ」シリーズ) ※「うべ元気ブランド」認証製品 【ブルーベリーようかん】山口県宇部産(自社生産)ブルーベリーを使用し、自然の風味を活かしたあっさりとした後味の良い仕上がりのようかん。【ブルーベリーソース】山口県宇部産(自社生産)のブルーベリーを使用した大粒の果実の食感が楽しめる仕上がりのソース。【ブルーベリージャム】山口県宇部産(自社生産)ブルーベリーを使用した手作りのジャム。【ブルーベリードリンク】山口県宇部産(自社生産)のブルーベリーとてんさい糖だけを使用し、素材の美味しさとコクを味わえるドリンク。【ブルーベリードレッシング】山口県宇部産(自社生産)のブルーベリーを使用した香り豊かな優しい味わいのドレッシング。【ブルーベリージャム(プレミアムシリーズ)】山口県宇部産(自社生産)ブルーベリーを使用した高級ジャム。	宇部産(自社生産)のブルーベリーを使用し、着色料・香料など一切使わず素材の美味しさとコクのある濃厚な味わいになるようブルーベリーの実をできるだけ残して仕上げている。	山口県の百貨店や空港売店など
334,335	2015年1月	・小川の外郎 宇部産緑茶 ・利休まんじゅう		山口県宇部市	有限会社小川蜜カス本舗	【小川の外郎 宇部産緑茶】山口県宇部市小野地区の茶葉を使った外郎。山口県銘菓ういろを宇部産緑茶で表現している。※「うべ元気ブランド」認証製品【利休まんじゅう】山口県産の小麦粉と徳島県産の和三糖蜜を使用したまんじゅう。和三糖蜜の深みがある味と餡の美味しさを大切に仕上げている。	豊かな瀬戸内で恵まれた厳選素材をふんだんに使った銘菓を爽やかに深い味わいに仕上げている。	山口県の直営店や量販店など
336	2015年1月	・釜炒り小野茶		山口県宇部市	株式会社山口茶業	農薬、化学肥料を使用しないで栽培した茶葉を釜で炒った釜炒り茶。熱湯で煎れると芳しい香りが立ち、渋み苦みもゆっくと抽出され、とても飲みやすい。※「うべ元気ブランド」認証製品	山口県宇部市小野地区の茶葉を独自の古式製法である釜炒り製法により、渋み苦み甘みが強く、濃い、とてもユニークなお茶に仕上げている。	山口県の直営店や量販店など
337,338	2015年1月	・宇部炭都バーグ(ラムレーズン味、イチゴ味) ・宇部煉瓦		山口県宇部市	Bon appetit!	【宇部炭都バーグ(ラムレーズン味、イチゴ味)】山口県宇部産の新鮮な卵を使用し、炭都であった宇部をイメージしたスポンジと石炭の粒に見立てたレーズンを混ぜ込んだクリームで表現したスイーツバーガー(焼き菓子)。※「うべ元気ブランド」認証製品【宇部煉瓦】山口県宇部産の新鮮な卵を使用し、炭都であった宇部をイメージした小さな煉瓦の形をした器に入った焼き菓子。※「うべ元気ブランド」認証製品。	山口県宇部産の新鮮な卵を使用し、炭都であった宇部市の歴史文化を受け継ぎ新たな形として発信するお菓子として仕上げている。	山口県の直営店や山口宇部空港など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
339	2015年 1月	・みかんの生せっけん		大阪府 大阪市	株式会社UY EKI	愛媛県大三島の無農薬・有機栽培で育てられた温州みかんの果皮エキス配合。みずみずしい「みかん」の香り豊かな「生タイプ」の洗顔石鹸。	無農薬・有機栽培で育てられた大三島リモーネの温州みかんを使用している。素材の香りを活かしつつ、最後まで、「キレイ」に「心地良く」「楽しく」使える、みかんの「生せっけん」という新しい洗顔石鹸に仕上げている。	愛媛県のお土産物店、サービスエリア、道の駅、インターネットなど
340	2015年 1月	・せとうち旅情プレミアム レモン&いよかんサイダー		広島県 東広島市	宝積飲料株式会社	瀬戸内産のレモン及びいよかん等を使用し、瀬戸内の気候が育んだ自然の恵みを詰め込んだ、すっきり爽やかなサイダー。 ※「せとうち旅情 レモン&はっさくサイダー」「せとうち旅情プレミアム レモン&はっさくサイダー」に続く第3弾。	独特のレモンの美味しさをそのままに、酸味と甘さがほどよい瀬戸内産のいよかん果汁とブレンドすることにより、年齢性別を問わず、誰が飲んでも美味しいと感じられるよう仕上げている。デザインも、澄んだ青さが特徴の瀬戸内海の様子がはんなりとしたイメージを創りあげている。さらに、シンプルな中に、爽やか、涼やかな、すらっと細身の透明ビンを採用することで手に取りやすくなっている。	全国の百貨店や量販店、コンビニなど
341	2015年 1月	・広島 江波せんべい 海鮮しぼり焼牡蠣		広島県 広島市	巴屋清信有限公司	つなぎを一切使用せず、原材料に広島県産牡蠣のみを使用し、手焼きで製造した風味豊かな旨味を閉じ込めたせんべい。	独自の製法「しぼり焼」により牡蠣の100%姿焼きを可能としており、瀬戸内＝牡蠣というイメージを一層強く、そして、こんなにおいしい牡蠣の食べ方があるのか、と実感できる商品に仕上げている。	広島県の百貨店やお土産物店、インターネットなど
191	2014年 5月	・瀬戸内麦みそのお味 噌汁		愛媛県 南宇和郡	マルマサ醤油株式会社	四国愛媛のご当地味噌「瀬戸内麦みそ」で造った即席みそ汁。麦味噌は、他の味噌では味わえないほっこり甘い風味が特徴。地域によっては、なかなか手に入らない麦みそを、いつでもどこでも味わえる簡単便利な即席みそ汁に仕上げている。	「故郷の味噌汁の味が懐かしい」「その地域でしか手に入らないご当地の味を味わいたい」。四国瀬戸内、愛媛の味噌の味を、簡単便利な即席味噌汁で手軽に味わえる。麦みその風味を即席みそ汁で完全再現するため、製造方法にフリーズドライ方式を採用している。麦みその味わいはもちろん、麦の栄養価もそのまま、即席みそ汁になっている。	愛媛県のお土産物店、インターネットなど
300	2014年 11月	・瀬戸内レモン		広島県 北広島町	広島協同乳業株式会社	瀬戸内産（広島・愛媛）レモン果汁に、ミルクのkokを感じられる味わいに仕上げた乳飲料。	レモン果汁（1%）を使用し、新鮮な牛乳を絶妙なバランスで合わせ、レモンのフレッシュ感と牛乳のkokを感じられる味わいに仕上げている。また、瀬戸内レモンの認知度の向上を狙い、レモン果実まるごと1個を強調しつつ、日本一の産地～瀬戸内海～の景観をイメージしたデザインで瀬戸内らしさをアピールしている。	関西、中四国、九州の量販店やコンビニなど
304	2014年 11月	・バニラヨーグルト瀬戸内 レモン		京都府 八幡市	日本ルナ株式会社	発売22年のロングセラー商品「バニラヨーグルト」のkokのある旨味に広島県産レモンの爽やかな酸味をバランスよく加えたヨーグルト。	濃厚な味わいのバニラヨーグルトと香り豊かな瀬戸内レモンは相性ピッタリで、バニラのとろける甘みとレモンの爽やかな味わいが楽しめるよう仕上げている。	全国の百貨店や量販店、コンビニなど

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
344	2015年 1月	・Lemon Salt		広島県 呉市	株式会社ます やみそ	広島県産レモンと愛媛県産レモンを100%使用して熟成させた、香り高い調味料。	瀬戸内産の穏やかで温暖な気候に由来する商品の代表格である広島県と愛媛県のレモンの風味を存分に活かし、より身近に、様々な料理に使用できるように香り高い調味料に仕上げている。	全国の量販店など
345,346	2015年 3月	・いりこ飯の素 ・白味噌いりこだし		香川県 観音寺市	藤田株式会社	【いりこ飯の素】【白味噌いりこだし】厳選した「伊吹産いりこ」を一晩浸漬し、じっくり煮だす昔ながらの手間暇かけた製法により豊かな風味と深みを閉じ込めた万能調味料。化学調味料、保存料を一切使用せず希釈倍率を変えるだけでいろんなお料理にお使いになります。簡単、便利、安心。	瀬戸内伊吹産のいりこを使用し、素材の味を活かしつつ、瀬戸内海を通じて生まれた讃岐の食文化(だし文化)を受け継ぎ、讃岐の風土が生んだ讃岐の味をご家庭で簡単に味わえるよう仕上げている。	香川県内の量販店、お土産物店など
347	2015年 3月	・瀬戸内レモンレモネード 500mlPET		東京都 渋谷区	ポッカサンポ ロフード&ビ バレッジ株 式会社	瀬戸内産レモンの混濁ストレート果汁を使用した、生搾りレモンのような香り高く、コクのある大人向けレモン飲料。	瀬戸内産レモンの混濁ストレート果汁を使用し、素材の味を活かしつつ、瀬戸内しまなみ海道の美しい情景から産地を強くイメージした連続デザインに仕上げている	中四国地区の量販店、コンビニエンスストアなど
348	2015年 3月	・寺岡家のレモンぼんず		広島県 福山市	寺岡有機醸 造株式会社	瀬戸内育ちの広島県産レモン果汁をたっぷり使用し、コクと旨味のある味に仕上げたぼんず。	広島県産のレモン果汁をたっぷり使用し、さらに国産牡蠣の煮汁を加えることでレモンの酸味をまろやかにサッパリとした、爽やかでコクと旨味のある味に仕上げている。また、レモンの鮮やかな黄色の背景に瀬戸内の島々をイメージしたデザインに仕上げている。	全国の量販店、お土産物店など
349	2015年 3月	・寒天ゼリー飲料「ためして寒天 レモン風味」		広島県 東広島市	宝積飲料株 式会社	瀬戸内産レモン果汁と瀬戸内産レモンピールから抽出したレモンオイルエッセンスを使用した寒天ゼリー飲料。	介護現場から生まれたアイデアを活用し、瀬戸内産のレモンから抽出したレモンオイルエッセンスを使用することで幅広い世代に好まれる味となり、さらには、東広島の上質な天然水を使用することで人にやさしいドリンクに仕上げている。	全国の量販店、ドラッグストアなど



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
355	2015年3月	・海の幸ジュレ(りんご・みかん)		広島県呉市	有限会社土井酒店	広島県産りんごやみかん、瀬戸内の海藻と自社栽培のハーブを使用したジュレ。添加物や砂糖不使用。	広島県産のりんごやみかんを使用し素材の味を活かしつつ、瀬戸内で精進料理として使われていた瀬戸内の海藻を使用し、歴史・食文化を引き継いでいる。	広島大学病院など
356,357	2015年3月	・姫太郎 冷し中華 瀬戸田レモン ・姫太郎 さわやか 冷しうどん 瀬戸田レモン		兵庫県姫路市	株式会社姫太郎	【姫太郎 冷し中華 瀬戸田レモン】【姫太郎 さわやか 冷しうどん 瀬戸田レモン】瀬戸田産レモン果汁を使用したスープの入った冷やし中華、冷やしうどん。	瀬戸田産レモンを使用し素材の味を活かしつつ、レモンの爽やかさに合わせた具材を添付し、すっきりとした味に仕上げている。	近畿、中四国、九州の量販店など
363	2015年3月	・瀬戸内ショコラ(8枚入り、12枚入り)		愛媛県松山市	株式会社一六本舗	瀬戸内4県(愛媛県産の栗、香川県産の和三盆・古代米、岡山県産の黒大豆きなこ、広島県産の府中味噌)の素材を使った、それぞれの県産品の魅力が楽しめる焼きショコラ。	瀬戸内4県の“和”の特産品と、“洋”のショコラを合わせ、既存の商品とは違った風味や香りが楽しめる。また、県単位ではなく、瀬戸内という括りで発売し、瀬戸内の穏やかな海をイメージしたデザインに仕上げている。	愛媛県内のお土産物店など
366,367	2015年3月	・シマナミノレイユ ・セトウチリュヌ		香川県高松市	有限会社サンファン	【シマナミノレイユ】香川県讃岐の米粉「おいでまい」に瀬戸内レモンのクリームチーズを流し込んだ、瀬戸内海に浮かぶ島々にサンサンと降り注ぐ太陽をイメージしたバウムクーヘン。【セトウチリュヌ】香川県讃岐の米粉「おいでまい」にカスタードクリームを流し込んだ、瀬戸内海を照らす幻想的な月明かりをイメージしたバウムクーヘン。	香川県産の大地で育った特Aランクの讃岐の米粉「おいでまい」や瀬戸内産レモンを使用し、素材の味を活かしつつ、瀬戸内の降り注ぐ太陽や幻想的な月明かりをイメージしたデザインに仕上げている。	直営店、近畿の量販店など
368	2015年5月	・陽果の広島恋文(小)、(大)		広島県尾道市	有限会社金萬堂本舗	広島県産尾道瀬戸田産レモンの果汁を使用したクレープ生地でホワイトチョコを巻いたクレープショコラロール。	尾道市瀬戸田産のレモンにこだわったお菓子を企画し、お菓子を通じ、召し上がっていただいた瞬間に感動していただける、味だけでなく、五感すべてで感じていただくことのできる製品づくりを目指している。	広島県内のスーパー、高速道路売店、お土産物店など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
371	2015年5月	・おいしさギュ〜ッと丸ごとレモン		広島県尾道市	今岡製菓株式会社	広島県尾道市瀬戸田町産レモンを使用しています。皮まで食べられる国産レモンを丸ごと使用することで、レモン本来の風味と、甘酸っぱい味をお楽しみ頂けます。	瀬戸内産レモンを丸ごと使用していることにより、皮に含まれる栄養素と風味を無駄にすることなく、レモンの美味しさを丸ごと閉じ込めたレモネードです。	全国の小売店など。
372	2015年5月	・清涼飲料水「ゆず美人 280mlPET」		岡山県倉敷市	岡山西農業協同組合	「晴れの国おかやま」の南西部にある井原市で栽培された柚子果汁で開発し、一年中味わっていただけの新作ゆず果汁ジュース。	井原市の特産物の「柚子」を主原料に、東広島島の天然水とはちみつをブレンドして「あっさり」と「すっきり」したゆず果汁ジュースに仕上げている。	瀬戸内地域など
382.383	2015年5月	・藻塩レモネード ・レモネード		広島県尾道市	有限会社織田製菓	【藻塩レモネード】広島県瀬戸田町産のレモンを使用したレモネードに呉市蒲刈島で作られた「海人の藻塩」を加えることで、レモンの爽やかな風味が際立ちサッパリとした飲み口の粉末清涼飲料。 【レモネード】広島県瀬戸田町産のレモンをミンチして加えた果肉感のあるサッパリとした飲み口の粉末清涼飲料。	瀬戸内海の温暖な気候と太陽の恵みに育まれた広島県瀬戸田町産レモンを使用し、爽やかなレモンの風味を粉末清涼飲料で表現することで、いつでも手軽に瀬戸内の美味しさが楽しめる。	全国
384	2015年5月	・いーろはーすスパークリングれもん		東京都港区	日本コカ・コーラ株式会社	瀬戸内産れもんエキス入り、日本の天然水を使用したレモン味のスパークリングウォーター。	いーろはーすブランドは、環境を大切にす水、またいち早くフレーバーウォーターに着目し、新しく刺激的な体験を消費者に提供し続けています。	全国コンビニエンスストア、スーパーマーケット、自動販売機など
385	2015年7月	・瀬戸内のレモン香るごぼうチップス		岡山県倉敷市	カモ井食品工業株式会社	ごぼうをチップス状にフライし、瀬戸内産レモンで作ったシーズニングで味付したお菓子。	一枚ずつ丁寧にフライしたごぼうを当社の独自の製法でパリッと仕上げ、瀬戸内産のレモンのパウダーを使い、酸味をきかせ食べやすくさっぱりと仕上げました。	全国の量販店やおみやげ屋、駅の売店等。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
386	2015年 7月	・瀬戸内レモンケーキ		岡山県 瀬戸内 市	株式会社サ ラニ	たっぷりのレモン果実原料を使用した味深い仕立 てのケーキ。	通常の果物のパウンドケーキを作る際よりも、たっぷりの岡 山県産のレモン果実原料を使用してその味と香りをぎっしり ととじこめました。	岡山県の「クチュール・ デセルフリュティエ」 及び限定出張販売。
387,38 8	2015年 7月	・レモ缶 ひろしま牡蠣の オリーブオイル漬け藻 塩レモン風味・レモ缶 宮 島ムール貝のオリーブ オイル漬け藻塩レモン 風味		広島県 広島市	ヤマトフーズ 株式会社	【レモ缶 ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け藻塩レ モン風味】広島県産の牡蠣を熟成藻塩レモン(広 島レモンを使用)で味付けをし、オリーブオイル漬 けにしたもの。化学調味料不使用。 【レモ缶 宮島ムール貝のオリーブオイル漬け藻塩 レモン風味】広島県宮島産のムール貝を熟成藻塩 レモン(広島レモンを使用)で味付けをし、オリーブ オイル漬けにしたもの。化学調味料不使用。	【レモ缶 ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け藻塩レモン風 味】 広島県産牡蠣を、広島レモンと瀬戸内産藻塩でできた 熟成藻塩レモンで味付けをしてオリーブオイル漬けにしま した。ひろしま牡蠣の旨味を熟成藻塩レモンが引き立て、広 島県の味を堪能できる。 【レモ缶 宮島ムール貝のオリーブオイル漬け藻塩レモン風 味】宮島ムール貝を、広島レモンと瀬戸内産藻塩でできた 熟成藻塩レモンで味付けをしてオリーブオイル漬けにしま した。ギュッと詰まった素材の旨味を楽しめる。	百貨店、道の駅、サー ビスエリア、スーパーな ど広島県を中心に近隣 県など。
389	2015年 7月	・瀬戸内ラーメン		岡山県 岡山市	株式会社飛 竜	原料に瀬戸内産煮干イワシを使用した、いりこエキ ス入りしょうゆラーメンスープが特長の、2食生ラ メンパックです。めんは、昔から地元岡山を中心に 愛され続けてきた、飛竜自慢の生中華めん、の ど越しの良い食感が特長。ご家庭で手軽に本格的 な味わいをお楽しみいただけます	スープに使用している瀬戸内産の煮干は、波の穏やかな内 海で育った「カタクチイワシ」を原料とし、苦味が少なく、甘み や旨味のある上品な味わいが特長です。この煮干(いりこ) の香りを重視しながら、しょうゆの存在感を損なわないよう 魚介の旨味を引き出し、また、かつおだしと併用することで 旨味と味の伸び、後味が感じられるように仕上げました。	中国・四国・近畿地方 を中心とした全国の量 販店など。
390,39 1	2015年 7月	・レモンたい焼き ・しまなみ「レモンシフォン ケーキ」		愛媛県 松山市	亀井製菓株 式会社	【レモンたい焼き】・・・鯛の形をモチーフにした地産 地の原料を用いたレモン餡の「たい焼き」。 【しまなみ「レモンシフォンケーキ」】・・・優しい甘さ のカスタードクリームを包んだレモンが香るふんわり シフォンケーキ。	世界有数の内海を共有し、変化に富んだ潮流で育まれた温 暖な気候の恵みである「柑橘類」と、古くは塩田で有名な瀬 戸内ということで、瀬戸内産「塩」を使用した商品。	しまなみ街道沿い土産 店、愛媛県内スー パー、香川瀬戸内地 域。
392	2015年 7月	・寺岡家の藻塩レモンぼ んず 300ml		広島県 福山市	寺岡有機醸 造株式会社	瀬戸内育ちの広島県産レモン果汁と、呉市上蒲刈 島の「海人の藻塩」を使ったこだわりのぼんず。	瀬戸内で育った広島県産レモン果汁をたっぷり使用し、瀬 戸内の藻塩で味を調えたボン酢。	全国量・質販店、広島 県内のSA・駅売店・空 港など土産物店。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
396	2015年7月	・半田手延素麺		徳島県徳島市	株式会社八百秀	素麺に最適な小麦をブレンドし、鳴門の塩と四国山脈の地下水を用いて製造した、少し太めでコシの強い滑らかな口当たりの素麺。	地元徳島鳴門の海水から作った塩と四国山脈からの地下水を用い、日々の気候条件等長年の経験を活かし、配合や時間を変更し製造している。	中四国の量販店、サービスエリア、土産物店など。
397	2015年7月	・瀬戸内海産焼きばら海苔「漁師のまかない海苔」		広島県広島市	株式会社前田屋	海から採れた海苔をミンチにかけずにそのままの形で焼き上げたため、従来の板海苔に比べて栄養価も高く、様々な料理に手軽に加えて磯の香りを味わえる「焼ばら海苔」。	瀬戸内海の変化に富んだ潮流と、中国山地・四国山地・瀬戸内の島々の川より流れる栄養を吸収しながら育まれた、「瀬戸内海の恵みの結晶」とも言える海苔。	全国。
398	2015年7月	・塩トマト甘納豆 瀬戸内レモン風味		香川県仲多度郡	有限会社味源	甘納豆風にしたプチトマトに、瀬戸内産のレモンパウダーをまぶし、爽やかな酸味と甘酸っぱさが味わえる商品。	瀬戸内の温暖な気候の恵である柑橘類、中でも爽やかでまろやかな酸味と豊かな香りが特徴の瀬戸内レモンを選び、商品化しました。	全国の観光売店など。
400,401	2015年7月	・瀬戸内産はちみつれもん ・たけはらキャンベルゼリー		広島県広島市	平野賢作商店	【瀬戸内産はちみつれもん】瀬戸内産レモンを使用したはちみつ入りジャム。 【たけはらキャンベルゼリー】竹原産ブドウ(キャンベル種)を使用したゼリー。	【瀬戸内産はちみつれもん】瀬戸内地方は温暖な気候で、柑橘の優良産地として知られ、生産量日本一のレモンを使用している。 【たけはらキャンベルゼリー】竹原産キャンベルは、豊かな風味、適度な酸味とほど良い甘味とのバランスが良く、たいへん加工適性に優れている。	広島県内の道の駅など。
402	2015年9月	・いちじくジャム		広島県尾道市	株式会社丸松	蓬莱柿(いちじく)をふんだんに使用したジャム。	広島県尾道市、福山市の地域の特産である蓬莱柿は、味、香り、風味等、品質的には他の品種に負けないいちじくです。	全国の各生協、自社通販サイトなど。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
403	2015年 9月	・麺どろぼう ストレート		広島県 福山市	株式会社ア サムラサキ	瀬戸内海産いりこを使用したストレートタイプの麺 つゆ。	瀬戸内海産のいりこ、かつお・昆布・しいたけの出汁で、 風味豊かに仕上げたストレートタイプの麺つゆです。	全国の量販店。
404	2015年 9月	・八朔ぶりん		広島県 尾道市	万汐農園	広島県産八朔を使用。 たっぶり入った果皮と果肉のぶちぶち感が嬉しい、 なめらかでほろ苦甘いフルーツぶりん。	八朔をまるごと(果皮、果実、果汁)使用。 180日(常温)の賞味期限で贈り物にも好評。	広島県内の百貨店、お 土産物店、ネットショッ プなど
405	2015年 9月	・選味素材「玉ねぎ天」		岡山県 岡山市	株式会社 長谷井商店	淡路島産玉ねぎを使用した瀬戸内の厳選さつま揚 げ。	丁寧に自然乾燥することで完熟され甘みが増した、淡路産 玉ねぎのみを使用しています。最高ランクの練り物用「高級 すり身」を使用した贅沢なさつま揚げです。	岡山天満屋店「備前・ 岡山はせい」、全国百 貨店・スーパー、ネット ショップ。
406,40 7	2015年 9月	・伊吹いりこのだし醤油 淡口 ・伊吹いりこのだし醤油 濃口		香川県 木田郡	株式会社 有馬	瀬戸内海伊吹のいりこのみを厳選し、醤油は、3年 以上発酵させた深みある国産有機丸大豆醤油を 使用しただし醤油。	伊吹のいりこを焙煎し、風味といりこ独特の食味を最大限に 引き出しました。また、寺岡有機醸造で仕込まれた有機醬 油は、いりこだしに風味豊かな醤油感と味に深みを生み出 します。化学調味料は、一切使用しておりません。	全国量・質販売店な ど。
410,41 1	2015年 9月	・ゆずれもん ・レモネード		広島県 広島市	日東食品工 業株式会社	【ゆずれもん】瀬戸内産レモンと高知県産ゆず皮を 使用した粉末清涼飲料。 【レモネード】瀬戸内産の生レモンを使用した粉末 清涼飲料。	素材を丸ごと磨り潰し釜で煮詰める独自製法にこだわるこ とで、素材の風味を最大限に引き出した商品です。	全国スーパー、ドラッグ ストア、ホームセンター など。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
412	2015年9月	・瀬戸内ヨーグルト 3P		広島県三原市	山陽乳業株式会社	瀬戸内産(笠岡酪農地域)生乳を使用し、生乳使用率90%以上の本格派のヨーグルト。	瀬戸内の温暖で穏やかな気候で育った乳牛から、搾った新鮮な生乳を90%以上使用することで牛乳本来の濃厚な味わいを実現しています。	中四国の量販店、サービスエリア、土産物店など。
413	2015年9月	・宮島かきの醤油味付海苔セット「HTM-3K」「HTM-6K」		広島県広島市	株式会社やま磯	広島県産の海苔に広島県産「牡蠣」の煮汁を使ったかき醤油や県産蜂蜜などをブレンドしたたれで調味した味付海苔。	広島の名産品として、世界遺産「宮島」をイメージしたパッケージデザイン、広島県田島産海苔、宮島周辺海域産の牡蠣を使った「宮島かきのしょうゆ」、県内山間部で採取したはちみつをブレンドしたたれで調味したかき醤油味付海苔です。	広島県、山口県の百貨店・贈答品専門店など。
414,415,416,417,418	2015年9月	・ワルのリスナック(瀬戸内レモン味) ・瀬戸内広島かきカレー ・瀬戸内レモンのキーマカレー ・瀬戸内ベジタブルカレー		広島県広島市	丸徳海苔株式会社	【ワルのリスナック】瀬戸内産レモンと、瀬戸内産海人の藻塩を使用した海苔スナック菓子。 【瀬戸内広島かきカレー】牡蠣エキス入りのソースに、広島産牡蠣をまるごと入れた牡蠣たっぷりのカレー。 【瀬戸内レモンのキーマカレー】瀬戸内産レモンを使用し、野菜と牛ひき肉をじっくり煮込んで作ったキーマカレー。 【瀬戸内ベジタブルカレー】瀬戸内産レモンを使用し、植物性原料100%で作ったベジタブルカレー。	極力化学調味料を使用せず天然の素材のみを使用し、安心して召し上がっていただける食品づくりにこだわり、地元食材を使用し商品を通じて地域の魅力を発信していける商品づくりを心掛けています。	オンラインショップ(全国)、お土産屋など。
248	2014年7月	・アイスもみじ 広島レモン		広島県広島市	株式会社スペースエイジ	地産地消をコンセプトに広島県内産のもち米を使用した、香ばしく口どけの良い風味豊かなもなかの中に、広島県産の生乳と広島県産のレモンをふんだんに使用し、爽やかさと酸味の効いたご当地名物のアイスもなか。	材料のもち米、牛乳、レモンは全て広島県産で統一。パッケージは、内海をイメージさせるように穏やかな青色で印刷、パッケージの素材にもこだわり、穏やかな青文字に合うように柔らかな和紙のような肌触りの素材にしている。また、もなかの皮を、広島県木、県花であるもみじにすることで、歴史の重みや街並みの情景を思い出せる。	広島県や山口県内の量販店やSAなど

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
425,426	2015年11月	・芽かぶドレッシング ・芽かぶスープ		徳島県鳴門市	有限会社うづ乃家	【芽かぶドレッシング】鳴門海峡で採れた芽かぶドレッシング。 【芽かぶスープ】鳴門海峡で採れた芽かぶスープ。	鳴門海峡の潮流によって育まれた芽かぶを使用した風味豊かな商品になっています。	徳島県内(あるで徳島, 阿波の里)など。
427	2015年11月	・ほんち園の国産たんぽぽ珈琲		岡山県岡山市	株式会社ほんち園	岡山県産のたんぽぽの根を使用した健康茶。	「消費者に安全な商品を届けたい」という想いで、栽培するに適した岡山県産のたんぽぽを使用しています。	岡山市店舗, インターネット。
428	2015年11月	・瀬戸内レモンとんかつソース		兵庫県神戸市	オリバーソース株式会社	瀬戸内産レモン果汁を使用したとんかつソース。	以前から使用している淡路産のたまねぎに加え、今回は瀬戸内産レモンを使用した爽やかなソースに仕上げました。	全国。
430	2015年11月	・瀬戸内檸檬チューハイ 瓶250ml		広島県東広島市	三幸食品工業株式会社	広島県産レモン果汁を加えたさわやかな酎ハイ。	瀬戸内の光をたっぷり浴びた広島県産レモン果汁を使用し、甘酸っぱい口当たりの良い、飲みやすい瓶入り酎ハイです。	全国。
432	2015年11月	・いかの姿フライ 瀬戸内塩レモン風味		広島県呉市	株式会社スグル食品	広島県・愛媛県産レモンの果汁パウダーでさっぱりと味付けしたいかの姿フライ。	広島県・愛媛県で収穫されたレモンの果汁パウダーで味付けし、塩味が酸味を引き立て、さっぱりとした味わいに仕上げました。	土産問屋, スーパーなど。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
433	2015年 11月	・しょうがレモネード		広島県 尾道市	有限会社織 田製菓	瀬戸内産レモン(主に広島県瀬戸田町産)と高知県産しょうがを使用したレモネード。	瀬戸内産レモンを使用したレモネードに高知県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ツとした辛みが際立つサッパリとした飲み口になりました。	全国のスーパー及び百貨店、土産品店他
437,438	2015年 11月	・廣島の醤油屋がつくったドレッシングシリーズ「すだちオリーブドレッシング」 ・焼肉のたれ(瀬戸内産れもん&オリーブオイル。)		広島県 広島市	川中醤油株式会社	【廣島の醤油屋がつくったドレッシングシリーズ「すだちオリーブドレッシング」】徳島県産のすだちとオリーブを使用したドレッシング。 【焼肉のたれ(瀬戸内産れもん&オリーブオイル。)]瀬戸内産のレモンとオリーブオイルを使用した焼肉のたれ。	【廣島の醤油屋がつくったドレッシングシリーズ「すだちオリーブドレッシング」】日本の伝統的な調味料である「醤油」と瀬戸内の豊かな海の恵みを組み合わせて作りました。 【焼肉のたれ(瀬戸内産れもん&オリーブオイル。)]「瀬戸内レモン」とエキストラバージンオリーブオイルがフルーティーな味わいをプラスし、2種類の醤油を隠し味に使ひ、コクをだした無添加タイプの焼肉のたれです。	全国の量販店や百貨店、オンラインショップ、直営店(醬の館)など
439	2015年 11月	・瀬戸内レモンらっきょう		栃木県 栃木市	岩下食品株式会社	【瀬戸内レモンらっきょう】広島県産レモン果汁を使用した国産らっきょう。	【瀬戸内レモンらっきょう】シャキッと歯切れが良く風味豊かな国産のらっきょうを、広島県産レモン果汁を使用して爽やかに漬け込みました。	全国。
448	2015年 11月	極聖 純米吟醸 瀬戸の魚島		岡山県 岡山市	宮下酒造株式会社	岡山産の雄町米を100%使用したお酒。	岡山の特産である雄町米を100%使用し、瀬戸内の特産である「さわら」料理に合うお酒として開発しました。	全国。
450,451	2015年 11月	・やまぐちうべっちャケーキ ・岬通りまんじゅう		山口県 山口市	有限会社小川 蜜カス本舗	【やまぐちうべっちャケーキ】山口県宇部市産のお茶を使用した緑茶ケーキ。※「うべ元気ブランド」認証製品。 【岬通りまんじゅう】ダックワーズをアレンジして、山口県宇部市産緑茶味に自家製のバター風味粒あんをサンドしたまんじゅう。 ※「うべ元気ブランド」認証製品。	瀬戸内に面する宇部市の北部に広がる雄大な茶園で作られたお茶を使用し、爽やかに深い味わいお菓子です。	山口県内のスーパーなど。



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
399	2015年7月	・「アラハタ 瀬戸内からの贈り物 瀬戸田みかんジュース」		広島県竹原市	アラハタ株式会社	瀬戸内産の柑橘を使用したみかんジュース。(果汁100%ストレートジュース 500ml入りビン)	瀬戸内の温暖で日当たりが良好な場所で栽培され、糖度が高く、味の濃い品種を使用しています。	「アラハタ ジャムデッキ」内ショップ、広島空港等のお土産の販売店等、通信販売(ネットショップ)
452	2016年1月	・瀬戸内レモンヨーグルト 80g×4		広島県廿日市市	チチヤス株式会社	瀬戸内レモンの”さわやかな風味とほのかな酸味”のヨーグルト。	ふわとろ食感でやさしい甘みのヨーグルトにさわやかな瀬戸内レモンの風味が薫ります。	全国。
453	2016年1月	・鳴門産芽かぶ海苔		岡山県倉敷市	株式会社小町産業	鳴門産わかめの芽かぶを使用した海苔。	瀬戸内の潮流によって育まれた芽かぶを使用した風味豊かな商品になっています。	鳴門公園内売店、瀬戸内沿岸のサービスエリア、ホテル、道の駅
455,456	2016年1月	・すぐ漬けサラダレモン 5.5g×3袋 ・すぐ漬けサラダマリネ 6.5g×3袋		広島県広島市	日東食品工業株式会社	【すぐ漬けサラダレモン5.5g×3袋】瀬戸内産レモンを使用し、黒こしょうをきかせ、漬け込むと浅漬け、そのままかけるとドレッシングとして使える粉末調味料。 【すぐ漬けサラダマリネ6.5g×3袋】瀬戸内産レモンを使用し、香味野菜やハーブをアクセントに、漬け込むと浅漬け、そのままかけるとドレッシングとして使える粉末調味料。	瀬戸内産レモンの素材にこだわり、爽やかな風味をベースに仕上げています。	首都圏、近畿圏、中四国、九州での販売予定。
457	2016年1月	・瀬戸内海7県海苔くらべ		広島県広島市	竹野海苔株式会社	瀬戸内海7県(兵庫県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県)で採れた海苔の卓上パック8本入りのセット。	兵庫県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県の7県の産地の海苔の味・食感の食べくらべをしていただけます。	首都圏、近畿圏、中四国、九州での販売予定。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
458	2016年1月	・瀬戸内のレモン香るれんこんチップス		岡山県倉敷市	カモ井食品工業株式会社	瀬戸内産レモンを使用したシーズニングで味付した輪切りのれんこんチップス。	一枚ずつ丁寧にフライしたれんこんに瀬戸内産のレモンを使い、酸味をきかせ、食べやすくさっぱりと仕上げました。	全国の量販店やおみやげ屋、駅の売店など。
460	2016年1月	・徳島産れんこんパウダー		広島県広島市	株式会社マルハ物産	皮ごと乾燥させパウダー状にした徳島産の蓮根。	全国的にも有名な徳島産の蓮根を使用し、パウダーにすることで栄養素を手軽に摂取できるようにしました。	Amazonでの通信販売、道の駅、アンテナショップ等。
461	2016年1月	・山口宇部牛100%のまるごと宇部元気バーガー		山口県柳井市	あさひ製菓株式会社	山口県の宇部牛を100%使用したバーガー。	ハンバーグは、山口県の宇部牛を100%、目玉焼きも宇部産の新鮮卵を使用し、地元の食材にこだわっています。	焼きたてベーカリーシュクルヴァン宇部店。
462	2016年1月	・やわらかフライ(瀬戸内レモン)		広島県尾道市	株式会社小倉秋一商店	瀬戸内産レモンで味付けしたいかフライ。	やわらかフライ(瀬戸内レモン)は、おつまみとしての本来の男性客層だけに限らず、おやつとしての女性客層のニーズにも対応できる商品になっています。	食品問屋、珍味専門店、卸売市場、お土産センターなど。
464,465	2016年1月	・おいしいレモンオ・レ ～瀬戸内レモン仕立て～ ・瀬戸内レモンのこだわりプリン3P		東京都中央区	協同乳業株式会社	【おいしいレモンオ・レ ～瀬戸内レモン仕立て～】 瀬戸内産レモン果汁を使用した、すっきりと飲めるレモンオ・レ。 【瀬戸内レモンのこだわりプリン3P】瀬戸内産レモンを使用したソースを合わせたプリン。	【瀬戸内レモンのこだわりプリン3P】コクのあるなめらかなプリンに、爽やかな酸味の瀬戸内レモンソースがマッチします。	【おいしいレモンオ・レ～瀬戸内レモン仕立て～】関東地区のスーパーなど。 【瀬戸内レモンのこだわりプリン3P】全国(一部エリアを除く)のスーパーなど。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
467	2016年1月	・広島産焼海苔5枚		広島県広島市	株式会社やま磯	広島県福山市内海町田島産海苔を使用した焼き海苔。	田島産の色艶がよくパリッとした歯ごたえが特徴の海苔を遠赤外線であらなく焼き上げて、豊かな風味と香ばしい焼海苔に仕上げました。	全国のスーパー、広島県産品フェアなど。
468	2016年1月	・フルティシエちよっと贅沢瀬戸内レモン アロエ入りレモン果汁仕立て		東京都江東区	株式会社マルハニチロ	愛媛県産のレモン果汁を使用したレモンゼリー。	愛媛県で育ったレモンの果汁を使用し、愛媛県の工場で生産しています。爽やかな酸味と甘み、ダイスカットのアロエの食感が楽しめるゼリーです。	全国量販店。
469	2016年1月	・レモニオンソース		広島県広島市	ヤマトフーズ株式会社	瀬戸内産レモン使用のさっぱりとした肉専用ソース。	最強料理芸人と呼ばれ話題殺到の「クック井上。」監修のもと商品化し、たっぷりの北海道産たまねぎ、自家製醤油、広島県産のレモン果汁をベースに、レモンの天然の旨みにこだわり、じっくり熟成させた塩レモンの「熟成藻塩レモン」で味を調えました。	百貨店、道の駅、サービスエリア、スーパーなど広島県を中心に近隣県など。
475	2016年1月	・瀬戸のめぐみ・お魚詰め合わせセット		香川県三豊市	株式会社キョーワ	瀬戸内海で漁獲された魚を地域の調味料で調理した冷凍食品。	瀬戸内ならではの魚、瀬戸内の季節にかかせない魚、瀬戸内の食習慣・風習の中での食の姿を、広く世界に紹介しています。	全国。
476	2016年1月	・平清盛 四日間の船旅 航路絵巻		広島県広島市	株式会社エフォートシステム	瀬戸内を舞台に活躍した平清盛をメインテーマとした歴史絵巻。	高砂(神戸)～宮島(厳島神社)間をたったの四日間で航行した厳島参詣や、源平合戦時の合戦地や移動航路を海図上に記載し、壮大な瀬戸内の歴史を楽しめます。素材には石から出来た紙「ストーンシート」を使用。	宮島口・宮島内のお土産店、サービスエリア、空港など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
419	2015年 9月	・アラハタ 華めくネーブル		広島県 竹原市	アラハタ株式会社	瀬戸内産ネーブルオレンジ輪切りのピン詰。	瀬戸内産ネーブルオレンジを使用し、素材本来の風味を味わう仕立てと見た目の華やかさにもこだわりました。	「アラハタ ジャムデッキ」内ショップ、通販ルート、ギフト販売等。
434	2015年 11月	・麺ニッポン 尾道ラーメン		東京都 新宿区	日清食品株式会社	広島県を代表とすご当地ラーメン『尾道ラーメン』のカップ麺。	麺ニッポンシリーズは、ご当地の麺をカップ麺で再現すべく、その地域の団体様や企業様にアドバイスを頂きながら商品を発売する地域密着型のご当地カップ麺ブランドです。現在、麺ニッポンブランドで10種類の商品を発売しております。2016年2月27日に瀬戸内ブランドの認定を頂いて発売しました『尾道ラーメン』は現在大変好評を頂いており、当初の年間120万食の販売予定を大きく上回る見込みです。本商品の商品価値をさらに高めるために、2017年4月にご当地の特徴を強化ということで『背脂増量！』を謳ったりリニューアルを致します。	全国。
481,482	2016年 3月	・瀬戸内カルパッチョドレッシング ・瀬戸内玉ねぎドレッシング		広島県 広島市	有限会社カスターニヤ	【瀬戸内カルパッチョドレッシング】淡路島産の玉ねぎ、呉蒲川の「海人の藻塩」、江田島産醤油、広島島の米酢、瀬戸内産煮干し、国産にんにく・しょうがを使用したドレッシングです。お刺身、ローストビーフ、野菜サラダに良く合います。 【瀬戸内玉ねぎドレッシング】淡路島産の玉ねぎをたっぷり使い、呉蒲川の「海人の藻塩」、広島島の米酢で仕上げました。野菜サラダやパスタに良く合います。	瀬戸内産の原料を使用して、ほぼ手作業にて攪拌、充填、封栓を行っております。使用する淡路島産の玉ねぎは、弊社工房で手作業にて皮むきカットしミキサーにかけます。玉ねぎの風味を最大限活かして商品に閉じ込めています。	瀬戸内関連の売り場やスーパー
216	2016年 3月	・瀬戸内レモンかぶら 120g ・瀬戸内レモンだいこん 150g		香川県 坂出市	マルカ食品株式会社	【瀬戸内レモンかぶら120g】瀬戸内産レモン果汁と、まろやかな甘みが特徴の国産蜂蜜で甘酸っぱく仕上げた切り千枚漬です。 【瀬戸内レモンだいこん150g】瀬戸内産レモン果汁とまろやかな甘みが特徴の国産蜂蜜で仕上げた大根漬です。	瀬戸内産レモンは、酸味だけでなく甘みも多く、非常に美味。そんな甘酸っぱさが特徴の美味しい商品です。	
217	2016年 3月	・Shimanami KOHKI-Lemon/しまなみ黄杞檸檬		広島県 尾道市	丸善製薬株式会社	ほのか甘い甘味が特徴のクルミ科植物である黄杞をベースに、瀬戸内檸檬や杜仲茶を配合した檸檬風味のカラダに優しい茶系飲料。	黄杞茶と檸檬を組み合わせしてみたところ、黄杞の持つほのかな甘みと檸檬の爽やかさがマッチしてスッキリ飲みやすい味わいになりました。さらに、広島県の地域産業資源にも選ばれている杜仲茶を配合するなど改良を重ね、年齢性別問わず飲みやすいスッキリとした味わいの「Shimanami KOHKI-Lemon/しまなみ黄杞檸檬」が誕生しました。	瀬戸内地域全般

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
491,49 2,493,4 94,495, 495,49 7,498	2016年 3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・備前黒牛肉味噌</li> <li>・備前黒牛肉ちりめん</li> <li>・下津井たこめしの素</li> <li>・レモンちりめん</li> <li>・伊予柑しいたけ</li> <li>・伊予柑みそ</li> <li>・伊予柑ちりめん</li> <li>・瀬戸内海産真鯛使用鯛めしの素</li> </ul>	       	岡山県 岡山市	株式会社サ ンキ商会	<p>【備前黒牛肉味噌】「備前黒牛」と味噌を和えた「食べるおかず味噌」。</p> <p>【備前黒牛肉ちりめん】甘辛く煮た備前黒牛、ちりめんおじゃこの佃煮の和えもの。</p> <p>【下津井たこめしの素】下津井産真だこを使用、ぶつ切り「たこ」と「たこ」からしみ出た天然だしで炊き上げる「たこめしの素」。</p> <p>【レモンちりめん】瀬戸内レモンとちりめんおじゃこの佃煮の和えもの。</p> <p>【伊予柑しいたけ】伊予柑の皮と椎茸の佃煮の和えもの。</p> <p>【伊予柑みそ】伊予柑の皮と金山寺味噌の和えもの。</p> <p>【伊予柑ちりめん】伊予柑の皮とやさしい甘さに仕上げたちりめんおじゃこの佃煮</p> <p>【瀬戸内海産真鯛使用 鯛めしの素】瀬戸内海産真鯛を使用し、自慢の醤油だしが鯛の旨みを引き立てる「鯛めしの素」。</p>	備前黒牛肉・下津井産真だこ・瀬戸内産の柑橘類・瀬戸内海産真鯛を使用し、いろいろな新しい食べ方の提案をしております。	豊浜SA(下り)、与島SA、竜野西SA(上り)、吉備SA(上り)、鴻池SA(上り・下り)、来島SA、瀬戸田PA(上り)、大浜PA(上り)、福山SA(上り・下り)、福山西SA(上り・下り)、石鎚山SA(下り)、岡山イオンモール(銘店)など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
500	2016年3月	・サラダがジューシー 瀬戸内塩レモン風味			フジミツ株式会社	爽やかな瀬戸内レモンの風味が特長のかまぼこです。	瀬戸内レモンが特長の練物では珍しいかまぼこです。	西日本のスーパーマーケット、他
501,502,503,504,505	2016年3月	・無添加ヨーグルト ・豆乳ヨーグルト ・のむヨーグルト ・のむマスカット ・のむ清水白桃		岡山県岡山市	有限会社建部ヨーグルト	【無添加ヨーグルト】岡山県建部産牛乳を100%使用し、凝固剤や酸化防止剤、香料等の添加物を一切加えずに作る無添加ヨーグルト。 【豆乳ヨーグルト】血清コレステロール低下作用を持つ(大豆タンパク)のヨーグルト。 【のむヨーグルト】建部産牛乳を使用し、安定剤、酸化防止剤等を不使用の飲むヨーグルト。 【のむマスカット】部産牛乳と岡山県産清水白桃果汁を使った飲むヨーグルト。 【のむ清水白桃】建部産牛乳と岡山県産清水白桃果汁を使った飲むヨーグルト。	使用する生乳は、町内の牧場でしぼった新鮮な良質乳だけを使用しています。	建部町内の施設および小売店、吉備SA上り、下り、県内道の駅等特産品販売施設、JAはなやか店
512	2016年3月	・尾道レモン塩		広島県尾道市	猫のしっぽの本舗咲良(SAKURA)	瀬戸内レモンを乾燥・粉末化し、ロレーヌ岩塩や瀬戸内の伯方の塩、国産塩等をブレンドした『自家製自然調味料』	レモンの皮の部分を使用し、収穫した当日・翌日には自社工場ですき作業を行い、鮮度の高い状態での加工を行うことで高品質を保っています。	広島県内外の土産物店(尾道えもんや、ひろしま夢プラザ、尾道観光協会ネットショップ、阿藻珍味、広島ブランドショップTAU、その他小売店)等
515	2016年3月	・小豆島産のり佃煮		香川県小豆郡	島乃香株式会社	小豆島特産のオリーブの果汁も加え、小豆島で採れた海苔を小豆島特産の醤油で炊き上げた「のり佃煮」。	瀬戸内の海苔は有明に次ぐ生産量を誇っており、この商品は、小豆島で生産した海苔を直接漁師から仕入れ、特産品である醤油で炊き上げました。	全国量販店、通販

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
521	2016年3月	・宮島かきの醤油海苔		広島県広島市	株式会社やま磯	【宮島かきの醤油海苔】広島県産「牡蠣」の煮汁を使ったかき醤油や、鰹節・えび・昆布などの天然素材をブレンドしたたれで調味した味付海苔。	パッケージには広島の瀬戸内に浮かぶ宮島の象徴である世界遺産「厳島神社」の鳥居をデザインに用いました。海苔の調味だれのメインには全国生産量1位の広島産牡蠣の煮汁を使ったかぎしょうゆを使用しました。宮島周辺海域で養殖された新鮮な牡蠣だけを使用。	広島県内のスーパーを中心に全国のスーパー、広島県産品フェア
522	2016年3月	・チーズかまぼこレモン味 5本束		大阪府高槻市	丸大食品株式会社	瀬戸内産レモン果汁パウダーを使用したチーズかまぼこ。	瀬戸内産レモン果汁パウダーを使用したチーズかまぼこは、広島工場(三次市)で製造しております。	全国
523.52 4.525	2016年3月	・下津井産棒しゃぶしゃぶわかめ(25g棒状) ・下津井産しゃぶしゃぶわかめ(25gカット状) ・下津井産めかぶ(25g) ・下津井産わかめ ・下津井産海苔わかめセット		岡山県倉敷市	株式会社吉又商店	【下津井しゃぶしゃぶわかめ】流れの速い磯で育っているため戻しがありません。非常に薄柔らかなわかめなので、さっと火を通すだけで磯の香り、味、風味よみがえります。 【下津井めかぶ】春先に出回る養殖わかめ柔らかいめかぶを使用。塩水で洗い、天日干しにしています。 【下津井わかめ】わかめの茎部分を生のまま抜き取り、天日干しにしています。 【下津井海苔わかめセット】煮干し製法のカット状ケース入りで、下津井わかめ(50g)と下津井沖六口島産の味付け海苔(60枚)のセットです。	昔ながらの煮干し製法を守り続けています。下津井わかめは、流れの速い磯で育っているため戻しがありません。当社のわかめ・めかぶ・茎わかめとも、茹でずに生干ししているため、自然の塩分・ミネラルが凝縮され、自然の味を頑固に守っています。	全国

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
526	2016年 3月	・カキフライ 瀬戸内レモン味		広島県 尾道市	クニヒロ株式会社	広島県産レモンの皮を使用したレモンパウダーを打ち粉に混ぜ、さわやかな風味を楽しめるカキフライ。	広島の名産物であり、ともに日本生産量一の牡蠣とレモンを組み合わせたカキフライです。	クニヒロの夏ギフトやECサイト、お土産売り場（アンテナショップ、高速SA、空港、駅、地元ホテルなど）
535	2016年 7月	・はちみつ入りれもんタルト (3個入)		愛媛県 松山市	亀井製菓株式会社	さわやかな香り漂う瀬戸内産「レモン」のペーストを餡に入れ、タルト生地には「はちみつ」を入れたやさしい甘さのタルトです。	暖な気候の恵みである「れもん」を使用し、パッケージにもレモンをちりばめ、れもんの素材感をアピールしました	しまなみ街道沿い土産店、愛媛県内スーパー
538.53 9	2016年 7月	・せとうち旅情ももサイダー ・せとうち旅情プレミアム レモン&きよみサイダー		広島県 東広島市	宝積飲料株式会社	【せとうち旅情ももサイダー】 岡山県産の甘くてみずみずしい桃の果汁だけを使用し、もぎたての桃を食べるようなみずみずしさを感じるサイダー。 【せとうち旅情プレミアム レモン&きよみサイダー】 温州みかんの味わいとオレンジの香りが華やかな特徴の清美オレンジと瀬戸内レモン果汁・瀬戸内レモンピールを使用したサイダー。	瀬戸内柑橘や岡山産の桃を使用し、東広島の上質の天然水を使用した、すっきり爽やかな地サイダーです。	地元量販店、百貨店、高速道路のSA
541	2016年 7月	・生クリーム大福瀬戸内レモン		岡山県 備前市	有限会社福井堂	半解凍でもおいしい瀬戸内レモンを使用の生クリーム大福。マシュマロのようにふかふかの食感であり、もっちりとしたコシ、とろけるような柔らかさを生地に表現しました。	洋菓子を代表する生クリーム・クリームチーズによく合うよう瀬戸内レモンを使用し、甘みお酸味とのバランスがとれるようレモンが引き立った商品に仕上げました。	・備前を中心とした自社店舗。岡山駅・楽天市場



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
544.54 5.546.5 47.548	2016年 7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・そのまま食べるいわし 53g</li> <li>・サクッといか天レモン風味(瀬戸内レモン使用)65g ※加工食品売場用</li> <li>・サクッとりのり天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)65g ※加工食品売場用</li> <li>・サクッといか天レモン風味(瀬戸内レモン使用)65g ※水産売場用</li> <li>・サクッとりのり天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)65g ※水産売場用</li> </ul>		大阪府 大阪市	助六食品株式会社	<p>【そのまま食べるいわし 53g】 瀬戸内産のいわしを、従来のダン用ではなく、おつまみとして、やわらかく仕上げ、いわし本来の味を出し、干したタイプと、焼いたタイプの中間を特徴とした商品。</p> <p>【サクッといか天レモン風味(瀬戸内レモン使用) 65g※加工食品売場用】</p> <p>【サクッといか天レモン風味(瀬戸内レモン使用) 65g※水産売場用】するめいかをサクッと揚げ、瀬戸内地方のレモンを使用したパウダーを振り掛け、レモン風味に仕上げました。</p> <p>【サクッとりのり天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)65g ※加工食品売場用】</p> <p>【サクッとりのり天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)65g※水産売場用】 のり天をサクッと揚げ、瀬戸内地方のレモンを使用したパウダーを振り掛け、レモン風味に仕上げました。</p>	瀬戸内の代表的果実であるレモンを使用。パッケージにもレモンを大きくデザイン。	関東・関西・土国・九州のスーパー
549	2016年 7月	・レモネード(粉末清涼飲料) 6袋入り90g		広島県 尾道市	株式会社上野屋本舗	瀬戸内産のレモンを丸ごと使用し、1袋(15g)で、ビタミンC450mgも摂取ができ、レモンの有効成分と砂糖の調和の甘すっぱさが気分をスッキリとさせてくれます。	瀬戸内産の「レモン」のみを丸ごと使用。その風味を生かすために、社内規格として、乾燥粉末の水分基準を定め、オリジナルな製法(十分な乾燥度)で製造しています。	中四国、首都圏、近畿、九州の量販店、スーパーマーケット、土産物店
550	2016年 7月	・瀬戸内みかんヨーグルト (80g×4個入)		広島県 廿日市市	チチヤス株式会社	チチヤスヨーグルトの特徴であるふわとろ食感でやさしい甘みに、さわやかな瀬戸内みかんの風味が薫るヨーグルト。	瀬戸内みかんの味わいを表現するために、2つの乳酸菌をブレンドし、みかんの季節に合わせて、秋冬の季節限定商品として発売。パッケージも瀬戸内海の景観をデザインしています。	全国量販店、小売店、百貨店、生協

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
551.55 2,553.5 54,555. 556.55 7,558.5 59,560. 561	2016年 7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広島れもん焼肉のタレ赤(180g)</li> <li>・広島れもん焼肉のタレ白(180g)</li> <li>・広島れもん鍋のもと(180g)</li> <li>・広島れもん鍋のもと(550g)</li> <li>・瀬戸内潮風れもんらーめん</li> <li>・瀬戸内潮風れもん冷麺</li> <li>・ひろしまレモンディップソース(180g)</li> <li>・幸せの黄色いめんつゆ(230g)</li> <li>・広島れもんさわやかスープ(180g)</li> <li>・広島レモンのサラダで酢(230g)</li> <li>・広島レモン塩焼きそばソース(180g)</li> </ul>		広島県 呉市	よしの味噌 株式会社	<p>【広島れもん焼肉のタレ赤(180g)】 特製ピリ辛味噌に広島レモン果汁をブレンドした大人好みの焼肉のタレです。脂っぽい部位でもあっさりとし召し上がれます。</p> <p>【広島れもん焼肉のタレ白(180g)】 「広島レモン」を丸ごと使い、魔法の調味料「塩麴」をプラスしたさわやかな酸味と旨塩だれが調和した大人好みの焼肉のタレです。</p> <p>【広島れもん鍋のもと(180g)(550g)】 「広島レモン」を丸ごと使い、魔法の調味料「塩麴」をプラスしたさわやかな鍋の素5倍希釈で簡単に調理できる優れたもの。広島発！フルーティーな新名物鍋。</p> <p>【瀬戸内潮風れもん らーめん】 レモンの酸味とまろやかな潮味のあっさり&amp;ヘルシーなラーメン</p> <p>【瀬戸内潮風れもん 冷麺】 レモンの酸味とまろやかでやさしい潮味のあっさり&amp;ヘルシーなさわやかな冷麺</p> <p>【ひろしまレモンディップソース】 広島が誇る香り高いレモンと塩麴、EXVオリーブオイルの爽やかなディップソース。スティック野菜、温野菜にそのままつけて、トマトとモッツアレチーズのカプレーゼソースとしてご利用いただけます。</p> <p>【幸せの黄色いめんつゆ230g】 広島レモンと老舗みそ屋の「塩麴」が醸す、やさしい酸味と旨味のまったく新しい黄色いめんつゆ。きめ細かくクラッシュしたレモンを加えることでカットしたてのジューシーな香りと果汁感がさらにアップしました。3倍に希釈し、使用ください。</p> <p>【広島れもんさわやかスープ(180g)】 「広島レモン」を丸ごと使い、魔法の調味料「塩麴」をプラスしたさわやかなスープベース、5倍希釈で簡単に調理できる優れたもの。</p> <p>【広島レモンのサラダで酢(230g)】 まろやかなお酢とジューシーな広島レモンに旨味を引き出す塩麴をプラスしたノンオイルでヘルシー仕立てのさわやかな万能酢です。ドレッシングやぼん酢代わりに。</p> <p>【広島レモン塩焼きそばソース(180g)】 旨塩だれに広島レモンの爽やかな酸味が香る焼きそばソース。</p>	レモンの香りは果汁より果皮部に占める割合が多く果皮は大事な原料です。広島レモンは輸入レモンと違い防カビ剤を使用していないため安心して使用でき、フレッシュで爽やかな香りを楽しむため広島レモンを使用しております。	ひろしま夢プラザ

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
562	2016年7月	・広島産大羽いりこだし		広島県 広島市	味日本株式会社	広島産「大羽いりこ」を100%使用し、美味しいだしが手軽に取れるように、粗く粉碎加工したティーバックタイプだし。苦味や生臭みがないため、お吸い物、お味噌汁、うどん、煮物などいろいろな料理に幅広く使用できるのも特徴。	銘柄名「大羽いりこ」とは、一般のいりこ(中羽)よりも、魚体が大きい(8cm以上)いりこのこと。いりこの中でも希少価値が高く、豊かで上品な香りと、強いうま味とコクが特徴の広島産「大羽いりこ」を100%使用。瀬戸内の食文化を表現しました。	広島県を中心としたスーパー他
570	2016年7月	・備中和紙Sea(レターセット) ※封筒と便箋入り		岡山県 倉敷市	備中和紙	岡山県産の三椏(みつまた)を原料に使用した封筒と便箋のレターセット。高梁川の伏流水を使用し紙漉き(手漉き)しています。	瀬戸内海に朝日が反射して白く輝くさまをイメージして製造しました。	既存の備中和紙製品 取り扱い店
571	2016年7月	・瀬戸内レモン香るちくわ 3本入り		兵庫県 神戸市	カネテツデリカフーズ株式会社	レモンの産地として有名な瀬戸内レモン果汁を配合。爽やかなレモンの香りが楽しめるちくわです。食欲が落ちてしまいがちな夏場に食べやすい、つるりとした食感です。	一般的なちくわの焼き色に比べ、見た目にも爽やかな印象にするため、レモンをイメージした淡い焼き色に仕上げました。パッケージも瀬戸内の海を背景に、レモンを押し出したデザインです。	全国主要なスーパー・ 量販店
572	2016年7月	・瀬戸内之景 5本入り		広島県 広島市	川中醤油株式会社	瀬戸内の味覚を集めた新しい贈り物。5本ギフトセット。 ・牡蠣だし醤油…牡蠣の旨味を利かせた「だし醤油」。 ・瀬戸の白だし…瀬戸内の素材を贅沢に使用した「白だし」。 ・一番搾りすだちぼん酢…徳島県産のすだち果汁とだし醤油を合わせた香り高い「すだちぼん酢」 ・芳醇天然かけ醤油…川中醤油を代表する「だし醤油」 ・大長檸檬 はっさくドレッシング…瀬戸内の太陽の恵み「柑橘」をふんだんに使用した「ノンオイルドレッシング」	瀬戸内の味覚を集めた新しい贈り物。中身の商品だけでなく紙袋・包装紙・化粧箱・しおり、全てにおいて瀬戸内を感じる事の出来るギフトに仕上げました。	全国の百貨店 川中醤油直営店「醬の館」
574.575	2016年7月	・岡山晴れどら (箱)		岡山県 岡山市	岡山ルートサービス株式会社	【岡山晴れどら (箱)】 岡山県産米粉を使い「もちり」とした食感のどら焼き。中には栗と上品な甘さにした岡山県産備中小豆がたっぷりです。	平成24年から販売している商品で、自社経営のSA・PAを中心とした岡山市内で販売し、地域性のある「ご当地」色のあるお土産として、幅広い層のお客様に支持を頂き続けています。	イオン岡山市内、ハレマチ特区365、天満屋岡山 岡山轟頂店、岡山空港ターミナル(他) 吉備SA下り・真庭PA上下線・上月PA上下線(他)

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
576	2016年7月	・いかなごき煮 60g		兵庫県姫路市	株式会社 フードウィン グ	兵庫県の妻鹿漁港で水揚げされてすぐの新鮮ないかなごをじっくり炊き上げ、兵庫県から古くから愛されている家庭の味を再現	仕入れ担当者が毎日漁港まで買いつけに行き、長年培われた目で魚の鮮度・色・サイズを判断し、きぎ煮を作るのにベストな魚のみ仕入れております。	中国・四国・近畿の量販店
577	2016年7月	・タカラ「産地の恵み」<瀬戸田レモン>		京都府京都市	宝酒造株式会社	瀬戸田レモン果汁を使用したプレミアムタイプの罐入りレモンチューハイ	広島県産の瀬戸田レモン果汁を使用し、レモンのピール感と爽やかな香りと果汁感が楽しめ、ラベルデザインでは、ゴールドをベースカラーとすることで希少な瀬戸田レモン果汁を使用しているという“プレミアム感”を醸成し、荷札のモチーフで“産直感”を演出しました。	中四国および関西のスーパー・コンビニエンス・酒販店
579.580	2016年7月	・おいしく果実 いよかんのむヨーグルト ・いよかん のむヨーグルト	写真ナン	岡山県岡山市	オハヨー乳業株式会社	【おいしく果実 いよかん のむヨーグルト】 旬のフルーツを手軽にお楽しみいただけるドリンクヨーグルト  【いよかん のむヨーグルト】 旬のフルーツを手軽にお楽しみいただける紙パック入りのドリンクヨーグルト	いよかん特有の甘酸っぱさと香りの高さを表現し、瀬戸内産ならではの品質感のある味わいに仕上げております	全国の量販店、CVS
581.582	2016年7月	・清見タンゴールジュース ・ナダオレングジュース(河内晩柑)		愛媛県西宇和郡	株式会社 NADA(ナダ)	【清見タンゴールジュース】 昭和50年代から栽培をはじめた「清見タンゴール」のジュース  【ナダオレングジュース(河内晩柑)】 愛媛のふるさと農産物35品目の一つに認定されたナダオレング(河内晩柑)のジュース。	瞬時に果皮と果肉を分離する製法で搾汁する事により、外皮の油分の混じりを抑え、苦味・えぐ味等を少なくしています。 搾りたての100%果汁の滑らかな舌触り、柑橘本来の味を楽しむことができるようになりました。	いよつ高島屋・アイルミネ・コルミネ・せとうち旬彩館
583	2016年7月	・レモつゆ		広島県広島市	ヤマトフーズ株式会社	天然醸造の生搾り醤油、かつおだし、広島県産のレモン果汁と皮をブレンドし、レモンの香りが引き立つよう絶妙なバランスに仕上げました	化学調味料を一切使用しておらず、広島レモンの香りを食材そのものの味わいとともにご堪能いただけます。	ユアーズLVMアクセ店、道の駅ゆめランド布野、ドンキホーテ(広島県内)
584	2016年7月	・かきラーメン 2食入り		岡山県岡山市	株式会社飛竜	使用されているスープは原料に広島県産かきのエキスと瀬戸内産の塩を使用した、とんこつ醤油ベースの特製かきラーメンスープです。麺はストレートめん、のど越しの良い食感が特長です	かきの香りや旨みをきかせ、さらに豚骨の旨みを加えることで、バランスの良い旨み豊かなスープに仕上げました。	中四国・九州・関西・中部・関東のスーパー・量販店



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
585	2016年7月	・瀬戸内のすりおろしレモン ゆず入り		広島県尾道市	株式会社樋口製菓	広島県の瀬戸田産のレモンを丸ごと(果肉・果皮すべて)すりおろして作った粉末飲料	レモンの爽やかな酸味とゆずの香り高い後味を楽しんで頂けます。夏はアイスで冬はホットで飲んで頂けます。	全国のスーパー・ドラッグストア・ホームセンター・生協
586	2016年7月	・オリーブ牛みそ漬け(10~12枚入り)		香川県観音寺市	有限会社ブリード	オリーブ牛の特徴は、コクがあり、さっぱりしていてやわらかく、しかもヘルシーです。そして「オリーブ牛みそ漬け」はお肉本来の美味しさを味わうことができるよう赤身の部分を大きく厚めにカットし、讃岐特産の白味噌に漬け込む事で、甘く芳醇な香りに包まれ、より一層柔らかくなっています。	瀬戸内の温かな風土と、オリーブに育まれた「オリーブ牛」のみそ漬けです。	ブリードECサイト、楽天
587	2016年9月	・瀬戸内マダム		広島県尾道市	株式会社カタオカ	瀬戸内海産の煮干(かたくいわし)を甘辛く味付けしたものや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、健康に良いとされており。	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	広島県を中心としたスーパー、百貨店、土産物店(空港、駅)等
588,589	2016年9月	・生姜シロップ ・温羅生姜ジャム		岡山県総社市	株式会社岡本工業所生姜農園	【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。 【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。	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、瑞々しく餡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。	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
590	2016年9月	・アイスもみじ		広島県広島市	株式会社スペースエイジ	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みじ。	広島県の県木、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。	広島バスセンター売店、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

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
591.59 2,593.5 94,595, 596	2016年 9月	・黒豆粗挽きな粉ホワイトチョコレート ・赤米玄米クラッ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		岡山県 岡山市	ノーイン株式会社	<p>【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。</p> <p>【赤米玄米クラッ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。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p>	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。	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。
597	2016年 9月	・瀬戸内レモンちくわ		愛媛県 八幡浜市	八水蒲鉾株式会社	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。	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。	中四国地区・関西地区のスーパーやコンビニ
598	2016年 9月	・ひしお香る瀬戸のいりこだしうどん		香川県 丸亀市	株式会社久保田麺業	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。	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。	中四国のSA・PA 株式会社のだしと、コンビニ、全国百貨店、量販店、物産展店、道の駅・駅など
599	2016年 9月	・プリンセスピンクカレー		岡山県 倉敷市	株式会社明日絵(いがらしゆみこ美術館)	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コクのある味に仕上げました。	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。	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

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
600	2016年9月	・岡山県産ピオーネカステラ		岡山県浅口市	株式会社サンラヴィアン	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。	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。	スーパー
601	2016年9月	・レモンスパークリング 375ml		広島県廿日市市	中国醸造株式会社	瀬戸内レモン(広島産)を使用したレモンスパークリング。	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。	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
602	2016年9月	・はっさくプディング		広島県尾道市	有限会社中屋本舗	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。	瀬戸内島々で収穫されたはっさくを使用。プリンのお菓子とはっさくの酸味・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。	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
603,604	2016年9月	・瀬戸のそら 青のり ・瀬戸のそら レモン		香川県坂出市	株式会社おがた食研	【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。	中四国のSA・PA 中四国のJR駅 松山空港・高松空港・徳島空港
605	2016年9月	・淡路島の藻塩使用 から揚げ レモン風味		大阪府高槻市	丸大食品株式会社	「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。	「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。	全国のスーパー、ドラッグストア等

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
606.60 7.608	2016年 9月	・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)		香川県 木田郡	有限会社藍色工房	【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	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。	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
609.61 0	2016年 9月	・こんびらニンニク入り大人の餐カレー ・こんびらニンニク入り大人の餐カレーうどん		香川県 仲多度郡	株式会社琴平グランドホテル	【こんび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びらニンニクをふんだんに使った大人のホテルカレー	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。	琴平グランドホテル桜の抄、湯元こんび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
612	2016年 9月	・レモンすこんぶ 50g		広島県 尾道市	株式会社山石	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。	尾道の伝統食品「酢」を使用した、尾道やわら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。	量販店・生協等
613.61 4	2016年 9月	・生姜の葉茶 ・ごぼう焙じ茶		岡山県 倉敷市	丸倉青果株式会社	【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	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。	



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
615	2016年 9月	・岡山地魚一夜干		岡山県 岡山市	株式会社小倉商店	岡山市中央卸売市場に水揚げされる地魚の一夜干。	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。	
616	2016年 9月	・安芸灘とびしま 甘夏とれもんのぼん酢		広島県 広島市	ユーメン醤油株式会社	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仕入れ、すぐに手で皮を剥きゆつ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。	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。	全国へネット販売。 蔵直営店 おりづるタワー

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
617.61 8,619.6 20,621. 622.62 3,624.6 25,626. 627.62 8	2016年 9月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼ままかり本漬</li> <li>・ままかり本漬(開)</li> <li>・ままかり本漬(丸)</li> <li>・ままかりのにんにくオイル漬</li> <li>・ままかりのローリエオイル漬</li> <li>・ままかりの燻製風オイル漬</li> <li>・牡蠣つみれ鍋</li> <li>・尾道ラーメン(2食箱)</li> <li>・尾道ラーメン(4食箱)</li> <li>・尾道ラーメン 夏味比べ</li> <li>・尾道ラーメン 味比べ</li> <li>・炙りかきめし2合炊</li> </ul>	          	広島県 福山市	株式会社阿 藻珍味	<p>【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。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p> <p>【ままかりのにんにくオイル漬】 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。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p> <p>【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るやかな塩である「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>【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。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>焼ままかり本漬け・本漬(開)・本漬(丸):岡山駅</p> <p>ままかりのにんにくオイル漬・ローリエオイル漬・燻製風オイル漬:岡山駅</p> <p>牡蠣つみれ鍋:直売店・通信販売・百貨店</p> <p>尾道ラーメン:直売店・通信販売・量販店・百貨店・SA・キヨスク</p> <p>尾道ラーメン夏味比べ・味くらべ:直売店・量販店・SA・キヨスク</p> <p>炙りかきめし:直売店・通信販売等・SA</p>

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
629	2016年9月	・イオントップパリュ瀬戸内の海の幸 白菜キムチ		千葉県千葉市	イオントップパリュ株式会社	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。	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。	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・マックスパリュ九州株式会社
630	2016年9月	・ひとくちいか天レモン風味(瀬戸内地方レモンを使用)46g		大阪府大阪市	助六食品株式会社	いかと鱈を混ぜ、焼き上げ、シート状にし、食べやすくひとくちサイズにし、サクッと揚げ、レモン風味に仕上げたいか天。	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。	関西のスーパーマーケット
631	2016年9月	・ひろしま瀬戸内れもん昆布茶		広島県広島市	日東食品工業株式会社	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。	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。	土産店
632	2016年9月	・瀬戸内めぐみのいりこだしつゆ		広島県福山市	株式会社アサムラサキ	瀬戸内海産いりこを使用した濃縮タイプつゆ	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。	量販店等

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
633.63 4,635.6 36,637. 638.63 9,640.6 41,642	2016年 12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>尾道ラーメン 冬味比べ</li> <li>広島かき入り お好み焼き</li> <li>牡蠣カレー缶</li> <li>牡蠣つみれ鍋 百貨店用</li> <li>尾道 塩檸檬ラーメン (2食箱)</li> <li>尾道 檸檬ラーメン (2食箱)</li> <li>尾道ラーメン (1食箱)</li> <li>尾道ラーメン (2食袋)</li> <li>尾道ラーメン (5食袋)</li> <li>Carp 尾道ラーメン (1食袋)</li> </ul>		広島県 福山市	株式会社阿 藻珍味	<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。焼き上げたものを冷凍しているので、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に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ウ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藻塩スープを使用し、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
644	2016年 12月	ひめっこふいっしゅ みかん味		愛媛県 伊予市	阿川食品株 式会社	<p>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。</p>	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

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
645,64 6,647,6 48	2016年 12月	・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 徳島市	徳島県漁業 協同組合連 合会	<p>【香のり】つ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。</p> <p>【素のり】摘み取った海苔の原藻をそのまま干した、ばら干し海苔。</p> <p>【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。</p> <p>【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。</p>	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
649	2016年 12月	大崎上島産 ブルーベリー使用 ラビットアイ		広島県 広島市	クラークシー ゲルブラン ニング株式 会社	大崎上島のブルーベリージャムをトッピングし、しっかりと焼き上げたお菓子。	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6店舗
650	2016年 12月	LEMONICA		広島県 呉市	リベルテ本 帆株式会社	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 伊藤忠食品株式会社
651,65 2	2016年 12月	・桃×ミルクジャム ・白桃ジャム 小		岡山県 倉敷市	有限会社く ま	<p>【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、まろ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。</p> <p>【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。</p>	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	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
653.654	2016年12月	・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		東京都中央区	合同酒精株式会社	【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
655.656,657	2016年12月	・かきめし ・かき醤油豆 ・広島レモンチーズケーキ		広島県廿日市市	株式会社モウリ	【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
6658.659	2016年12月	・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		岡山県岡山市	オハヨー乳業株式会社	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ズと、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	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
660.66 1,662.6 63,664. 665.66 6,691.6 92	2016年 12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スプーンでいただく黄福ろうる とろ～りレモン</li> <li>・黄福ろうる 瀬戸内レモン</li> <li>・サンラヴィアの瀬戸内塩レモンシュークリーム</li> <li>・マイケーキ 瀬戸内レモン</li> <li>・ポエティー 瀬戸内レモン</li> <li>・フジ50周年 瀬戸内レモンスフレ</li> <li>・フジ50周年 清見みかんスフレ</li> <li>・華waffle 四国の和三盆</li> <li>・華waffle 瀬戸内れもん</li> </ul>		岡山県 里庄町	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】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めています。</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ットクリームの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けます。</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>	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>※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>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>
667	2016年 12月	岡山ばら寿司		岡山県 岡山市	有限会社喜怒哀楽	赤盤産朝日米、内海のママカリ、連島連根などを使用し、ネタの一品ごとに調理した岡山の伝統料理バラ寿司。	江戸時代後半の儉約令で、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	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
668	2016年 12月	生詰 ゆず檸檬蜜		広島県 豊田郡	株式会社LA FRULE	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 ユナイテッドピース株式会社 ホテル清風館
669	2016年 12月	瀬戸田レモンチューハイ 350ml缶		広島県 東広島市	宝積飲料株式会社	瀬戸田町産レモンのストレート果汁をふんだんに使用し、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、少し懐かしく可愛らしいパッケージに仕上げました。	JR駅ナカ(岡山・広島)
670	2016年 12月	希少糖使用 贅沢ドレッシング レモンフレンチ		大阪府 茨木市	キンリユー フーズ株式会社	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
671	2016年 12月	ごちそう果樹園 彩果 ジャム『白桃』		岡山県 倉敷市	株式会社粹然	果物王国岡山だから可能となった贅沢な仕様の果肉がゴロゴロはいっ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
672.67 3	2016年 12月	・尾道レモネード ・尾道レモネード 尾道産生姜入り		広島県 尾道市	有限会社織田製菓	【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、レモンの風味が一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町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	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
674.67 5	2016年 12月	・レモ缶 広島小鯛のアヒージョ ・レモぼん		広島県 広島市	ヤマトフーズ 株式会社	【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
676.67 7,678.6 79	2016年 12月	・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		広島県 福山市	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】 【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
680.68 1,682.6 83,684. 685	2016年 12月	・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		広島県 尾道市	株式会社純 正食品マル シマ	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

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
687,68 8,689.6 90	2016年 12月	・黒豆ブレンド珈琲 3ケ入 ・黒豆ブレンド珈琲 5ケ入 ・赤米ブレンド珈琲 3ケ入 ・赤米ブレンド珈琲 5ケ入		岡山県 岡山市	ノーイン株式会社	【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
694.69 5.696	2017年 3月	・完熟レモンジャム ・旬のはっさくと完熟レモンのジャム ・旬のいちじくと完熟レモンのジャム		広島県 尾道市	レッカーパロン	瀬戸内産の新鮮な果物をジャム加工しています。恵まれた自然の中で育ったジャムの素材は、自家栽培と契約農家から選別した新鮮な果物に限定し、無添加、無着色、保存料や人工ヘク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ています。	ジャムに使用する「レモン」「はっさく」「いちじく」は、瀬戸内特に尾道を代表する柑橘。自家栽培と契約農家から厳選した新鮮で安心・安全な物に限定をし、全工程手作業で作ったジャム。	広島ブランドショップTAU、櫛二チエー、尾道グリーンホテル、ホテル鷗風亭、尾道観光土産品協同組合、尾道ええもんや、尾道市ふるさと納税謝礼品、櫛高山など
697	2017年 3月	・国産ソフト海苔鯛 ごはん65g		広島県 廿日市	株式会社なだや	瀬戸内海産の海苔を自社独自の製法で二度味付けをし、やわらかく味付けた海苔と瀬戸内海産の鯛をあわせ、おにぎり用のふりかけにしています。海苔をやわらかくする製法特許取得にて実施。	瀬戸内海産海苔は、しっかりした歯ごたえの良さが評判で、黒くつやがよく、味に深みがあります。愛媛県産鯛は、栄養素やミネラルが多く、ビタミン類が豊富に含まれています。瀬戸内らしい海の幸を食べやすく、簡単に出来あがるおにぎりの素を作りました。	ひろしま夢プラザ、広島ブランドショップTAU、道の駅など

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
699.70 0.701.7 02.703	2017年 3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サンラヴィアの白桃シュークリーム</li> <li>・本格濃厚チーズスフレ The岡山白桃</li> <li>・黄福ろうる The岡山白桃</li> <li>・艶焼きタルト The岡山白桃</li> <li>・スプーンでいただく黄福ろうる ところ〜り白桃</li> </ul>		岡山県 里庄町	株式会社サンラヴィア	<p>【サンラヴィアの白桃シュークリーム】「岡山県産白桃」ピューレを使用しホイップクリームと六甲山麓産牛乳を使用したパナラビーズ入りの自社製カスタードを充填した2層のシュークリーム。</p> <p>【本格濃厚チーズスフレ The岡山白桃】ニュージーランド産クリームチーズを使用し、独自製法で焼き上げた、しゅわっふわとした食感の本格的なチーズスフレ。「岡山県産白桃」ピューレを使用した本格濃厚なチーズスフレ。</p> <p>【黄福ろうる The岡山白桃】岡山県産白桃ピューレを使用したホイップクリームをカスター生地地で包み、カスター生地の食感が絶妙な黄福ろうる。</p> <p>【艶焼きタルト The岡山白桃】「岡山県産白桃」ピューレを使用した濃厚な味わいとなめらかな口当たりが特徴のチーズタルト。タルト生地は、香ばしい香りが漂うサクサクとした食感で、夏でも食べたくなるさわやかな白桃の風味が特徴のチーズタルト。</p> <p>【スプーンでいただく黄福ろうる ところ〜り白桃】「岡山県産白桃」ピューレを使用し「かすてら」「クリーム」「フィンガ」をスプーンで混ぜてお召し上がりいただくよう、素材、甘みのバランス、柔らかさ・のど越しなどの食感にまでこだわり抜いた商品。</p>	<p>【サンラヴィアの白桃シュークリーム】優しい甘みと香りが特徴の「岡山県産白桃」を使用した2層のシュークリームです。</p> <p>【本格濃厚チーズスフレ The岡山白桃】優しい甘みと香りが特徴の「岡山県産白桃」を使用した、上質で濃厚なチーズスフレです。</p> <p>【黄福ろうる The岡山白桃】ホイップクリームにみずみずしい岡山県産白桃を使用した和風ロールケーキです。</p> <p>【艶焼きタルト The岡山白桃】濃厚なチーズ生地に「岡山県産白桃」ピューレを使用したチーズタルトです。</p> <p>【スプーンでいただく黄福ろうる ところ〜り白桃】ところ〜りとした食感のフィンガに、「岡山県産白桃」ピューレを使用した、食べきりサイズの黄福ろうるです。</p>	2017年6〜8月までの季節限定商品として全国の量販店にて発売予定
704.70 5	2017年 3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・檸檬かすてら(小)</li> <li>・檸檬ろーるかすてら</li> </ul>		大阪府 大阪市	株式会社三星社	6〜8月末の期間限定、夏場向けにサッパリとした味に仕上げています。昔ながらの製法(手焼き)にこだわり、最もベーシックな蜂蜜味のカスターを売りとしています。	レシポ的にも甘さを抑えてサッパリとした味に仕上げ、夏場でもカスターを食べてみようと思っただけの瀬戸内産レモン味のカスターです。	全国のスーパーマーケットなど(発売期間は6〜8月末の期間限定)
706	2017年 3月	・アサヒ十六茶 ご当地素材ブレンド(中国・四国) PET600ml		東京都 墨田区	アサヒ飲料株式会社	ご当地ならではの味わいが楽しめる地域限定の十六茶。香川県産のオリーブの葉と広島県産のレモンの皮を使用し、十六茶のすっきりとした味わいをベースに「オリーブの葉」のほろ苦さと「エモンの皮」のほのかな渋みが楽しめる中国・四国エリア限定の十六茶です。	ご当地限定商品ゲームの中でご当地素材を使用するだけでなく、地元(中国・四国エリア)にお住まいの方の好みの味わいを表現するこだわりと、瀬戸内らしいパッケージ(穏やかな瀬戸内海をブルーで柑橘の爽やかさを白で表現)へのこだわりで店頭でのアピール度を高めます。	中国・四国エリアの量販店(スーパー・ドラッグストア・駅売店など)

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
707.70 8,709.7 10,711. 712.71 3,714.7 15,716	2017年 3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・尾道ラーメン 春味比べ</li> <li>・牡蠣だし 尾道ラーメン (3食箱)</li> <li>・レモンクリーム牡蠣カレー缶</li> <li>・音戸産ちりめん カレー缶</li> <li>・ままかりのトマト煮</li> <li>・鯛だし塩ラーメン</li> <li>・瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)</li> <li>・瀬戸内ハンバーグ(ちりめん)</li> <li>・鯛だし尾道ラーメン3食入</li> <li>・鯛だし醤油ラーメン</li> </ul>		広島県 福山市	株式会社阿 藻珍味	<p>【尾道ラーメン春味比べ】定番の尾道ラーメン・瀬戸内産の真鯛から抽出した鯛だしラーメン・豚脂がたっぷりの旨塩ラーメンの3種類をセットした春限定品。</p> <p>【牡蠣だし尾道ラーメン(3食箱)】冬季限定(10～1月末迄)商品。広島県産牡蠣・かつお節・北海道日高昆布の旨みをブレンドしたこだわりの醤油を配合した濃厚な味わいが楽しめます。</p> <p>【レモンクリーム牡蠣カレー缶】女性にも合うようにレモン風味のクリームタイプのカレーに仕上げ、レンジ等で加熱するだけで手軽においしさが味わえます。</p> <p>【音戸産ちりめん カレー缶】広島(音戸産)のちりめんを具材にしたカレー缶詰。</p> <p>【ままかりのトマト煮】鮮度とサイズ(7～8cm)にこだわった瀬戸内海産のままかりを専門の加工先でカットしてもらった原料を使用。</p> <p>【鯛だし塩ラーメン】塩ラーメンとして、スープに鯛の持つおいしさを加えた限定の塩ラーメンです。</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)】広島産の牡蠣を原料とした牡蠣エキスを使用したハンバーグです。</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(ちりめん)】広島(音戸産)のちりめんを具材にしたハンバーグです。</p> <p>【鯛だし尾道ラーメン3食入】尾道ラーメンをベースに鯛の持つおいしさを加えた限定の尾道ラーメンです。</p> <p>【鯛だし醤油ラーメン】スープに鯛の持つおいしさを加えた限定ラーメンです。</p>	<p>【尾道ラーメン春味比べ】限定品の鯛だし尾道ラーメンはスープ味の要となるだしの部分に瀬戸内産の真鯛から取ったエキスを加え、頭から尾までの一匹分のあらを使用し抽出したエキスを使用。</p> <p>【牡蠣だし尾道ラーメン(3食箱)】尾道ラーメンをベースに季節感のある牡蠣を使用した醤油を配合しおいしさより広島らしさをアピール。</p> <p>【レモンクリーム牡蠣カレー缶】手軽に牡蠣のおいしさが味わえるよう缶詰に加工。保管が簡単で年中食べられる。</p> <p>【音戸産ちりめんカレー缶】お子様からお年寄りまで幅広い年代に合う味付けと魚の苦手な方にも食べやすいようあっさりとした和風の味付けに工夫。</p> <p>【ままかりのトマト煮】ままかりは岡山県を代表する魚であり、洋風の味付けで女性にも人気のアイテム。</p> <p>【鯛だし塩ラーメン】真鯛のもつ風味とコクをプラスして完成させた春の桜鯛をイメージした限定商品。</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)】牡蠣のもつ特有のおいしさが味わえ瀬戸内の和風の食材と洋風のハンバーグが組み合わせたものです。</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(ちりめん)】ソースは和風を選定し、魚の苦手なお子様も食べれるよう柔らかく魚の臭いを抑えたハンバーグとなっています。</p> <p>【鯛だし尾道ラーメン3食入】春(桜鯛)をイメージした限定の尾道ラーメンです。</p> <p>【鯛だし醤油ラーメン】春(桜鯛)をイメージした限定の醤油ラーメンで真鯛の風味の香るスープが特徴です。</p>	<p>自社の直売店、量販店、SAやKioskなど</p> <p>【ままかりのトマト煮】 広島・岡山県内</p> <p>【瀬戸内ハンバーグ(牡蠣)】 広島駅</p>
717	2017年 3月	・瀬戸内レモンレモネード ベース500ml紙		東京都 渋谷区	ポッカサッポ ロフード&ビ バレッジ株 式会社	<p>温暖な瀬戸内の気候で、太陽の光をたっぷり浴びて育った、こだわりの瀬戸内産レモンを使用しました商品です。 日本 のレモンの一大産地である「瀬戸内」の豊かな恵みを多くの人々に手軽にご家庭でお楽しみいただける商品です。</p>	<p>通年で楽しめるレモン希釈飲料商品。 瀬戸内ブランド認定商品「中・四国限定 瀬戸内レモンレモネード」500mlPET」の希釈商品としてレモンカッシュ、レモネード、レモンティーなどご家庭でいつでも楽しめ、通年で汎用性のある使い方ができるレモネードベースタイプを展開することで瀬戸内レモンの良さが広がる商品。</p>	<p>全国のスーパーマーケットなど小売店</p>



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
718,71 9,720	2017年 3月	・尾道発 ぶちうまあー瀬戸内れもん のり天 ・尾道発 ぶちうまあー瀬戸内すだち のり天 ・尾道発 ぶちうまあーのり天		広島県 尾道市	有限会社砂田食品	<p>【尾道発 ぶちうまあー瀬戸内れもん のり天】 瀬戸内海産のり・瀬戸内れもん(フレーバー)を使用し、お好み焼き・焼きそばなどののり天・いか天などのトッピング具材としても利用ができます。</p> <p>【尾道発 ぶちうまあー瀬戸内すだち のり天】 瀬戸内海産のりを使用し、お好み焼き・焼きそばなどののり天・いか天などのトッピング具材としても利用ができます。食べやすいようスティックタイプを採用し、すだちを使うことでさっぱりとした味に仕上がっています。</p> <p>【尾道発 ぶちうまあーのり天】 瀬戸内海産のりを使用し、お好み焼き・焼きそばなどののり天・いか天などのトッピング具材としても利用ができます。食べやすいようスティックタイプを採用しています。</p>	<p>【尾道発 ぶちうまあー瀬戸内れもん のり天】 瀬戸内圏で育てられたレモンを使用し、袋パッケージにもこだわった商品です。</p> <p>【尾道発 ぶちうまあー瀬戸内すだち のり天】 瀬戸内圏で育てられたのりを使用し、袋パッケージにもこだわった商品です。</p> <p>【尾道発 ぶちうまあーのり天】 瀬戸内圏で育てられたのりを使用しています。</p>	中国地方の量販店・道の駅・SAなど
721	2017年 3月	・BUTSU__DENIM		岡山県 岡山市	有限会社岸佛光堂	<p>倉敷市児島産のデニムを使ったオリジナル仏具。商品は、念珠入れ(4種)、リン布団(3種)、リン棒、仏壇用掛軸(各宗旨、各寸)の9点。全アイテムがインディゴ・ブラック・レッド・ブラウン・ベージュの5色展開。</p>	<p>全国初の児島産デニムで作られた仏具。仏具とコラボレーションをさせることで、新たな視点から岡山の特産品であるデニムを発信。</p>	岸佛光堂NewStyle仏壇岡山西店のみ

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
722.72 3,724.7 25	2017年 3月	・瀬戸内レモンホイップドーナツ ・瀬戸内レモンパン～チーズ ケーキ風味～ ・瀬戸内レモンパイ ・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	【瀬戸内レモンホイップドーナツ】瀬戸内レモン使用のホイップクリームとレモンクリーム入りのドーナツです。 【瀬戸内レモンパン～チーズケーキ風味～】瀬戸内レモン使用のペースト入りメロン皮をかぶせ、チーズケーキ風味のレモンクリームをサンドしました。 【瀬戸内レモンパイ】瀬戸内レモン使用のクリームとレモンピールを包んだ、サクサクのパイです。 【レモンケーキ瀬戸内レモンジュレ】瀬戸内レモン使用のジュレをサンドし、グレーズをコーティングしたケーキ。	【瀬戸内レモンホイップドーナツ】仕様の違う2種類のクリームに瀬戸内レモンを使用し、瀬戸内レモンの酸味と甘みをそれぞれのクリームで表現。2つの味わいを楽しんでいただくため、サクリしたドーナツではなくふんわりした生地で包み揚げた商品です。 【瀬戸内レモンパン～チーズケーキ風味～】瀬戸内レモン使用し、チーズ風味のレモンクリームをサンドし、瀬戸内レモンの爽やかな酸味が効いたチーズケーキのような味わいが楽しめます。 【瀬戸内レモンパイ】瀬戸内レモン果汁入りのクリームにレモンピールを加え爽やかな酸味にレモンピールとパイの食感が楽しめる仕立てにいたしました。 【レモンケーキ瀬戸内レモンジュレ】瀬戸内産レモンを使用した爽やかな酸味が味わえるケーキです。2017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コーティングしているグレーズのバランスにこだわりました。	全国(北海道・沖縄を除く)量販店・コンビニ等 (2017年5～6月の2ヶ月)
726	2017年 3月	・尾道レモネード(海人の藻塩入)		広島県 市 尾道市	有限会社織 田製菓	瀬戸田産レモンを粗挽きにして作ったレモネードに呉市蒲刈で作られた「海人の藻塩」を加えることでレモンの爽やかな風味が際立ち、サッパリとした飲み口に仕上げた粉末清涼飲料。	瀬戸内海の温暖な気候と太陽の恵みに育まれた広島県瀬戸田産レモンで作った爽やかな風味のレモネードに呉市蒲刈産の藻塩(海人の藻塩)を加えることでレモン風味が一層際立ちが活かされています。	中四国地区及び首都圏の量販店等
727	2017年 3月	・コロッケ専用じゃがいも農家が創ったソース		広島県 東広島 市	有限会社有 田園芸農場	全国でも希少な安芸津町赤崎地区特有のサラサラとした排水性の良い赤土で甘みと滑らかな食感が特徴の美味しいじゃがいもを使用したコロッケに良く合う濃厚なソース。	化学調味料や添加物を一切使用していないソース。赤崎地区特有の酸化鉄、マグネシウムなどのミネラルが豊富な赤土の中で瀬戸内の温暖な気候と潮風にあてられ大切に育てられた赤土じゃがいもをパウダーにし原材料として使用。	(県内)産直、道の駅 (県外)関東圏の食品スーパー
728.72 9	2017年 3月	・青梅ぶりりん ・いちじくぶりりん		広島県 尾道市	万汐農園	【青梅ぶりりん】自家農園のうめを使用し、うめの果肉が身体に嬉しい、甘酸っぱいぶりりん。 【いちじくぶりりん】自家農園のいちじくを使用し、たっぷり入った果肉のつぶつぶ感が楽しいぶりりん。	【青梅ぶりりん】農業・化学肥料を使わない「自然栽培」を採用。果肉を細かく刻み、初夏の梅林をイメージしたフレッシュ感を追求。賞味期限は常温で180日。 【いちじくぶりりん】農業・化学肥料を使わない「自然栽培」を採用。いちじくならではの「とろり感」をぶりりん再現。賞味期限は常温で180日。	広島県内の百貨店・お土産物店など
730	2017年 3月	・国産米粉の蒸しぱん(瀬戸内産レモン)		東京都 台東区	山崎製パン 株式会社	国産の米粉を使用したもちもちとした食感が特徴の蒸しぱんに、瀬戸内産レモンのピールの蜜漬けを生地への練り込みと、トッピングに使用した季節感ある蒸しぱん商品。	さわやかな酸味の瀬戸内産レモンのピールと、新潟県産の米粉の使用によるもちもちとした食感といった特徴のある味と食感を表現しております。	ローソン全国店舗(ただし、沖縄除く)

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
731.73 2	2017年 3月	・甘夏みかんのむヨーグルト ・おいしく果実 甘夏みかんのむヨーグルト		岡山県 岡山市	オハヨー乳業株式会社	【甘夏みかんのむヨーグルト】夏限定商品で、愛媛県産の甘夏みかん果汁を使用。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。 【おいしく果実 甘夏みかんのむヨーグルト】夏限定商品。爽やかな味わい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たフルーツ本来の味わいが楽しめます。	パッケージ正面に「愛媛県産甘夏みかん果汁使用」と強調し、夏らしい爽やかさを甘夏みかんの写真を用いたパッケージで表現し、品質や季節感にこだわりを持って作られた商品。産地、品種にこだわり、季節感の感じられるような夏にぴったりの甘酸っぱさをお楽しみ頂ける味わいです。	全国の量販店、コンビニ(2017年6~8月)
733	2017年 3月	・いちごジャム(プレザープ)		広島県 三原市	有限会社果実の森	完熟いちごをたっぷりと贅沢に無添加で1つ1つ手作りでジャムに仕上げています。 「昔、おばあちゃんが作ってくれたジャムの味でなつかしい」と言われます。	商品は無添加。栽培にこだわり、完熟の美味しさがあります。	広島市・東広島市・世羅郡・三原市の道の駅など
734	2017年 3月	・牡蠣オリーブオイル漬け(瓶)		広島県 東広島市	有限会社マルイチ商店	牡蠣は地元広島県安芸津町の牡蠣を使用。牡蠣の身入り、色、質感を見極め、手選別しています。オイルが牡蠣にしみ込み、牡蠣の旨味が凝縮された美味しさをお楽しみ下さい。	清浄海域(生食用表示を許可される海域)かつ塩分濃度が高い安芸津の牡蠣の味は、海域により磯の香りの強いものであり、食感のしっとりとしたところが特徴。	広島三越・広島駅構内売店・JALUX広島空港店・広島空港専門大店・zakkaひぐらし(宮島)・Boulagerie Chez GEORGES(西条)・白牡丹酒造(西条)など
736.73 7	2017年 3月	・愛媛キウイフルーツミックス果汁20%200ml紙パック ・愛媛キウイフルーツミックス果汁100%200ml瓶		宮崎県 児湯郡	宮崎県農協果汁株式会社	〔愛媛キウイフルーツミックス果汁20%200ml紙パック〕 愛媛県産キウイ果汁(3%)を使用した果汁20%飲料。キウイの酸味、果汁の甘みをブレンドさせ飲みやすくすっきりとした味わいの商品。 〔愛媛キウイフルーツミックス果汁100%200ml瓶〕 愛媛県産キウイ果汁(20%)を使用した果汁100%の商品。果汁100%ミックス飲料でキウイ独特の爽やかな香り・酸味が楽しめる商品。	瀬戸内の温暖な気候の下で育てられた愛媛県産キウイフルーツは国産キウイフルーツにこだわった商品。	株式会社フジ(グループ企業含む)

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
738	2017年 3月	・岡山県白石島産 桑の 実コンフィチュール		岡山県 岡山市	岡山県青果 物販売株式 会社	岡山県笠岡市の離島「白石島」で採取された「桑の実」を100%使用したジャム。素材の風味を大切に、無香料・無着色・低糖度(糖度40度)で仕上げています。	認知度が低い果実ではあるが、アントシアニンはブルーベリーの約4倍も栄養価が高い。国産素材を使用した商品で、桑の実という希少価値が高い。	自社店舗(全国の百貨店内にあるFRUIT-J)、JR岡山駅、岡山空港ターミナル、笠岡道の駅、白石島のフェリー乗り場など
739	2017年 3月	・瀬戸内レモンブリュレーヌ しまなみ果実 2個/5個 /8個		兵庫県 神戸市	株式会社ガ トー・スウ ニール	魅惑の新食感スイーツ!『ブリュレーヌ』ブリュレーヌ(Brûlée)とは、Brûlée(焦がす)×Madeleine(マドレーヌ)という意味です。じっくりと焼き上げた生地の中は、しっとりやわらかく、瀬戸内産レモンの豊かな風味がジュワッと口いっぱい広がります。『しっとり生地の中から、素材の風味がジュワッと。』ブリュレーヌの新食感な美味しさをお楽しみください。	瀬戸内産レモン100%使用。良質な瀬戸内産レモンをふんだんに使用し、じっくりと焼きあげました。しまなみ海道の潮風のようにすがすがしい、新食感な美味しさをお楽しみいただけます。	◆ANAFESTA 松山空港ロビー店・ゲート店 ◆ANAFESTA 広島空港ゲート店 ◆おみやげ街道 福山店・福山新幹線店 ◆おみやげ街道 広島新幹線改札内中央店・西店 ◆セブンイレブン ハートイン JR広島駅西店・東店 ◆土山サービスエリア ◆八幡パーキングエリア(下り)
742,74 3,744	2017年 3月	・寺岡家のたまごにかける お醤油 有機醤油使用 150ml ・寺岡家のレモンぼんず 150ml ・寺岡家のかき醤油 150ml		広島県 福山市	寺岡有機醸 造株式 会社	【寺岡家のたまごにかけるお醤油 有機醤油使用 150ml】 有機醤油に鯉節と昆布のうま味をブレンドし、隠し味に広島県産牡蠣エキスを加えたほんのり甘めのお醤油。 【寺岡家のレモンぼんず 150ml】 広島県産レモン果汁の酸味と、醤油のうま味が爽やかなハーモニーを醸し出したこだわりのぼんずです。 【寺岡家のかき醤油 150ml】 鯉節・昆布のうま味に、広島県産牡蠣のエキスをブレンドしたこだわりのだし醤油です。	【寺岡家のたまごにかけるお醤油 有機醤油使用】 全国生産量No.1を誇る広島県の発信。価格についても消費者の方の手に取りやすい価格帯で、ネーミングも商品をイメージしやすい。 【広島県産レモン果汁使用 寺岡家のレモンぼんず】瀬戸内で育った広島県産レモン果汁を使用。和食・洋食どちらにでもマッチする食材を使用し、洋食にも違和感なく使えるぼんずとなっています。 【広島県産牡蠣エキス使用 寺岡家のかき醤油】 広島県産の牡蠣のエキスを使用しており、かつお節・昆布の旨味をブレンドしただし醤油となっている。	全国の量・質販店、広島県内のSA、駅売店、空港などの土産物店
745	2017年 3月	・白い山口女子美カレー		山口県 岩国市	レストハウ ス・たんぼほ 株式会社	女性の好きな白い食材(里芋、たけのこ、レンコン、大根、ごぼう、白いんげん)入りの健康的なレトルトカレー。	山口県岩国市のレンコン、山口県産の酒米で作られた五橋の酒粕、山口県産の大豆で山口県産にこだわったオリジナル商品。	丸久・岩国錦帯橋空港・ルネ周南・新山口駅など



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
746,74 7,748	2017年 3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ラサーナ海藻ヘアエッセンス 瀬戸内レモンの香り</li> <li>・ラサーナ海藻モイストヘアミスト 瀬戸内レモンの香り</li> <li>・ラサーナ海藻スムースヘアミルク 瀬戸内レモンの香り</li> </ul>		広島県 広島市	株式会社ヤマサキ	<p>【ラサーナ海藻ヘアエッセンス 瀬戸内レモンの香り】海藻など自然の恵みの力で傷んだ髪を集中補修し、しっとりまとまる美髪に導くオイルタイプの洗い流さないトリートメント。</p> <p>【ラサーナ海藻モイストヘアミスト 瀬戸内レモンの香り】1本で8役、ミストタイプの朝の洗い流さないトリートメント。しっとりまとまり指通りなめらかに。</p> <p>【ラサーナ海藻スムースヘアミルク 瀬戸内レモンの香り】1本で8役、ミルクタイプの朝の洗い流さないトリートメント。なめらかなつけ心地で軽やかにまとまる。</p>	<p>広島県瀬戸田町産エコレモンから搾取した瀬戸内レモン精油を配合。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甘酸っぱく爽やかな香りです。デザインは瀬戸内レモンの産地を連想させるイラスト風景を採用。穏やかな瀬戸内海とそこに悠然と架かる瀬戸大橋の情景を象徴的に描きました。</p>	<p>全国のドラッグストア、バラエティショップなど(2017年6月よりヘアエッセンス発売予定、その他は秋に発売予定・数量限定)</p>
追加	2017年 3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アヲハタ 瀬戸内からの贈り物 瀬戸内ぶどうジュース</li> </ul>		広島県 竹原市	アヲハタ株式会社	<p>瀬戸内(竹原市)のぶどうを使用した100%ストレートジュースです。瀬戸内のフルーツの美味しさを伝えるシリーズとして、広島県竹原市で栽培された「キャンベル・アーリー種」のぶどうのみでつくりました。</p>	<p>広島県竹原市の温暖で日当たりの良い畑で育った、豊かな香りとジュースで濃厚な風味が特長のキャンベル・アーリー種だけを搾った100%ストレートジュースです。ラベルには、同シリーズの「瀬戸田みかんジュース」と同様、瀬戸内の穏やかな海とゆっくりと流れる時間をもつイメージをデザインにしました。</p>	<p>通信販売、お土産売り場、当社PR施設「アヲハタジャムデッキ」内のショップ等</p>

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
749.75 0.751.7 52.753. 754.75 5.756	2017年 6月	<p>【サンラヴィアンの愛媛の和栗シュークリーム】</p> <p>【スイートポテトケーキ 5個入】</p> <p>【ポエティー愛媛の和栗】</p> <p>【マイケーキ愛媛の和栗】</p> <p>【艶焼きタルト愛媛の和栗】</p> <p>【黄福ろうる愛媛の和栗】</p> <p>【華waffle鳴門金時芋】</p> <p>【本格濃厚チーズスフレ愛媛の和栗】</p>	    	岡山県 里庄町	株式会社サ ンラヴィアン	<p>【サンラヴィアンの愛媛の和栗シュークリーム】 愛媛県産渋皮入り和栗ペーストを使用したホイップと、六甲山麓産牛乳を使用した自社製カスタードの2種類のクリームを充填したシュークリーム。</p> <p>【スイートポテトケーキ 5個入】 徳島県産なと金時芋のダイスとペーストを使用しじっくりと丁寧に焼き上げ、仕上げにはラム酒をふりかけたスイートポテトケーキ。</p> <p>【ポエティー 愛媛の和栗】 愛媛県産和栗ペーストを使用し、秋らしい上品な栗の味わいとふわふわの食感をお楽しみいただける、ボリュームいっぱいのパウンドケーキ。</p> <p>【マイケーキ 愛媛の和栗】 ほっくりとやさしい味わいに焼き上げ、秋らしい上品な栗の味わいとふわふわの食感をお楽しみいただける食べきりサイズのパウンドケーキ。</p> <p>【艶焼きタルト 愛媛の和栗】 とろ〜り濃厚なチーズ生地とサクサクッと香ばしいタルト生地、チーズの濃厚でクリーミーな旨みの中に、ほっくりとしたやさしい栗の甘みを感じられるチーズタルト。</p> <p>【黄福ろうる 愛媛の和栗】 ほっくりやさしい味わいの和栗ホイップクリームをふんわり、しっとりとしたカステラ生地で包み、隠し味として、ラム酒を加え、栗の豊かな香りを引き立てたロールケーキ。</p> <p>【華waffle 鳴門金時芋】 徳島県産なと金時のダイスを生地練り込み、しっとりふんわり焼き上げた秋の味わい広がるベルギーワッフル。</p> <p>【本格濃厚チーズスフレ 愛媛の和栗】 ふわふわ、しっとりとした食感に焼き上げた、本格的なチーズスフレ。</p>	<p>【サンラヴィアンの愛媛の和栗シュークリーム】 隠し味にプラスした、ラム酒とコーヒーエキスが愛媛県産和栗ペーストを使用したホイップクリームの味わい深い上品な甘さを引き立てました。</p> <p>【スイートポテトケーキ 5個入】 「徳島県産なと金時」に着目し、弊社が長年培ってきた技術と製法で、瀬戸内の恵みとなると金時の自然な美味しさを表現しました。</p> <p>【ポエティー 愛媛の和栗】 ほっくりと味わい深い愛媛県産和栗を使用し、瀬戸内の恵みを存分に感じられる商品に仕上げました。</p> <p>【マイケーキ 愛媛の和栗】 ほっくりと味わい深い愛媛県産和栗を使用し、瀬戸内の恵みを存分に感じられる商品に仕上げました。</p> <p>【艶焼きタルト 愛媛の和栗】 ほっくりと味わい深い愛媛県産和栗を使用し、濃厚なチーズ生地の中に栗の味わいと瀬戸内の恵みを存分に感じられる商品に仕上げました。</p> <p>【黄福ろうる 愛媛の和栗】 ほっくりと味わい深い愛媛県産和栗を使用し、口当たり軽やかな和栗ホイップクリームから栗の味わいと瀬戸内の恵みを存分に感じられる商品に仕上げました。</p> <p>【華waffle鳴門金時芋】 「徳島県産なと金時」に着目し、弊社が長年培ってきた技術と製法で、瀬戸内の恵みとなると金時の自然な美味しさを表現しました。</p> <p>【本格濃厚チーズスフレ】 「愛媛県産和栗」に着目し、弊社が長年培ってきた技術と製法で、瀬戸内の恵みと愛媛県産和栗のほっくりとした美味しさを表現しました。</p>	<p>【サンラヴィアンの愛媛の和栗シュークリーム】 全国の量販店(2017年9月~11月)</p> <p>【スイートポテトケーキ 5個入】 全国の量販店(2017年9月~2018年2月)</p> <p>【ポエティー 愛媛の和栗】 全国の量販店(2017年9月~2018年2月)</p> <p>【マイケーキ 愛媛の和栗】 全国の量販店(2017年9月~2018年2月)</p> <p>【艶焼きタルト 愛媛の和栗】 全国の量販店(2017年9月~11月)</p> <p>【黄福ろうる 愛媛の和栗】 全国の量販店(2017年9月~11月)</p> <p>【華waffle 鳴門金時芋】 全国の量販店(2017年9月~)</p> <p>【本格濃厚チーズスフレ 愛媛の和栗】 全国の量販店(2017年9月~11月)</p>

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
757.758	2017年6月	【瀬戸内マンダリン】 【たけはらキャンベルジュース】		広島県三原市	平野賢作商店	<p>【瀬戸内マンダリン】 味覚的にも優れた大三島産の「南柑20号」を原料とし、なおかつ搾汁方法においても風味を最大限に活かせるよう大事に絞っています。</p> <p>【たけはらキャンベルジュース】 竹原は古くからのブドウの名産地であり、キャンベル・アーリー種は竹原を代表する品種であり、健康にも良く、適度な甘みと酸味をお楽しみ下さい。</p>	<p>【瀬戸内マンダリン】 大三島は柑橘の島で、使用している「南柑20号」は主力品種で、甘味比のバランスの良い高品質のミカンを利用。</p> <p>【たけはらキャンベルジュース】 キャンベル種は瀬戸内の竹原ならではの栽培条件に恵まれ、品種の持つ特色が顕著に表れる歴史観のあるブドウを利用。</p>	道の駅たけはら、道の駅みはら神明の里、たけはら海の駅、休暇村大久野島、かんぼの宿竹原など
763	2017年6月	【広島赤酎】		東京都中央区	合同酒精株式会社	食中酒としてドライな味わいが楽しめる。お酒のキレイな「赤」色は赤しそ由来で、香料、着色料不使用の逸品。	広島県産の有機認定畑にて栽培された赤しそを使用したドライな味わいの「広島赤酎」。お酒のキレイな「赤」色は着色料無添加で赤しそ由来によるもの。食事に合うドライな味わいで、お好み焼きや牡蠣、新鮮な海の幸との相性も抜群	中国・四国エリアを中心に発売 (平成29年8月29日)
764	2017年6月	【三原のたこ天井じゃ〜！！(冷凍・3食入り)】		広島県三原市	KOH株式会社	新鮮なタコを使い、タコを一口大にカットし、「にんにく漬け」にして下味をつけ、「生のまま」揚げることで、ぷりぷりのタコの食感と柔らかさを残すことができ、タコ本来のうまみをギュッと凝縮。	タコは広島県三原市周辺で獲れた新鮮なものを使用し、やわらかくて甘みがあるおいしいタコが自慢。	【三原のたこ天井じゃ〜！！(冷凍・3食入り)】三原市道の駅「神明の里」

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
765.76 6,767.7 68,769. 770.77 1	2017年 6月	<p>【レモンカード】</p> <p>【レモつゆ化粧箱入り】</p> <p>【レモスコリアケース入り】</p> <p>【レモスコスカッシュ】</p> <p>【レモスコシーザードレッシング】</p> <p>【飲む生レモン酢】</p> <p>【レモスコ牡蠣カレー】</p>	   	広島県 三原市	ヤマトフーズ 株式会社	<p>【レモンカード】 卵とバターを贅沢に使用した本格的なレモンカード。濃厚でとろっとしたクリームに瀬戸内レモンが香りジャムとは異なり、リッチな味わいが特徴。</p> <p>【レモつゆ化粧箱入り】 『レモつゆ』は広島レモンの皮を使用することで爽やかにレモンの風味が香る新感覚のつゆ。化学調味料を一切使用しておらず、広島レモンの香りを食材そのものの味わいが楽しめます</p> <p>【レモスコリアケース入り】 自宅用やプチギフト向けにデザイン。</p> <p>【レモスコスカッシュ】 スカッとピリッとする爽快な炭酸飲料。瀬戸内レモンを使用し、レモンのさわやかさを炭酸と、スパイシーな風味が特徴。</p> <p>【レモスコシーザードレッシング】 玉葱・セロリをたっぷり使用し、隠し味にアンチョビを加えた、すっぱ辛くて濃厚なクリーミーなドレッシング。</p> <p>【飲む生レモン酢】 皮ごとまるごと食べられる瀬戸内産レモンを使用し、りんご酢のまるやかな酸味と広島県産レモンの爽やかな香りに、氷砂糖の上品な甘みが変わり、甘くておいしいレモン酢が特徴。</p> <p>【レモスコ牡蠣カレー】 じっくりと炒めた玉ねぎに10種類以上のスパイスを加え、自家製ベシャメルソースでコクをプラス。一晚レモンに漬け込んだ味わい豊かな広島県産牡蠣を加え「レモスコ」でアクセントをつけたピリッとおいしい瀬戸内カレー。</p>	<p>【レモンカード】 広島県産レモン果汁とレモン皮を使用することで、レモンを丸ごと味わえるレモンカードに仕上げます。</p> <p>【レモつゆ化粧箱入り】 広島県が日本一の生産量を誇るレモン皮と果汁がブレンドされた広島「レモつゆ」。細かく刻んだ「レモン皮」が入っているのでレモンの香りが口いっぱいに広がり、瀬戸内の爽やかな気候を連想させるような味わい。</p> <p>【レモスコリアケース入り】 レモスコは瀬戸内産広島レモンの防カビ剤を使用せず皮まで食べられる特徴を活かし、保存料・着色料・化学調味料を使用しない無添加調味料として、他の原料も国産にこだわりの開発。</p> <p>【レモスコスカッシュ】 レモンだけでなく、辛さを加えることでより一層レモンの爽やかさが引き立ち、また炭酸飲料にすることでより爽快な飲みごたえが味わえます。</p> <p>【レモスコシーザードレッシング】 広島県産レモン使用の広島レモンスライス「レモスコ」をドレッシングのアクセントにしており、クリーミーな中にピリリと瀬戸内レモンの香りが楽しめます。</p> <p>【飲む生レモン酢】 「飲む生レモン酢」はレモンを丸ごと生かし、レモンの栄養を余すことなく摂取できます。</p> <p>【レモスコ牡蠣カレー】 瀬戸内の2大産物を同時に味わえ、「レモンに漬けこんだ牡蠣」と「レモスコ」を使用したレモンをほどよく感じる今までにない味わいの瀬戸内カレーが堪能できます。</p>	<p>【レモンカード】 ライフスタイルショップ、高級スーパーなど</p> <p>【レモつゆ化粧箱入り】 JR広島駅、県内お土産売り場、ライフスタイルショップ</p> <p>【レモスコリアケース入り】 JR広島駅、高速道路サービスエリア、百貨店、雑貨店、三次ワイナリー、広島アンテナショップなど</p> <p>【レモスコスカッシュ】 広島空港、JR、高速道路サービスエリア、県内お土産販売店、県内スーパー、全国百貨店、関東圏高級スーパー、広島アンテナショップなど</p> <p>【レモスコシーザードレッシング】 広島空港、JR、高速道路サービスエリア、県内お土産販売店、県内スーパー、全国百貨店、関東圏高級スーパー、広島アンテナショップなど</p> <p>【飲む生レモン酢】 県内お土産売り場、ライフスタイルショップ、百貨店</p> <p>【レモスコ牡蠣カレー】 JR広島駅、ゆめタウン、広島県内サービスエリア、長崎屋、お土産店など</p>

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
772	2017年 6月	【瀬戸内海の恵キムチ】		広島県 福山市	備後漬物株式会社	瀬戸内海産の海産物を使用し魚介の旨みがたっぷり詰まったキムチ。瀬戸内海の変化に富んだ潮流で育った原料を加工した牡蠣エキス、焼いりこパウダー、ちりめんを使用することにより、魚介の旨味を堪能。	瀬戸内海には穏やかな潮流で育まれた海の幸が豊富にあり、その食の資産である海の幸の味のしっかり引き出せるキムチのタレと併せることで、瀬戸内らしいキムチを堪能。	スーパーマーケット、大手流通各社
773.77 4.775.7 76	2017年 6月	【130gレモンカシューナッツ】  【75gレモンカシューナッツ】  【145gかき醤油豆】  【100gかき醤油豆】		広島県 広島市	有限会社 栃木屋	【130gレモンカシューナッツ】 【75gレモンカシューナッツ(90g)】 ほんのり甘いカシューナッツに瀬戸内産レモンで味付けし甘酸っぱい香りがお口の中に広がります。  【145gかき醤油豆】 【100gかき醤油豆】 栃木屋オリジナル醤油と広島県産牡蠣ジュースをそのままジュース状にしたもの混合し落花生に味付け、落花生に味付けしコクのある味に仕上げました。	【130gレモンカシューナッツ】 【75gレモンカシューナッツ】 瀬戸内産(愛媛県、広島県)レモンの粉末をカシューナッツに味付け。  【145gかき醤油豆】 【100gかき醤油豆】 栃木屋オリジナル醤油と広島県産牡蠣ジュース(生の牡蠣をそのままジュース状にしたもの)混合し落花生に味付け。広島にこだわりを持った”かき醤油豆”。	【130gレモンカシューナッツ】 【75gレモンカシューナッツ(g)】 広島市内のスーパーなど  【145gかき醤油豆】 【100gかき醤油豆】 広島市内のスーパーなど

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
777.77 8.779	2017年 6月	【ガトーピレネー】  【バオバブの木(ブレン バウムクーヘン)】  【瀬戸内生レモンケーキ / 瀬戸内焼レモンケー キ】		香川県 高松市	有限会社サ ンファン	<p>【ガトーピレネー】 小麦粉のかわりに讃岐の米粉(おいでまい)を全量 使用し、仕上げには、ほんのり香る讃岐和三盆糖 を贅沢にコーティング。</p> <p>【バオバブの木(ブレンバウムクーヘン)】 特Aランクの讃岐の米粉(おいでまい)を小麦粉の かわりに全量使用し、丁寧に、しっとりやわらかし 大きな輪に焼き上げ。</p> <p>【瀬戸内生レモンケーキ】 瀬戸内で生まれた生レモンケーキ。 ふわふわのビスキュイに瀬戸内で育ったレモンを 使ったレモンクリームを挟み、周りをレモンチョコ レートで薄くコーティング。</p> <p>【瀬戸内焼レモンケーキ】 瀬戸内で育ったレモンをたっぷり練り込み、しっとり と焼き上げた焼レモンケーキ。 瀬戸内レモンの爽やかな香り、食感、上品な甘さ が楽しめます。</p>	<p>【ガトーピレネー】 新品種の讃岐の米粉「おいでまい」は、越沼産こしひかりと 同じ特Aランクを受賞し、瀬戸内の食材の良質さや美味しさ を堪能できます。</p> <p>【バオバブの木(ブレンバウムクーヘン)】 バオバブの木に使用している讃岐の米粉「おいでまい」は、 香川県の大地でサンサンと太陽の光に浴び育ったお米で、 澱粉の老化(バサバサになる)に対して強いという特徴を持 ち、良質なお米として特Aランクを受賞。</p> <p>【瀬戸内生レモンケーキ / 瀬戸内焼レモンケーキ】 瀬戸内レモンは、高品質で食べた瞬間に口いっぱいスーッ と爽やかな香りが広がる上質なレモンであり、瀬戸内生レモ ンケーキ・瀬戸内焼レモンケーキにも瀬戸内産のレモンを たっぷり使用。</p>	<p>【ガトーピレネー】 高松三越、神奈川県海 老名マルイ、Mitsuwa マーケット(アメリカ(カリ フォルニア・サンノゼ)1 週間</p> <p>【バオバブの木(ブレン バウムクーヘン)】 高松三越、Mitsuwa マーケット(アメリカ(カリ フォルニア・サンノゼ)1 週間</p> <p>【瀬戸内生レモンケー キ / 瀬戸内焼レモン ケーキ】 こうべこーぷ・かがわ こーぷで出品予定</p>
780	2017年 6月	【瀬戸内ハンバーグ(た こ)】		広島県 福山市	株式会社 阿 藻珍味	瀬戸内海産のたこを具材にしたハンバーグ。湯煎 もしくは電子レンジで加熱するだけで焼きたてと同 様の味が楽しめる家庭用の商品。	たこは瀬戸内海産のものを使用し、鶏肉も入った柔らかく魚 の臭いを抑えたハンバーグ。特殊なアルミパウチに入っ ており賞味期限も長いことから、急な時にも手軽な調理で対 応が可能となる一品。	販売先は広島駅
781	2017年 6月	【瀬戸内レモンかりんとう】		広島県 尾道市	有限会社製 菓宮本	広島県産レモン果汁と瀬戸内産レモンピールを糖 蜜に使用し、サクサクとした生地を包んだかり んとうです。すっきりとした爽やかな風味が広がる ように仕上げました。	広島県産レモン果汁と瀬戸内産レモンピールを糖蜜に使用 し包んだかりんとうです。温暖な気候に恵まれて育った瀬戸 内のレモンのまろやかな酸味と香りを味わって頂けるように 仕上げました。	全国の量販店、尾道の 土産店、道の駅、広島 のおりづるタワー、 サービスエリア、広島 県ブランドショップ 「TAU」他

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
782,783	2017年6月	【いろはす みかん】 【いろはす 塩れもん】		東京都渋谷区	日本コカ・コーラ株式会社	<p>【いろはす みかん】 愛媛県産温州みかんエキス使用。日本の厳選された天然水を利用し、ローカロリー(17kcal/100ml)でからだに優しい。</p> <p>【いろはす 塩れもん】 「瀬戸内産れもん」のエキスと「瀬戸内産海塩」の組み合わせでおいしく熱中症対策にお勧め。</p>	<p>【いろはす みかん】 愛媛県産の手摘み温州みかんから採取したエキスを使用。また、エコを考えたつぶしやすいボトル、環境負荷を低減した水性フレキシ印刷のラベルを使用。</p> <p>【いろはす 塩れもん】 瀬戸内産れもん」のエキスと「瀬戸内産海塩」をそのこだわりとして使用。また、エコを考えたつぶしやすいボトル、環境負荷を低減した水性フレキシ印刷のラベルを使用。</p>	<p>【いろはす みかん】 全国コンビニエンスストア、スーパーマーケット、自動販売機など</p> <p>【いろはす 塩れもん】 全国コンビニエンスストア、スーパーマーケット、自動販売機など</p>
785	2017年6月	【香味山陽路 佃煮(牡蠣・椎茸・牛蒡・筍)佃煮製造】		広島県東広島市	シンクフーズ株式会社	<p>【香味山陽路 佃煮(牡蠣・椎茸・牛蒡・筍)佃煮製造】 東広島で産する地域限定の農水産物を使用した佃煮で、独自の味付けによる加工食品。 ①牡蠣 安芸津の海で育った新鮮なカキの佃煮 ②椎茸 志和町で栽培した肉厚のシイタケの佃煮 ③筍 賀茂台地で採れたタケノコの佃煮 ④牛蒡 豊栄町で栽培する吉原ゴボウと黒酢ニンニク漬の佃煮</p>	<p>【香味山陽路 佃煮(牡蠣・椎茸・牛蒡・筍)佃煮製造】 地元の東広島産の農水産物を素材とし、自然の調味料で手間隙をかけて炊き上げた佃煮で、酒の肴やご飯の友にも最適な逸品。</p>	<p>【香味山陽路 佃煮(牡蠣・椎茸・牛蒡・筍)佃煮製造】 (セット販売) 広島三越、天満屋空港ショップ店やマツダ(株)等の企業及び一般消費者に販売。</p> <p>(単品販売) 天満屋空港ショップ店、アンデルセン小谷店、道の駅、ホテル等で宣伝販売。</p>

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
788,789	2017年6月	【OTソープ(洗顔石鹸)】 【レモンローション】	 <p>洗顔石けん(特わり) 標準重量 95g 成分:石ケン素地/レモン果皮エキス/レモン果皮油/水</p> <p>レモンローション(化粧水) 標準重量 100ml 成分:水/レモン果皮エキス/ローズマリー葉エキス/リン酸アスコルビルNa/レモン果皮油/ダイズ油/セラミド1/セラミド2/セラミド3/セラミド6 II</p>	広島県尾道市	大本太和堂	<p>【OTソープ(洗顔石鹸)】 【レモンローション】</p> <p>原材料から製造工程において化学成分無添加の完全無添加にこだわりました。またこれまで化粧品化するに困難とされたシミの原因となる光毒性物質を除去したため安心して使用することが出来るようになりました。したがって赤ちゃんからお年寄りまで性別を問わず使用していただけます。</p>	<p>【OTソープ(洗顔石鹸)】 【レモンローション】</p> <p>瀬戸内海に浮かぶ青いレモンの島と呼ばれる愛媛県岩城島のレモンはグリーンレモンとも呼ばれています。良質なレモンはビタミンやミネラルのバランスが非常に良く良質な商品に仕上がりました。</p>	onomichi U2 shima shop、尾道ふれあいの里、瀬戸田サンセットビーチ他
790	2017年6月	【ヒジャブとムスリムファッション】		愛媛県松山市	株式会社 ふく紗	<p>【ヒジャブとムスリムファッション】</p> <p>“四季のある日本の内海での環境で培ってきた伊予かすりを使ったヒジャブ”</p>	<p>【ヒジャブとムスリムファッション】</p> <p>ンバウンドで来日されたイスラム教徒の方々に日本の伝統織物である伊予かすりでつくられたヒジャブを身に着けていただきムスリムファッションを堪能していただく。</p>	主要駅・空港・港・百貨店など
791	2017年9月	【冷蔵お好み焼小ぶりサイズ2枚入り 瀬戸もみじ豚使用】		広島県広島市	サンフーズ株式会社	<p>広島育ちの【瀬戸内もみじ豚】を使用しており、ジューシーで柔らかく濃厚な味のお好み焼です。</p>	<p>1枚1枚手焼きの冷蔵お好み焼は瀬戸内もみじ豚、ミツお好みソース、広島独特のいか天入り天粕等広島産原材料に拘った製品です。</p>	高速道路各サービスエリア、広島空港おみやげ品売場にて販売



No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
792.79 3	2017年 9月	【瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト】  【瀬戸内柑橘ミックスオレ】		広島県 廿日市市	チチヤス株式会社	<p>【瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト】 広島県産ネーブルオレンジ果汁を1%使用し、ふわとろ食感で甘みと酸味のバランスがとれているネーブルオレンジ味は、フレッシュで豊かな香りが味わえます。</p> <p>【瀬戸内柑橘ミックスオレ】 広島県産のはっさく、甘夏、ネーブルオレンジ果汁を合わせ、牛乳を使用したミックスオレです。瀬戸内を感じる柑橘の甘味とすっきりさわやか、そして牛乳のまろやかな味わいが楽しめます。</p>	<p>【瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト】 ヨーグルトのまろやかな口当たりと後味すっきり、フレッシュで豊かな香りが楽しめるよう仕上げました。デザインは、柑橘類産地である広島の「瀬戸内海」と「ネーブルオレンジ畑」の景観をイメージしています。</p> <p>【瀬戸内柑橘ミックスオレ】 瀬戸内のおだやかですがすがしい印象を、牛乳のまろやかさと果汁の香りで爽やかさを演出し、パッケージは、瀬戸内そして広島を一目で感じてもらえるようなデザインとして、イラスト調で表現することで瀬戸内らしさを追求しています。</p>	<p>【瀬戸内ネーブルオレンジヨーグルト】 全国量販店、小売店、百貨店、生協など (平成29年9月25日～平成30年3月下旬予定)</p> <p>【瀬戸内柑橘ミックスオレ】 全国の量販店、小売店、百貨店、生協など (平成29年10月23日発売予定)</p>
794	2017年 9月	【尾道産 純粋はちみつ】		広島県 尾道市	アクロス インターナショナル(有) おのみつ 本舗事業部	尾道の野山に咲く花々の蜜を採取し無添加、無加工、自然そのままの天然蜂蜜です。	ラベルに可愛いミツバチのキャラクターを表示し、尾道の温暖な気候が生み出す自然食品として蜂蜜を販売しています。	広島市：ひろしま夢ぶらざ 尾道市：尾道JAええじゃん、福屋尾道店、新尾道駅売店、一本堂 三原市：道の駅神明の里 広島空港売店 福山市：高速福山PA下りその他、ニチエー各店で販売
795	2017年 9月	【尾道レモン塩】  【瀬戸内レモン塩】		広島県 尾道市	塚本株式会社	瀬戸田のエコレモンをフリーズドライの微粉末に、瀬戸内小島の「ほんじお」、蒲刈の藻塩をブレンドしたさわやかなレモン塩です。	瀬戸内産の塩と尾道市瀬戸田町産のレモンのみを使っているのが特徴。	<p>【尾道レモン塩】御調、三原、竹原の道の駅、広島のおりづるタワー、銀座TAU、尾道駅、福山駅、高速道路PA、尾道市内のお土産店など</p> <p>【瀬戸内レモン塩】山陽高速道路瀬戸PA上り、イカリスーパー、関西以東</p>
796	2017年 9月	【しまcaféきたたにの牛すじカレー】		広島県 呉市	合名会社きたたに	国産の牛すじ肉をとろとろに煮込み、隠し味として呉市の安芸灘とびしま海道で育った美味しいレモン(豊島産を90%以上使用)しかも農薬を使って無いものを厳選してレモンピールジャムにして使用。	とびしま海道一押しの特産品「豊島レモン」を使ったオリジナルカレーを開発。	広島県内。 店舗やネットでの販売予定。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
797	2017年 9月	【コーヒービーンズホワイトチョコレート】		岡山県 岡山市	ノーイン株式会社	カフェインレスコーヒー豆と蒜山ジャージーミルクで作ったホワイトチョコで、まろやかな甘みに珈琲のほろ苦さがマッチ。瀬戸内の温暖な気候の中で育まれた風味豊かでコクのあるおいしいジャージー牛乳を使用しローカフェインなチョコレートなので、どなたにもお楽しみ頂けます。	瀬戸内の恵まれた自然環境の中で育った牧草を食べ、育まれてきた、風味豊かでコクのあるおいしいジャージー牛乳を使ったチョコレートを使用。	天満屋・サービスエリアなど岡山県・関東を中心に全国で販売。
798	2017年 9月	【いりこみそ】		広島県 呉市	株式会社 ますやみそ	瀬戸内海特産のちりめんいりこを使用し、良質な国産大麦と大豆を使用した、いりこみそです。	瀬戸内海の穏やかな海域でとれる特産のちりめんいりこを使用し、手軽に使用できるおかずみそとして販売しております。また、容器は重厚感のあるものを使用し、高級感のあるものに仕上げしております。	中国地方のスーパーマーケット及び全国の量販店。
799	2017年 9月	【さぬきオイルサーディン】		香川県 観音寺市	共栄冷凍水産株式会社	伊吹いりこで有名な伊吹島近海のイワシを使用しております。	ブランド力のある伊吹いりこを使用。伊吹島近海で漁獲されるカタクチイワシに新たな付加価値を生み出し、伊吹いりこと並ぶ新たな瀬戸内ブランドを創出した商品です。	香川県のアンテナショップせとうち旬彩館(東京)、トモニ市場(東京)、栗林庵(高松)、四国ショップ88(高松)、ONOMICHI U2(尾道)、道の駅源平の里むれ(牟礼町)、道の駅ことひきコイン館(観音寺)、四国キヨスク観音寺店・丸亀店・イオン高松東店、JR四国千年物語、高松自動車道豊浜SA下り、資生堂パーラー他

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
800.801	2017年9月	【岡山白桃チューハイ】 【広島はっさくチューハイ】		広島県東広島市	宝積飲料株式会社	【岡山白桃チューハイ】 岡山県産白桃果汁を使用し、ほどよく熟した甘みを感じていただける味わいになっております。  【広島はっさくチューハイ】 広島県産はっさく果汁を使用し、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。	【岡山白桃チューハイ】 温暖な気候で育った「岡山」の白桃を主原料として、飲みやすい適度なアルコール感にしています。デザインは、瀬戸内海特有のおだやかな景色を手書き風のイラストで表現し、少し懐かしくて可愛いパッケージに仕上げています。  【広島はっさくチューハイ】 温暖な気候で育った「広島はっさく」を主原料とし、飲みやすい適度なアルコール感にしています。また、少し懐かしくて可愛いパッケージに仕上げました。	【岡山白桃チューハイ】 JR西日本の駅ナカ限定商品として販売（2017年7月）  【広島はっさくチューハイ】 JR西日本の駅ナカ限定商品として販売（2017年7月）
802	2017年9月	【コロラムプリン2/600】		岡山県笠岡市	酪農Café Mou Mou Kitchen	希少な「初乳」を使用した日本では初のプリンで、地元のこだわり卵「うねめもみじたまご」を合わせてコクをプラスしています。また、容器やラッピングにもこだわり、ピンクを基調とした牛のドット柄がカワイイ商品です。	乳牛・肉牛を飼育する西日本でも有数の牧草地帯である笠岡エリアは、気候温暖で災害も少なく、コロラムプリン2/600の原材料となる初乳を安定して確保できる環境にあります。コロラムプリン2/600は、希少な「初乳」を使用した日本では初のプリンで、地元のこだわり卵「うねめもみじたまご」を合わせてコクをプラスし、酪農家が商品開発をしました。	インターネット・笠岡道の駅・岡山駅新幹線改札口・当店
803.804.805	2017年9月	【キャンベル 100%ストレートジュース】  【是里わいん キャンベル・ロゼ】  【是里ワイン リースリング】		岡山県赤磐市	株式会社是里ワイン醸造場	【キャンベル 100%ストレートジュース】 赤磐市是里地区で丹念に育てられた貴種ぶどう「キャンベル・アーリー」。糖度18度以上の甘い果実を丸ごと搾り、果汁をそのまま100%ジュースとして商品化しました。パワフルでみずみずしい100%ストレートジュースです。  【是里わいん キャンベル・ロゼ】 赤磐市是里地区で丹念に育てられた貴種ぶどう「キャンベル・アーリー」から造るロゼ・ワイン。芳醇なぶどう本来の味と香りが楽しめます。  【是里ワイン リースリング】 赤磐市是里地区で丹念に育てられた貴種ぶどう「リースリング」から創られたやや辛の白ワイン。スッキリとしたフルーティーな味わい。	【キャンベル 100%ストレートジュース】 貴種ぶどう「キャンベル・アーリー」から創られるキャンベルワインの原材料となる搾りたての果汁をそのままジュースにしました。ブドウそのものの味と香りをお楽しみ頂けることだけの100%ストレートジュースです。  【是里わいん キャンベル・ロゼ】 【是里ワイン リースリング】 標高350m以上の是里地区は古くから高品質なぶどうの産地であるが、丹念に育てられた食べて美味しいぶどうから造られるワインはフルーティさをそのまま凝縮している。	【キャンベル 100%ストレートジュース】 ワイナリー店頭販売のみ  【是里わいん キャンベル・ロゼ】 ワイナリー店頭販売他、岡山県内卸売り。  【是里ワイン リースリング】 ワイナリー店頭販売他、岡山県内卸売り。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
806.807	2017年9月	【(尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム】  【(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム】		広島県尾道市	レッカーパロン	【(尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム】 ジャムにするセミノールは、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、保存料や人工ベクチ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す。  【(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム】 ジャムにする桃は、自家栽培の新鮮な素材に限定し、無添加、無着色、保存料や人工ベクチ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す。	【(尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム】 瀬戸内尾道の温暖な気候のもとで、木なりのまま完熟させたセミノールを丸ごと使ってジャムにしています。  【(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム】 自家栽培で育てた瀬戸内尾道産の桃を丸ごと使ってジャムにしています。	【(尾道産)旬のセミノールと完熟レモンのジャム】 尾道グリーンヒルホテル、エディオン鳥屋家電フードショップニチエー、尾道市ふるさと納税謝礼品  【(尾道産)旬の桃と完熟レモンのジャム】 尾道グリーンヒルホテル、エディオン鳥屋家電フードショップニチエー、尾道市ふるさと納税謝礼品
808	2017年9月	【牡蠣ぞうすい】		広島県福山市	株式会社阿藻珍味	広島県産の牡蠣を使用し、その品質も高く評価されています。そんな広島県産の牡蠣を使用したレトルト加工したぞうすいです。	広島県産の牡蠣を使用し、生産量は全国でも有数である広島県産の牡蠣は、品質も高く評価されています。	自社店舗(広島駅、福山駅)、高速道路サービスエリア、
809	2017年9月	【ひまわり畑のフロランタン 広島産のレモンの恵み】		広島県安芸郡	(株)エムズ (店舗名: グラゲール)	広島県立海田高等学校家政科生徒のアイデアから誕生した商品。海田町花「ひまわり」の種と広島県産レモンを皮ごとふんだんに使用し風味・酸味豊かに仕上げた洋菓子フロランタン。添加物は使用していません。	広島県レモンを皮ごとふんだんに使用し風味・酸味を十分に感じていただける贅沢に仕上げた商品です。またひまわりの種部分を使用した珍しい商品です。	海田町内及び広島県内お土産コーナー
811	2017年9月	レモンロックス		広島県廿日市市	中国醸造株式会社	瀬戸内レモンをまるごと使用し、合成香料や酸味料を一切使わずに、天然ビールの香りとレモン果汁の爽快な酸味を引き立たせた、こだわりのレモンリキュールです。	すべて瀬戸内産レモンを使用し、レモンスピリッツと天然レモンアロマオイルをブレンドする独自開発のダブルフレグランスメソッドにより、レモンピールの香りを余すことなく纏わせています。レモン果汁をたっぷり使用しているのでフレッシュで爽やかなレモンの酸味を感じることができます。	広島を中心とした全国展開。(2017年7月5日～)

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
812	2017年9月	無添加 味日本だし 広島産大羽いりこ入り		広島県 広島市	味日本株式会社	化学調味料無添加の「広島産大羽いりこ」入りだしパックです。食塩と醤油で下味を調整していますので使い勝手が良く、毎日のお料理が簡単に美味しく仕上がります。一般のいりこより、苦味や生臭みがなく、豊かで上品な香りと、強いうま味とコクが特長です。鰹だしやあご(トビウオ)だしよりも、味の伸びや重厚感の強いだしがとれます。	瀬戸内海の豊かな海産物を象徴する小魚:いわしを加工した「いりこ」のだしパックです。希少価値が高く、豊かで上品な香りと、強いうま味とコクが特徴の「広島産大羽いりこ」にこだわりました。「懐かしくて美味しい和風料理」を手軽に味わっていただける商品です。	広島県及び近郊地域のスーパーで販売予定(2017年12月1日発売)
813	2017年9月	【堅あげポテト 柑橘ミックス】		東京都 北区	発売元 株式会社カルナック 製造者 カルビー株式会社	瀬戸内産(広島県産)レモンと愛媛県産いよかんを使用し、瀬戸内レモンの程よい酸っぱさとほんのりした愛媛いよかんの甘さが特徴です。	瀬戸内限定土産。 瀬戸内レモンの程よい酸っぱさと、ほんのりした愛媛いよかん甘さが、カリカリとした堅あげポテトの食感でじっくり楽しめます。	中四国のJR駅、空港、高速道路SA・PA、観光地などの土産売店
814,815	2017年9月	【天然鳴門鯛 ぼんず】 【天然鳴門鯛 味噌】		徳島県 徳島市	株式会社クオリス	【天然鳴門鯛 ぼんず】 天然鳴門鯛からとった出汁のまるやかな風味が効いたほどよい酸味の味付けぼんずです。徳島県産のユズとユコウの果汁も加えたさわやかな味わいが、うどんやそうめんとの相性も抜群の調味料です。 【天然鳴門鯛 味噌】 浜に上がったばかりで活きのいい天然鳴門鯛の身を、地元の老舗味噌屋が作った御膳味噌に炊き込んだ「おかず味噌」です。	【天然鳴門鯛 ぼんず】 【天然鳴門鯛 味噌】 瀬戸内海と太平洋を結ぶ海峡の激しい潮流で育ち、引き締まったマダイの美味しさを「天然鳴門鯛 味噌」と「天然鳴門鯛 ぼんず」の2品で余すところなく堪能していただけるようにと企画した商品です。	【天然鳴門鯛 ぼんず】 【天然鳴門鯛 味噌】 徳島県内の土産物店と徳島県のアンテナショップ
816	2017年9月	【バラジュース 赤・ピンク】		広島県 福山市	マチモト株式会社	自社農園で、栽培期間中、農薬不使用・有機肥料で食用バラを栽培し、朝摘みした花を自社で加工しています。加工方法は、熱水抽出方式で2016年特許出願。加工した食品には、合成の香料・着色料・保存料を使用しておらず、安心・安全な食品です。	瀬戸内の温暖な気候で栽培した食用バラを利用し、加工食品には、合成の香料・着色料・保存料を使用せず安心・安全な食品です。	高島屋クロスメディア・天満屋・広島三越・広島そごう・近隣ホテル・福山サンステ・広島ゆめプラザ・近隣商店

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
817	2017年9月	【瀬戸内レモンの米粉入クッキー】		岡山県瀬戸内市	株式会社サラニ	岡山県産の米粉と小麦粉と瀬戸内レモンを使用して仕立てた、さつくりと爽やかで美味しいクッキーです。	瀬戸内地方で実ったレモンを限定して使用し、また米粉、小麦粉にも岡山県産を使用しました。	岡山県内・大阪府の自社店舗ほか
818	2017年9月	【雄町純米吟醸】		岡山県浅口市	嘉美心酒造株式会社	自社酵母を使うことで味は淡麗で甘く、香りは華やかさがお楽しみいただけます。	自然豊かな岡山県小田郡矢掛町の契約農家で栽培した、岡山県が発祥の地である酒造好適米「雄町米」を100%使用。	岡山県内スーパー、酒販店、日本名門酒会加盟店
819	2017年9月	【瀬戸内レモンココナッツ】		愛媛県伊予郡	増永食品株式会社	瀬戸内海産のレモン果皮を使用。レモンの甘酸っぱさとココナッツの独特の甘みと食感で食べた人を飽きさせない一品です。	瀬戸内海に接する愛媛県で昔ながらの製造技術を新しい食材(ココナッツ)を活用し、食べやすい味付に仕上げました。	日本全国において2017年8月1日より販売予定
820	2017年9月	【キャプテン・グリーンカレー】		岡山県倉敷市	株式会社明日絵 (いがらしゆみこ美術館)	大ブームの岡山マイルドパクチャー(OKAPAKU)や岡山県産のセロリ・ホウレン草をふんだんに使用した食物繊維たっぷり美容にもよい、ちょっと辛口が特徴の野菜カレー。	岡山県産の野菜にこだわり、ご当地カレーをアピールした商品。瀬戸内海には海賊がいたことから、松本零士の『宇宙海賊キャプテンハーロック』をパッケージデザインに採用した。	岡山県内、九州、首都圏にて販売

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
821	2017年 9月	【瀬戸内のり天(ゆず味)】		愛媛県 伊予市	阿川食品株式会社	瀬戸内産のりを使用し、食べやすいスティック状の天ぷらにしました。愛媛、高知県産のゆずを使用しさっぱりとしたゆず味にしています。	瀬戸内の産物である海苔を使用し、瀬戸内の産物である柑橘の中でも全国1位、2位の生産量を誇る愛媛、高知のゆずを使用。 また、広島県のプライマーカー独自の技術でさくとした食感でさっぱりした味に上げています。	全国のスーパーや土産物店(平成29年12月1日から)
822	2017年 9月	【広島県産レモン使用レモンきな粉】		広島県 広島市	【株式会社上万糧食製粉所】	弊社は2018年で創業90周年を迎え、この度記念商品として「広島県産レモン使用レモンきな粉」を開発いたしました。広島県が生産量日本一を誇るレモンを使用した「爽やかなレモンの風味」と丹念に焙煎した「香ばしいきな粉」のハーモニーを味わっていただけます。	全国的に知名度のある広島県産レモンを使用し、瀬戸内らしい商品に仕上げました。昔ながらのお餅にかけてお召し上がりいただける以外に、牛乳・ヨーグルト・アイスクリーム等のトッピングにもご利用いただけます。	広島県を中心とした西日本エリア及び関東地区の各スーパー・ブランドショップ等
824	2018年 3月	【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、個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」店舗に入っています。
825	2018年 3月	【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	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個包装入りです。旅の楽しい思い出に浸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。

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
826	2018年 3月	【たこめしの素】		兵庫県 明石市	株式会社 うつみ商会	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 りとなっています。 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)
827.82 8	2018年 3月	【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】 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、ゆっくり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 を凝縮しただしです。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 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、瀬戸内海の片口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
829	2018年 3月	【こくしぼりプレミアム< 香り柚子>350ml缶】		東京都 港区	サントリー ピリッツ(株)	「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。 今限定品として発売する<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





No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
830	2018年3月	【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】 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テラ生地で包みました。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、まるやかな甘さとはちみつの香りをプラスし、爽やかで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。クリームの酸味とカステラ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
831	2018年3月	【レノンー檸檬ー】		広島県福山市	有限会社ドルセ洋菓子店	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に仕上げています。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奏でるレモン牛乳菓です。	ドルセ洋菓子店本店（三吉町）南蔵王店 フジフラン神辺店 さんすて福山店
832	2018年3月	【丸亀名物 骨付鳥】		香川県丸亀市	ばばFoodセンター	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、柔らかで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

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
833.83 4,835.8 36,837. 838	2018年 3月	<p>【ちっちゃい瀬戸内レモンパン 4個入】</p> <p>【瀬戸内レモンクリームぱん】</p> <p>【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ】</p> <p>【瀬戸内レモンパイ】</p> <p>【ダブルホーン 瀬戸内レモン&amp;マスカルポーネ】</p> <p>【ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン 4個入】</p>	     	愛知県 名古屋 市	フジパン株式会社	<p>【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。</p> <p>【瀬戸内レモンクリームぱん】 マカ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</p> <p>【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ】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。</p> <p>【瀬戸内レモンパイ】 パイ生地で作ったパイ生地を包み、焼き上げました。</p> <p>【ダブルホーン 瀬戸内レモン&amp;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。</p> <p>【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ィリングを練り込みました。</p>	<p>【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い見た目と瀬戸内のイメージにぴったりです。</p> <p>【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、表面にはマカロンをイメージした生地を使用しており、ふんわりとしたレモンクリームとあわせてスイーツのように仕立てました。</p> <p>【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ】 毎年初夏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グレース両方でレモンを味わえるのがポイントです。</p> <p>【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。</p> <p>【ダブルホーン 瀬戸内レモン&amp;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。イタリアのペストリー菓子「カンノーロ」をイメージした筒状のデニッシュ生地、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。</p> <p>【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い見た目と瀬戸内のイメージにぴったりです。</p>	<p>【ちっちゃい瀬戸内レモンパン 4個入】 量販店・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</p> <p>【瀬戸内レモンクリームぱん】 量販店・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</p> <p>【レモンケーキ 瀬戸内レモンジュレ】 量販店・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</p> <p>【瀬戸内レモンパイ】 量販店・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</p> <p>【ダブルホーン 瀬戸内レモン&amp;マスカルポーネ】 量販店・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</p> <p>【ぶちマドレーヌ 瀬戸内レモン 4個入】 量販店・コンビニエンスストア等 中部地区 2018年5月1日～中止日未定</p>


No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
839.84 0.841	2018年 3月	【寄島(よりしま)いかめし 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】 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シヒカリ、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、岡山県新見産コシヒカリ、地元のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒を使用し、地元こだわりの冷凍イカ飯です。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。	【寄島いかめし 1人前】 とっとり・おかやま新橋館、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(よりしま)かきめし 1人前】				【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豊富な寄島の海で育まれた牡蠣、ふっくら美味しい新見産コシヒカリ、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。	【寄島かきめし 1人前】 栄養分豊富な寄島の海域で育った美味しい牡蠣を全国の皆様に食べていただきたいと思い、冷凍加工商品の製造・販売を開始しました。寄島牡蠣小屋から直接仕入れた寄島産牡蠣を使用し、岡山県新見産コシヒカリ、地元のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒を使用し、地元こだわりの冷凍牡蠣飯です。	【寄島かきめし 1人前】 岡山空港、とっとり・おかやま新橋館、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(よりしま)たこめし 1人前】				【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シヒカリ、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。	【寄島たこめし 1人前】 寄島漁港で水揚げされたイダコを使用し、岡山県新見産コシヒカリ、地元のマルツ醤油や嘉美心酒造の清酒を使用し、地元こだわりの冷凍タコ飯です。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。	【寄島たこめし 1人前】 岡山空港、とっとり・おかやま新橋館、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
842.84 3	2018年 3月	【ラサーナ海藻海泥シャンプー 瀬戸内レモンの香り】  【ラサーナ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	【ラサーナ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。 フランスブルターニュ産の海泥は超微粒子マイナスイオンで頭皮毛穴の汚れを吸着除去。 高ミネラル、高アミノ酸を含有したフランスブルターニュ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。  【ラサーナ海藻海泥トリートメント 瀬戸内レモンの香り】 高ダメージ補修力で髪の毛の内部から修復、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ブルターニュ産の海藻のエキスを配合。 髪の毛のダメージまで浸透して、バサつきを抑えてハリ・ツヤを与えます。	【ラサーナ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ーナオリジナルの“瀬戸内レモンの香り”です。  【ラサーナ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ーナオリジナルの“瀬戸内レモンの香り”です。	【ラサーナ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  【ラサーナ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	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
844	2018年 3月	【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】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産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、保存料や人工ペクチ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。	尾道グリーンヒルホテル、エディオン鳥屋家電フードショップニチエー、尾道市ふるさと納税謝礼品(申請中)、駱駝カフェ(広島市)
845.84 6	2018年 3月	【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】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、ミルクィな味わいが特徴。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溢れます。広島市内の店舗とネット通販で販売していますが、購入いただいたお客様からは「味も美味しいし、とても広島らしい餃子なので、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】瀬戸内海は波が弱く穏やかな気候なので古くから牡蠣の養殖が盛んな地域であり、ず。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があります。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、ミルクィ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】での料理提供/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】山本店、古市店での直売。 【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。
847	2018年 3月	【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】【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、ほこりが心配されるため、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干しています。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、当社は昔ながらの逸品を絶やすことなく、お客さまへおいしい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】全国の個人宛通信販売

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
848,849	2018年3月	【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	<p>【讃岐うどんだしのきいたドレッシング】 瀬戸のいりこ・唐辛子「香川本鷹」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こだわりました。</p> <p>【即席讃岐うどん】 香川県産小麦「さぬきの夢」使用、本場讃岐の製麺所で製造し茹で上げたうどんを真空パックに閉じ込め、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。</p>	<p>【讃岐うどんだしのきいたドレッシング】 さぬきうどんのダシの特徴でもあるいりこを瀬戸内産にこだわって使用。また香川県最古の特産農産物の一つとして伝えられている幻の唐辛子「香川本鷹」を味のアクセントとして入れています。</p> <p>【即席讃岐うどん】 讃岐うどんのために生まれた香川県産の小麦「さぬきの夢」を使い、本場、讃岐の製麺で製造し茹で上げ、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だしも特徴です。</p>	<p>【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</p>
850	2018年3月	【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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご当地の素材をまとった「地元ポッキー」シリーズの中四国地区限定版。</li> <li>・愛媛県産伊予柑果汁パウダーを使用し、甘さとほのかな酸味が広がる贅沢なポッキーです。</li> <li>・1袋1本の個包装で15本入りなので、パラマキ土産にぴったりです。</li> <li>・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。</li> </ul>	<p>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&lt;瀬戸内伊予柑&gt;とし、中国四国全域で販売展開する。</p>	<p>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</p>

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
851.85 2,853.8 54	2018年 3月	【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	<p>【広島かりんとう ちりめんじゃこ】 瀬戸内海、音戸産のちりめんじゃこをたっぷり練り込み藻塩で味付け。シンプルながら瀬戸内の香りが広がります。酒のお共にお子様のおやつに最適です。</p> <p>【広島かりんとう れもん】 大崎下島産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、ギュッと絞ったフレッシュ果汁をまどわせました。</p> <p>【広島かりんとう 牡蠣】 広島県海域で収穫された牡蠣を使用。牡蠣特有の旨みをかりんとうで表現しました。生ガキをそのまま練りこみ風味豊かなかりんとうに仕上げました。</p> <p>【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 広島県海域で収穫された牡蠣をそのまま練りこみ牡蠣特有の旨みを表現しました。レモン 大崎下島産のレモンをジャムにして、フレッシュな果汁をまどわせました。</p> <p>ちりめんじゃこ 瀬戸内海、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。</p>	<p>【広島かりんとう ちりめんじゃこ】 瀬戸内海、音戸産のちりめんじゃこをたっぷり練り込み、蒲刈産藻塩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。</p> <p>【広島かりんとう れもん】 契約農家の秋光さんが、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。</p> <p>【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した。</p> <p>【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・ちりめんじゃこの磯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。</p>	<p>【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】 広島県内のお土産物店・首都圏【瀬戸内】広島県内のお土産物店・量販店・岩手・宮城・東京・静岡・大阪</p>
855	2018年 3月	【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	<p>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。フレッシュな香味を損なわないよう工夫しながら、スッキリとしたのどごしを楽しんでもらえるように仕上げました。</p>	<p>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&amp;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。</p>	<p>日本酒類販売さん三菱食品さん(マルエツ)、TAUさん他 関東方面へ展開中</p>
856	2018年 3月	【かきにれもん】		広島県 廿日市市	世良水産(世)	<p>築地でもブランド牡蠣として有名な「じごぜんかき」。その中でも大粒の身を使用し、農業・化学肥料を使用していないこだわりの瀬戸田レモンの果肉を染みこませ、爽やかな酸味が口の中に広がる、贅沢な大粒牡蠣の串焼牡蠣。化学調味料を一切使わない安心安全で美味しく仕上がっている。</p>	<p>世界遺産「宮島」の対岸、地御前の豊かな海の自社種・筏でふくよかに育った大粒の牡蠣に、瀬戸内の温暖な気候に恵まれ農業・化学肥料を使わず栽培した瀬戸田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名物です。</p>	<p>広島夢プラザ、中国醸造、宮島サーブエリア下り線、おりづるタワー、広島空港福屋、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</p>

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
857.858	2018年3月	【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	<p>【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辛料を加えてレモン感を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」がそろったこだわりのドレッシングです。</p> <p>【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し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」がそろったこだわりのドレッシングです。</p>	<p>【広島れもんノンオイルドレッシング】 ”広島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辛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。</p> <p>【焙煎大豆ドレッシング】 ”広島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ことが可能となりました。</p>	<p>【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</p>
859	2018年3月	【アイスマルク(ミルク)】		岡山県井原市	徳山牧場アイ工房	<p>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。</p>	<p>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</p>	<p>店頭販売・ネット販売・ふるさと納税・各地イベント販売</p>
860.861	2018年3月	【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】		広島県広島市	宝積飲料株式会社	<p>【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。</p> <p>【せとうち旅情プレミアム レモン&amp;ゆずサイダー】 ゆず果汁は徳島県産「木頭柚子」、八朔果汁は広島県産「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。</p>	<p>【果実40%のはっさく】【せとうち旅情プレミアム レモン&amp;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県は、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、年間を通して温暖で晴天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。</p>	<p>【果実40%のはっさく】 JR東日本の駅ナカ限定の自動販売機</p> <p>【せとうち旅情プレミアム レモン&amp;ゆずサイダー】 地域量販店、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</p>

No	登録年月	商品名	商品写真	所在地	事業者名	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・季節
862	2018年 3月	【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	イーグル製菓の人気商品「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「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バニラクッキーのサクサク食感とトッピングのフランボワ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、CV S、雑貨店、高級スーパー、専門店 等） 販売地域：全国