

平成30年瀬戸内ブランド12月【新規】登録商品 詳細一覧表

| No | 商品名 | 商品写真 | 所在地(市町村まで) | 事業者名 | 商品の概要 | 商品の特長 | 瀬戸内ブランドとしての創意工夫 | 販売エリア |
|----|----------------|---|------------|------------------------|--------------------------------------|---|---|--|
| 1 | 瀬戸内レモンのシュアアイス |  | 東京都新宿区 | 株式会社洋菓子のヒロタ | 瀬戸内レモンのシュアアイス 1個150円(税別) | 日本一のレモン生産地でもあり、広島県におけるレモン発祥の地とされている、呉市大崎下島で育ったブランドレモン【大長レモン】のピューレを使用。温暖な瀬戸内海気候で太陽をいっぱい浴びて育ったとても清々しい味わいです。さらにレモン果汁(愛媛、瀬戸内産)を配合した風味・酸味のバランスを整えた夏に最適なアイテムです。 | 温暖で雨が少ない気候がレモンを筆頭に色々な柑橘類の栽培に適しているという瀬戸内気候の賜物、3本のレモンの苗木から始まった瀬戸内レモン栽培。今回使用のレモンピューレは風味、味わいがしっかりバランスの取れた食材。さらにレモン果汁(愛媛、瀬戸内産)を加え、自然な風味・酸味のバランスを極めました。 | 関西、関東圏 |
| 2 | 蜜柑ぶりん |  | 広島県尾道市 | 万汐農園 | 蜜柑ぶりん 110g 295円(税別) | 地元しまなみ海道の蜜柑を使用しており安心です。たっぷり入った果皮と果肉が特に美味、さわやかな食感です。常温保存が可能、賞味期限も180日と長いのが特徴です。 | しまなみ海道の豊かな自然に育まれた地元の蜜柑を使用しています。生産農家ならではのスローフードは、和やかな心をお届けします。 | しまなみ海道の道の駅(ようみいきいき館様・多々良しまなみ様)、尾道市内お土産店、百貨店ギフト(福屋様・阪神様)等 |
| 3 | 大田記念病院が考えただしつゆ |  | 広島県福山市 | 寺岡有機醸造株式会社 | 大田記念病院が考えただしつゆ500ml 498円(税別) | 大田記念病院の管理栄養士監修のだしつゆ。有機しょうゆをベースに、大田記念病院とだしメーカーであるカネソ22が共同開発しただし原料をプラスした、味わいや香り豊かなだしつゆです。化学調味料不使用なので、食の安心・安全を気にされる方や、通常のこいくちしょうゆと比較して塩分40%カットなので健康志向の方にもオススメです。 | 減塩に取り組む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)が監修しただしつゆ。有機しょうゆをベースに、瀬戸内産いわし煮干しを含む5種類の国産だし原料【大田記念病院が考えただしパック】をプラスした化学調味料不使用のだしつゆです。 | 全国の量・質販店 |
| 4 | 瀬戸内レモンカタラーナ |  | 岡山県笠岡市 | 酪農Café Mou Mou Kitchen | 瀬戸内レモンカタラーナ 1個 210g 1,667円(税別) | 瀬戸内海に面する笠岡湾干拓でノビノビと飼育された乳牛から搾ったフレッシュミルクと開放型鶏舎で飼育された純国産種「もみじ」の黄卵を使用した「瀬戸内レモンカタラーナ」は、生地をオーブンで焼き上げ、中にはレモンの果汁を絞り、表面にシロップつけたレモンの輪切りをふんだんに載せております。ミルク感を極限まで引き出したリッチな新感覚アイススイーツです。 | 笠岡市には西日本でも最大規模の酪農家があり、自家農場ではおよそ1,500頭の乳牛が飼育されています。笠岡産のフレッシュな牛乳から作った生クリームと笠岡産玉子の卵黄、笠岡産鶏(六鳥)の生産農家から直接仕入れたレモンを贅沢に使用しています。 | 新商品として、平成30年11月1日より店頭のみで販売を開始いたします。 |
| 5 | 瀬戸内海産 きざみめかぶ |  | 広島県広島市 | 株式会社 八百金 | 瀬戸内海産きざみめかぶ30g 450円(税別) | めかぶとはワカメの根元部分のことを言い、ミネラル、エイコサペンタエン酸などの不飽和脂肪酸を歯の部分より多く含むため、健康食品として食されることが多いようです。瀬戸内海産のめかぶを収穫した日に新鮮な状態で乾燥。食べやすいサイズにきざみました。 | 種やかな瀬戸内海で育った「めかぶ」は、太平洋側や日本海側と異なり、小ぶりです。そのため、お味噌汁や、焼物、煮物に向く、薄く細く刻んだ「きざみ芽かぶ」には最適です。 | 首都圏、関西、広島県等の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等 |

| No | 商品名 | 商品写真 | 所在地(市町村まで) | 事業者名 | 商品の概要 | 商品の特長 | 瀬戸内ブランドとしての創意工夫 | 販売エリア |
|----|----------------|---|---------------------|--|--|--|---|---|
| 6 | 瀬戸内海産 べいか煮干し |  | 広島県広島市 | 株式会社 八百金 | 瀬戸内海産べいか煮干し25g 420円(税別) | 瀬戸内海で漁獲されたべいカの煮干し。蒸籠されたイカの風味と、ほんのり塩味が効いています。水揚げ量は少なく、好きな人は探しても購入する逸品です。 | 瀬戸内海と有明海に生息し、漁獲高が少なく、あまり知れていないべいか。岡山・香川近辺では昔から、産地でこよなく愛されている一品です。3cm～5cmの小さなべいかを厳選しています。 | 首都圏、関西、広島県等の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等 |
| 7 | 塩無添加食べる小魚 |  | | | 塩無添加食べる小魚 60g 420円(税別) | 真水で炊いた塩分控えめのカタクチイワシの煮干しです。酸化防止剤、調味料、化学調味料は無添加の商品です。 | 種やかな瀬戸内海に生息するカタクチイワシは、同じカタクチイワシでも白口と呼ばれ、身が柔らかく、やさしい味わいです。また、白口イワシは苦みが少なく、頭や内臓を取らなくても、そのままお楽しみいただけます。 | 首都圏、関西、広島県等の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等 |
| 8 | 瀬戸内海産 干しえび |  | | | 瀬戸内海産干しえび 30g 550円(税別) | 瀬戸内海の海老に限定し、獲れたてをすぐに加工した鮮度にこだわった干しえびです。保存料や化学調味料は無添加で、無着色です。噛めば噛むほど、エビの濃厚な旨味が口に広がります。そのままお召し上がりいただくだけでなく、パスタの具材、ダシ、中華料理の具材等にご利用いただけます。 | 種やかななかにも、栄養豊富な瀬戸内海で育った海老は、殻が柔らかく身がしまっており、適度な水分残りのある干しえびに最適です。 | 首都圏、関西、広島県等の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等 |
| 9 | 海人の藻塩麴 |  | 海人の藻塩麴180g 530円(税別) | 伝統ある府中味噌の白みそ用の上質な米麹と、瀬戸内海に浮かぶ上蒲刈島特産の藻塩でじっくり仕込んだ塩麴です。甘さを重視する白みそ用の米麹を使用することで、甘さをさらに引き出し、上品な味に仕上がっています。 | 瀬戸内海の上蒲刈島で美しい海水と海藻を原料に丹精込めて作られた「海人の藻塩」を配合した塩麴です。藻塩のまろやかな海のうま味と、白みそ用の米麹のすっきりした甘さとの絶妙なバランスが特徴です。 | 全国の百貨店や専門店、量販店、自社ホームページの通販サイト等 | | |
| 10 | 手塩屋ミニ レモンペッパー味 |  | 新潟県新潟市 | 亀田製菓株式会社 | 55g手塩屋ミニ レモンペッパー味 100円(税別) | だしと「ぶくっと」ふくらませた生地が特長のお煎餅に温暖な気候で育った瀬戸内産レモンを100%使用し、さらに黒胡椒を加えることで、おつまみとして楽しんでいただけるお煎餅に仕上げました。 | 本商品は、100%瀬戸内産レモンを使用しております。また、瀬戸内の海と温暖な気候で育った「レモン」を使用していることがお客様に伝わるような青景色及びデザイン構成であり、瀬戸内のおいしさを全国に広げる一助になると考えております。 | 全国のコンビニエンスストアなどで2019年3月25日より販売予定です |

☆12月瀬戸内ブランド登録商品11品の内、1商品は発売前のため未掲載です。