

2019年6月 新規 瀬戸内ブランド登録商品 一覧表 (詳細・画像入り)

No	商品名	商品写真	所在地(市町村まで)	事業者名	商品の概要	商品の特長	瀬戸内ブランドとしての創意工夫	販売エリア
1	瀬戸内海産 あみえび		広島県広島市	株式会社 八百金	瀬戸内海産 あみえび 35g 320円(税別)	瀬戸内海で漁獲されたアキアミ(別名アミエビ)です。半透明のほんのりピンク色した小さな海老は、風味がよく、サクサクしており、香りと甘みも凝縮されています。美味しい食べ方として「もやしやピーマン等との炒め物」、「モッツアレラチーズとアミエビの厚焼き玉子」等非常に多くのメニューが考えられます。サラダやかき揚げ天ぷら等が特にお奨めです。	瀬戸内海の小さくしてはカタクチイワシが有名ですが、このアミエビも三陸産に負けない美味しさと、そのソフトな食感が大変な人気です。きれいなこの色から、瀬戸内海の各地でソウルフードとして人気の高い、お好み焼きにふりかけるのも書ばれています。	首都圏・近畿圏・地元広島県等の百貨店・専門店・量販店、自社ホームページの通販サイト等
2	広島県音戸産 安芸いりこ		広島県広島市	株式会社 八百金	広島県音戸産 安芸いりこ80g 400円(税別)	江戸時代の創業(1804年)以来取り扱っている、広島県音戸産の「安芸いりこ」です。「安芸いりこ」はクセの無い良いだしが出ることで人気が高く、特に味噌汁のダシとして書ばれています。秋からが旬のいりこなので「秋いりこ」と言われますが、特に広島はかつて安芸の國と言われていたことから「安芸いりこ」と呼ばれるようになりました。	瀬戸内は波が穏やかながらも潮の流れがあり、川からは豊富な栄養分を含んだ水が入ってくるため多くの小魚が息絶しています。そのひとつに適度に身のしまったカタクチイワシがあります。そしてそれを加工する技術を身に付けた漁師さんが作ったのが「安芸いりこ」です。	首都圏・近畿圏・地元広島等の百貨店・専門店・量販店、自社ホームページの通販サイト等
3	音戸産 上乾ちりめん		広島県広島市	株式会社 八百金	音戸産 上乾ちりめん35g 500円(税別)	ちりめんいりこの名産地、広島県音戸で獲れたカタクチイワシを使用しています。この海域で獲れた音戸ちりめんはソフトな食感で大変人気の高いチリメンです。獲れたてのカタクチイワシの稚魚を新鮮なうちに塩ゆでし、しっかり乾燥させてあります。酸化防止剤無添加です。しらす干しと違って、よく乾かしていますので、日持ちがよく、旨味が凝縮されているのが特徴です。	瀬戸内海は豊富な栄養分を吸収した美味しい小魚の宝庫です。瀬戸内海の中央部に位置する「音戸地域」で採取されたものを「音戸ちりめん」と呼び、「新鮮なうちの塩ゆで、そして直ぐに乾燥」させることからその食感と、美味しさが生まれます。	首都圏・近畿圏・地元広島等の百貨店・専門店・量販店、自社ホームページの通販サイト等
4	食べる小魚		広島県広島市	株式会社 八百金	食べる小魚60g 400円(税別)	広島県音戸産の3~5cmくらいのカタクチイワシを集めた煮干しです。このサイズだと内臓も苦味は少なく、カルシウムが豊富で塩分も少ないことから、おやつとしてそのまま食べる方も多いようです。高齢化が進み、骨粗鬆症になる方も増えており、サプリメントでカルシウムを摂るよりも、天然の素材から摂る方が良いという方も多くなってきました。	波種やかな瀬戸内海は美味しい小魚の宝庫です。適度に身のしまったカタクチイワシはその代表格です。このイワシを「だし用」としてだけで使うのはもったいないということから、このサイズの油の少ないものをそのまま食べることを推進してきました。	首都圏・近畿圏・地元広島等の百貨店・専門店・量販店、自社ホームページの通販サイト等
5	瀬戸内産長ひじき		三重県三重郡川越町	広伝 株式会社	瀬戸内産長ひじき15g 230円(税別)	自然の恵み豊かな瀬戸内域内で採取された天然ひじきです。シャキシャキとした食感が特徴です。瀬戸内域内の各県でひじきが採取されていますが、ブランド確立はされていません。そこで瀬戸内産ひじきとして発売していくことにより、全国の消費者に瀬戸内ブランドを発信して参ります。	全国的に海水温の上昇や海環境変化が起こっている中で、瀬戸内域内には変化に富んだ地形と気候に恵まれており、毎年定期的に天然ひじきが採取されています。瀬戸内域内の各県でひじきは採取されていますが、各県の原料を使用し瀬戸内産ひじきとして販売することにより瀬戸内ブランドを広げていきたい。	2019年7月より発売予定 MV西日本・マルナカ様
6	宝座台(たからざだい)		岡山県小田郡矢掛町	あすまる本舗株式会社	宝座台(たからざだい) 50,000円(税別)	瀬戸内の晴ればれとした気候の中、い草を乾燥させて作る籠巻表と呼ばれる尾道産の畳表と、織物の街である倉敷市児島の畳織と、府中の木工職人が作った台座をつかった高級畳台。	い草を水につけ干すことを3ヵ月から半年くらいかけ繰り返す昔ながらの製法で、瀬戸内の光をたっぷり浴びて黄金色に仕上がった尾道産の籠巻表の独特な畳の織り目は、波のおだやかな瀬戸内の海に似ていて安らぎをもたせられます。	現在 Web サイトにて販売中、これから取扱店を増やしていく予定です。

※登録商品の内、事業者様のご希望などにより未掲載商品もございます。