

2020年6月 新規瀬戸内ブランド登録商品 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	海人の藻塩スタンドバック とびしまVer.		広島県呉市	蒲刈物産株式会社	海人の藻塩スタンドバック とびしまVer. 100g オープン価格	縄文時代後期、日本最古の塩づくりが行われていた呉市蒲刈町で、当時と同じ原料で製造している海人の藻塩。海水そのものを3日かけて濃縮し製塩している。そのため海水に含まれる約90種類の自然界のミネラルが全て含まれた塩となる。併せて濃縮工程において、海藻(ホンダワラ)を仕込むため、海水の全ミネラルに加え、海藻の成分も含まれることになる。	日本最古の製塩方法は、日本独自のものであった。そしてその方法で製塩されていた地域が瀬戸内であり、「海人の藻塩」は瀬戸内広島県呉市蒲刈町で製造されている。蒲刈町からは日本最古の製塩遺跡が出土し、当時のままの遺跡が残されている。製塩遺跡の一部は復元され展示施設で見学が可能となっている。	販売先:百貨店 販売地域:全国 スーパー
2	海人の藻塩スタンドバック 宮島Ver.		広島県呉市	蒲刈物産株式会社	海人の藻塩スタンドバック 宮島Ver. 100g オープン価格	縄文時代後期、日本最古の塩づくりが行われていた呉市蒲刈町で、当時と同じ原料で製造している海人の藻塩。海水そのものを3日かけて濃縮し製塩している。そのため海水に含まれる約90種類の自然界のミネラルが全て含まれた塩となる。併せて濃縮工程において、海藻(ホンダワラ)を仕込むため、海水の全ミネラルに加え、海藻の成分も含まれることになる。	日本最古の製塩方法は、日本独自のものであった。そしてその方法で製塩されていた地域が瀬戸内であり、「海人の藻塩」は瀬戸内広島県呉市蒲刈町で製造されている。蒲刈町からは日本最古の製塩遺跡が出土し、当時のままの遺跡が残されている。製塩遺跡の一部は復元され展示施設で見学が可能となっている。	販売先:百貨店 販売地域:全国 スーパー
3	海人の藻塩 500g巻紙タイプ		広島県呉市	蒲刈物産株式会社	海人の藻塩 500g巻紙タイプ 1,800円	縄文時代後期、日本最古の塩づくりが行われていた呉市蒲刈町で、当時と同じ原料で製造している海人の藻塩。海水そのものを3日かけて濃縮し製塩している。そのため海水に含まれる約90種類の自然界のミネラルが全て含まれた塩となる。併せて濃縮工程において、海藻(ホンダワラ)を仕込むため、海水の全ミネラルに加え、海藻の成分も含まれることになる。	日本最古の製塩方法は、日本独自のものであった。そしてその方法で製塩されていた地域が瀬戸内であり、「海人の藻塩」は瀬戸内広島県呉市蒲刈町で製造されている。蒲刈町からは日本最古の製塩遺跡が出土し、当時のままの遺跡が残されている。製塩遺跡の一部は復元され展示施設で見学が可能となっている。	販売先:百貨店 販売地域:全国 スーパー
4	海人の藻塩 250g土器タイプ		広島県呉市	蒲刈物産株式会社	海人の藻塩 250g土器タイプ 1,200円	縄文時代後期、日本最古の塩づくりが行われていた呉市蒲刈町で、当時と同じ原料で製造している海人の藻塩。海水そのものを3日かけて濃縮し製塩している。そのため海水に含まれる約90種類の自然界のミネラルが全て含まれた塩となる。併せて濃縮工程において、海藻(ホンダワラ)を仕込むため、海水の全ミネラルに加え、海藻の成分も含まれることになる。	日本最古の製塩方法は、日本独自のものであった。そしてその方法で製塩されていた地域が瀬戸内であり、「海人の藻塩」は瀬戸内広島県呉市蒲刈町で製造されている。蒲刈町からは日本最古の製塩遺跡が出土し、当時のままの遺跡が残されている。製塩遺跡の一部は復元され展示施設で見学が可能となっている。	販売先:百貨店 販売地域:全国 スーパー
5	海人の藻塩 300g布タイプ		広島県呉市	蒲刈物産株式会社	海人の藻塩 300g布タイプ 1,100円	縄文時代後期、日本最古の塩づくりが行われていた呉市蒲刈町で、当時と同じ原料で製造している海人の藻塩。海水そのものを3日かけて濃縮し製塩している。そのため海水に含まれる約90種類の自然界のミネラルが全て含まれた塩となる。併せて濃縮工程において、海藻(ホンダワラ)を仕込むため、海水の全ミネラルに加え、海藻の成分も含まれることになる。	日本最古の製塩方法は、日本独自のものであった。そしてその方法で製塩されていた地域が瀬戸内であり、「海人の藻塩」は瀬戸内広島県呉市蒲刈町で製造されている。蒲刈町からは日本最古の製塩遺跡が出土し、当時のままの遺跡が残されている。製塩遺跡の一部は復元され展示施設で見学が可能となっている。	販売先:百貨店 販売地域:全国 スーパー
6	海人の藻塩 1kg		広島県呉市	蒲刈物産株式会社	海人の藻塩 1kg 3,300円	縄文時代後期、日本最古の塩づくりが行われていた呉市蒲刈町で、当時と同じ原料で製造している海人の藻塩。海水そのものを3日かけて濃縮し製塩している。そのため海水に含まれる約90種類の自然界のミネラルが全て含まれた塩となる。併せて濃縮工程において、海藻(ホンダワラ)を仕込むため、海水の全ミネラルに加え、海藻の成分も含まれることになる。	日本最古の製塩方法は、日本独自のものであった。そしてその方法で製塩されていた地域が瀬戸内であり、「海人の藻塩」は瀬戸内広島県呉市蒲刈町で製造されている。蒲刈町からは日本最古の製塩遺跡が出土し、当時のままの遺跡が残されている。製塩遺跡の一部は復元され展示施設で見学が可能となっている。	販売先:百貨店 販売地域:全国 スーパー

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
7	かきの極み万能だし		広島市西区	株式会社ヒューマン・モア(仮)	かきの極み万能和風だし 85g(8.5g×10包) 1,000円	穏やかな瀬戸内海の栄養素をたっぷり溜め込んだ広島県産生牡蠣をはじめとした厳選した原材料を独自の黄金比率で配合した和風だしです。美味しさと健康維持に。『知らず知らずのうちに健康に』をモットーとしています。	「海のミルク」と呼ばれ、天然栄養成分をバランスよく含んだ瀬戸内海で育まれた広島県産生牡蠣を湯煎抽出・分離精製を丁寧に行うことにより生牡蠣本来の栄養成分を損なうことなく凝縮してつくられた牡蠣肉エキスパウダーに全国各地から厳選した原材料を独自の黄金比率で配合し、誰でも簡単に使えるように下味を調え、ティーバック方式を採用しました。	全国の薬局、薬店、ドラッグストア、ヒューマン・モアのHP
8	しまなみレモン		尾道市	株式会社樋口製菓	しまなみレモン 16g×10袋 400円	出荷日本一の広島県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です。レモンの爽やかな酸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。	瀬戸内の温暖で雨の少なく、かんきつ類の栽培適地で生産された、日本一の生産量を誇る地元広島産レモンのみを使用し、スッキリ爽やかな味わい。爽やかなレモンの酸味が瀬戸内の清々さを連想させる一品です。	2020年8月1日より、弊社得意先の全国スーパーマーケット、ドラッグストア、生協への販売を予定
9	元祖はっさく大福		広島市西区	株式会社かしはら	はっさく大福 個別(71g) 6個箱/10個箱 1個160円(×個数(箱の場合))	発祥の地因島のはっさく果実を白アンとみかん餅で包んだ大福。甘酸っぱい果実と白餡と蒸した餅米で搗いたみかん餅で包んだ30数年の歴史ある大福です。	内皮となる白アンで包み、外皮となるみかん餅で包むことではっさくその物を表現しています。みかん餅は創業以来かしはらの名物餅です。	県内広島駅、スーパー、サービスエリア、道の駅
10	瀬戸内レモン冷麺		広島市西区	株式会社やまひろ	瀬戸内レモン冷麺 180g×5食 600円	生地に瀬戸内産レモン果汁を練りこんだ、風味さわやかな冷麺です。レモンを連想させる鮮やかな黄色が冷麺の透明感あるつややかな麺肌に映え、見た目も食欲をそそります。"押出製法"を採用することで、プリプリとした弾力と強いコシ、つるつるとなめらかなのど越しの麺に仕上げました。	瀬戸内産のレモン果汁を麺に練りこむことで、レモン特有のさわやかな風味が味わえる麺に仕上げました。キラキラと透明感のある鮮やかなレモン色も、きらめく瀬戸内を再現しています。パッケージも瀬戸内の風景をイメージしたデザインとなっております。	販売先(飲食店など) 販売地域(全国)
11	明石たこせんべい		神戸市兵庫区	協和商事株式会社	明石たこせんべい 12枚入り 600円	明石の海で獲れたたこを使い、心を込めて香ばしく焼き上げた海鮮煎餅です。その職人のこだわりと匠の技で作上げた 風味豊かな味をお楽しみ下さい	「明石だこ」は明石海峡周辺から明石沖の潮流の速い海域で漁獲された「マダコ」です。たこの漁法は、この地域では主に小型船の底引き網で漁獲されているほかに、昔ながらのたこつぼ漁や一本釣り漁も行われています。小型船の底引き網漁は明石の中でも漁獲量が最も多い漁法で、漁獲されたたこのサイズは大小様々です。	淡路サービスエリア、JR新神戸駅、神戸空港及び神戸市内ホテル売店
12	明石たことたまねぎせんべい		神戸市兵庫区	協和商事株式会社	明石たことたまねぎせんべい 130g 600円	明石の海で獲れたたこと淡路島の玉ねぎを使い、心を込めて香ばしく焼き上げました。たこ焼き風味で淡路のお土産でも大人気を博しております。2種類の味のせんべいを一袋でお楽しみいただけます。その職人のこだわりと匠の技で作上げた 風味豊かな味をお楽しみ下さい。	「明石だこ」は明石海峡周辺から明石沖の潮流の速い海域で漁獲された「マダコ」です。たこの漁法は、この地域では主に小型船の底引き網で漁獲されているほかに、昔ながらのたこつぼ漁や一本釣り漁も行われています。小型船の底引き網漁は明石の中でも漁獲量が最も多い漁法で、漁獲されたたこのサイズは大小様々です。	淡路サービスエリア、JR新神戸駅、神戸空港及び神戸市内ホテル売店
13	フローズンフルーツジュレ 宇和島市はるか&周防大島町せとみ		広島県広島市	株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション	瀬戸内フローズンフルーツジュレ 宇和島市はるか&周防大島町せとみ 1個 オープン価格	瀬戸内7県のフルーツを使ったフローズンジュレの第一弾となる商品。当商品は、山口県周防大島町の柑橘「せとみ」の果汁を使ったジュレをベースとし、愛媛県宇和島市の柑橘「はるか」を盛り付け、商品を通して瀬戸内、地域(県や市町)の魅力を発信することをコンセプトとし、これらの情報をパッケージやEOサイトの商品ページでPRする。	使用する柑橘と果汁は瀬戸内産。商品パッケージに産地の県・市の名称を記載することにより、瀬戸内の商品であることを全面にPR。また、瀬戸内のなかでも一果で完結するのではなく複数の県の果実を組み合わせることで、より瀬戸内をイメージできる商品となっている。	【単品】瀬戸内エリアの高速道路SA、PAおよびJRの駅(予定) 【セット】EC「島と暮らす」、せとみうちショッピングエール、大手スーパーのギフトカタログ掲載など

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
14	フローズンフルーツジュレ 西条市 紅ほっぺ&周防大島町せとみ		広島県広島市	株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション	瀬戸内フローズンフルーツジュレ 西条市紅ほっぺ&周防大島町せとみ 1個 オープン価格	瀬戸内7県のフルーツを使ったフローズンジュレの第一弾となる商品。当商品は、山口県周防大島町の柑橘「せとみ」の果汁を使ったジュレをベースとし、愛媛県西条市の苺「紅ほっぺ」を盛り付け。商品を通じて瀬戸内、地域(県や市町)の魅力を発信することをコンセプトとし、これらの情報をパッケージやECサイトの商品ページでPRする。	使用する苺と果汁は瀬戸内産。商品パッケージに産地の県・市の名称を記載することにより、瀬戸内の商品であることを全面にPR。また、瀬戸内のなかでも一県で完結するのではなく複数の県の果実を組み合わせることで、より瀬戸内をイメージできる商品となっている。	【単品】瀬戸内エリアの高速道路SA、PAおよびJRの駅(予定) 【セット】EC「島と暮らす」、せとみうちショッピングエール、大手スーパーのギフトカタログ掲載など
15	瀬戸内レモンパン		北海道札幌市	株式会社ロバパン	瀬戸内レモンパン 1個 オープンプライス	レモンピールとレモン果汁入りのビスケット生地をかぶせたメロンパンに瀬戸内レモン使用のクリームをサンドしました。瀬戸内レモンの良さを十分に引き出した商品に仕上げました。	今回の商品は瀬戸内産レモンを使用したクリームをメロンパンに挟み込み作成しています。爽やかな酸味があり、食べ進めてしまう味わいです。	【販売先】量販店等 【販売地域】北海道