

2022年3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	ミツ矢微糖炭酸水レモン PET490ml		東京都	アサヒ飲料株式会社	490ml 124円(税抜き価格)	爽快フレッシュ“微糖炭酸水”レモン 強炭酸と爽やかなレモン。甘さをしっかりと抑えて爽快 なおいしさを追求しました。 スッキリゴクゴク飲める炭酸水です。	瀬戸内産のレモンエキスを使用しております。瀬戸内 レモンらしい、酸味だけでなく、レモンの香り高さやコク を意識した味わいをお楽しみいただけます。	全国
2	瀬戸内牡蠣だし醤油		広島県広島市	川中醫薬株式会社	200ml クリアケース入り 500円 (税抜き価格)	本品は弊社が長年の醤油造りの技法を用い、瀬戸内 の自然が生んだ本醸造醤油に広島産牡蠣、鰹節、昆 布のうま味を効かせて仕上げた風味豊かなだし醤油 です。たまごかけご飯や豆腐、焼き魚などの素材の味 を引き立てます。お土産用として開発した商品ですの で、女性の方にも手に取りやすいように可愛い、瀬 戸内を連想させるデザインにしました。	お土産用として開発した商品。広島産牡蠣を使用し た「だし醤油」です。デザインはすでに瀬戸内ブランド 認定されている「瀬戸内柑橋ほん匠」と対になるように 色数を合わせて、瀬戸内をイメージさせる牡蠣やもみ じ、波の可愛いデザインがお土産売場で映えると思わ れます。	広島県を中心とした土産物販 売店、弊社直営店・オンライン ショップ
3	黒にんにく		山口県山口市	式祭リース株式会社	100g 741円(税抜き価格)	山口で栽培したにんにくを山口で加工して黒にんにく にしました。山口県民のための黒にんにくとして販売し ております。黒にんにくはにんにくの栄養を凝縮し ながらも、刺激臭を気にせずに食べられ、1日1粒で健 康増進を助ける食品です。	瀬戸内の気候が作り上げた山口盆地は寒暖差が激し く気象条件が厳しくても育つにんにくに向いています。 そうした条件で育ったにんにくを熟成加工してきた黒 にんにくはまさに瀬戸内の畑の黒いダイヤモンドで す。	山口市を中心として、防府市、 宇部市、長門市、萩市など、 野菜の直売所や道の駅など
4	瀬戸田八朔		広島県尾道市	今岡製菓株式会社	420g(固形量:200g) 1,500円(税抜き価格)	広島県尾道市瀬戸田町産はっさくを使用しておりま す。 はっさくの果実を約1個分(可食部)使用しているので 食べ応えがあります。 シロップには、はっさくを皮ごとすりおろした「はっさく ペースト」を配合しています。 希釈飲料としてもおいしくお召上がりいただけます。	広島県尾道市瀬戸田町産はっさくを使用しておりま す。 果実は約1個分(可食部)使用、シロップにもはっ さくを皮ごとすりおろした「はっさくペースト」を使用し ています。 また、商品のラベルには「瀬戸内」をイメージさせる はっさくの産地「瀬戸田」を表現しました。	全国
5	瀬戸田レモン		広島県尾道市	今岡製菓株式会社	470g 1,500円(税抜き価格)	レモンのスライス皮ごとシロップ漬けにした瓶詰め商 品です。 広島県尾道市瀬戸田町産のエコレモンを100%使用し ております。 エコレモンは減農薬栽培で防霉剤やワックスは一切使 用していません。 エコレモンは減農薬栽培で防霉剤やワックスは一切使 用していません。 安心して皮ごとお召上がりいただけます。	広島県は国内産レモンの生産量日本一、主に瀬戸内 海の島々を中心に栽培が行われています。 広島県尾道市瀬戸田町には「レモン谷」と呼ばれてい る地区があります。 本商品は広島県尾道市瀬戸田町で採れたレモンを 100%使用したシロップ漬けの瓶詰め商品です。	全国
6	小豆島 手延べ素麺「瀬戸内産小麦 使用」		香川県小豆郡 土庄町	株式会社協栄岡野	250g 380円(税抜き価格)	小豆島の位置する瀬戸内地方にて収穫された小麦 (香川県産・岡山産)を100%使用し、熟成を待ちな がら徐々に細く伸ばしていく伝統の手延製法で仕上 げた素麺は、他の製法では得られないしっかりとした コシと弾力、つるつるとしたのとどろしが高く評価され ております。	熟成を待ちながら徐々に細く伸ばしていく伝統の手延 製法で仕上げた小豆島手延素麺の主原料である小麦 粉を、小豆島の位置する瀬戸内地方にて収穫され た小麦(香川県産・讃岐の夢2009/岡山産産:せとき ら)を100%使用しました。	全国
7	寺岡家の白レモぽん		広島県福山市	寺岡有機醸造 株式会社	150ml 285円(税抜き価格)	かけてさっぱり！揚げ物の新常識！ 瀬戸内産レモン果汁を使用したさっぱり美味しいぽん です！	瀬戸内産レモンの爽やかさと、瀬戸内産薬塩「海人の 薬塩」の旨みが揚げ物と相性バツグン！	全国
8	オリーブ新漬け(塩水漬け) マンザニロ種		広島県江田島市	瀬戸内いとなみ舎合同会社	瓶 65g/パウチ 60g 瓶 556円/パウチ 463円 (税抜き価格)	・江田島市で育てられたオリーブ果実を使用 ・江田島の気候が育てたオリーブを、ひと粒ひと粒丁寧 に手摘みし、塩水で漬けました ・「オリーブの島」を目指して産地化に取り組んでいる 江田島市。地域おこし協力隊として活動後、島に残っ てオリーブの会社を起業。江田島印のオリーブ商品で す。 ・丸い形が特徴のマンザニロ種。果肉がやわらかく、 噛むとじゅわっとコクが広がります。	・原材料のオリーブ果実は江田島市産100% ・2016年からオリーブ専門の地域おこし協力隊としてこ の地とご縁をいただき、生まれ育った神奈川県から江 田島市に移住。任期中に何度も小豆島へと違い、裁 培と加工の技術を習得。「栽培技術指導員」として島 の栽培者さんとも汗をかくてきました。 ・江田島で育てたオリーブの実から商品化した江田島 印のオリーブ商品です。	江田島市内のショップや、ウエ ブ販売を中心に販売
9	オリーブ新漬け(塩水漬け) ミッション種		広島県江田島市	瀬戸内いとなみ舎合同会社	瓶 65g/パウチ 60g 瓶 556円/パウチ 463円	・江田島市で育てられたオリーブ果実を使用 ・江田島の気候が育てたオリーブを、ひと粒ひと粒丁寧 に手摘みし、塩水で漬けました ・「オリーブの島」を目指して産地化に取り組んでいる 江田島市。地域おこし協力隊として活動後、島に残っ てオリーブの会社を起業。江田島印のオリーブ商品で す。 ・「オイルとしても親しまれているミッション種。果肉がや わらかため、こりっと、噛みずみを感じるような食感がク セになります。マンザニロに比べるとあっさりとした味 で、噛むほどにオリーブの風味が広がります。	・原材料のオリーブ果実は江田島市産100% ・2016年からオリーブ専門の地域おこし協力隊としてこ の地とご縁をいただき、生まれ育った神奈川県から江 田島市に移住。任期中に何度も小豆島へと違い、裁 培と加工の技術を習得。「栽培技術指導員」として島 の栽培者さんとも汗をかくてきました。 ・江田島で育てたオリーブの実から商品化した江田島 印のオリーブ商品です。	江田島市内のショップや、ウエ ブ販売を中心に販売