

The Hiroshima Brand



— ザ・広島ブランド —

お問い合わせ

広島市 経済観光局 産業振興部 商業振興課

〒730-8586 広島市中区国泰寺町一丁目6番34号

TEL(082)504-2318 FAX(082)504-2259

✉syogyo@city.hiroshima.lg.jp

<https://www.city.hiroshima.lg.jp>

ザ・広島ブランド 検索



●このパンフレットに表示している内容や価格は2024年4月時点のものです。



「ザ・広島ブランド」ロゴマーク

折鶴から発想した折り紙をモチーフにし、広島の頭文字「h」を折り紙で折ったイメージで広島らしさを表現しています。また、確かな品質が保証されているという意味で使われる「折り紙付き」という意味も込めています。

「ザ・広島ブランド」とは

広島の特産品で特に優れたものを「ザ・広島ブランド」として認定し、広くPRすることで、知名度をより高め、その消費拡大を図るとともに、広島のイメージを向上させ、地域経済の活性化及び誘客の促進を図ることを目的とする制度です。

広島市 経済観光局 産業振興部 商業振興課
〒730-8586 広島市中区国泰寺町一丁目6番34号 広島市役所本庁舎 5階
TEL (082)504-2318 (土日祝休日を除く8時30分～17時15分)
FAX (082)504-2259
syogyo@city.hiroshima.lg.jp

「ザ・広島ブランド」認定制度について

「ザ・広島ブランド」認定制度は、2007年に創設した制度で、2024年4月現在、110品を認定しています。

認定対象について

■食品「味わいの一品」

野菜、魚介類などの一次産品と加工品

※飲食店等において提供される料理は対象外

■工芸品等「匠の銘品」

生産過程の一部又は全部が手工的であるもの

※すべて機械生産による特産品であっても、工芸品に類するような優れた芸術的意匠と技巧により製造されたものは対象

申請資格

申請者は、次の全てを満たす必要があります。

1. 農業、林業、漁業、製造業を営み、原則として広島市内^{*}に住所（法人その他団体にあたっては主たる事務所の所在地）を有する事業者。
2. 申請しようとする特産品が、広島市内^{*}で、年間の生産高のおおむね2分の1以上が生産され、又は、生産過程のうちおおむね2分の1以上の部分もしくは重要な部分が行われていること。
3. 販売開始となつてから、1年以上経過している特産品であること。
4. 他人の知的財産権（意匠権、商標権、著作権、特許権等）を侵害していないこと。
5. 特産品の製造及び販売、その他必要な許認可を受けていること。
6. 申請しようとする特産品が、1事業者につき、3品を超えていないこと。
（申請の時点で、既に「ザ・広島ブランド」として認定されている特産品を有している場合には、3品から当該認定産品数を差し引いた数の特産品を申請することができます。）

※上記1、2の条件に該当しない場合であっても、広島市の地域経済活性化と観光振興の観点から、「ザ・広島ブランド」として認定することが適当と判断する場合があります。詳しくはご相談ください。

広島市が有識者で構成する「広島市特産品等ブランド化推進審議会」の意見を聴きながら、次の基本要件・評価基準に適合しているかを審査します。

基本要件

広島にちなんだ自然、歴史、伝統、文化的背景又は物語性があり、かつ、安心安全な品質を備えており、さらに「ザ・広島ブランド」の知名度の向上が期待できる。

評価基準

技術性

高い技術、伝統的な技術又は先進的な技術を用いている。

独自性

容易に模倣できない製法・技法又は他にはない商品特長がある。

訴求性

消費者の心を惹きつける強い魅力を有している。

高品質性

味や使い勝手に優れている。

意匠性

形状や色彩に優れている。

広島らしさ

広島にちなんだ深い物語性があり、広島の原材料や技術を使用している。

「ザ・広島ブランド」認定品一覧

広島市中区

- 米田海産の広島かき | 米田海産株式会社 | P6
- 瀬戸風味® | 三島食品株式会社 | P10
- 広島かきめしの素 かきめし | 有限会社珍味処なかむら | P11
- かきめし | 三島食品株式会社 | P12
- 江波せんべい 海鮮しぼり焼牡蠣 | 巴屋清信有限会社 | P14
- 広島の味 かきしぐれ | 有限会社珍味処なかむら | P14
- 俵むすび | 株式会社むさし | P14
- ひろし® | 三島食品株式会社 | P16
- ちからのだし | 株式会社ちから | P21
- 焼きモンブラン | 株式会社アルファ | P26
- 賀茂鶴 日本酒ケーキ | 株式会社アンデルセン | P27
- 高盛絵 | 金城一國齋 | P29
- 伝統的工芸品 広島仏壇 | 広島宗教学具商工協同組合 | P31
- ひろしま鯉のぼり | ひろしま鯉のぼり | P32
- 広島漆芸 | 高山 尚也 (株式会社高山清) | P33

広島市東区

- しゃもじかきめし | 広島駅弁当株式会社 | P11
- 麵匠砥井 広島中華そば | 株式会社うすい中華 | P14
- もみじ饅頭 | 株式会社にしき堂 | P24
- 新・平家物語 | 株式会社にしき堂 | P25
- 生もみじ | 株式会社にしき堂 | P28

広島市南区

- 太田川しじみ | 広島市内水面漁業協同組合 | P5
- 堀口のかき | 堀口海産株式会社 | P5
- 冷凍・冷蔵 お好み焼「お好み村」 | サンフーズ株式会社 | P13
- ミツワ お好みソース | サンフーズ株式会社 | P19

広島市西区

- 草津かき | 草津かき組合 | P6
- 広島レモン「赤秀」 | JA広島果実連 | P6
- サクラ咲く 花ソーセージ | 福留火腿株式会社 | P8
- 広島かき味のり | 丸徳海苔株式会社 | P9
- 旅行の友 (ふりかけ) | 田中食品株式会社 | P9
- あなご竹輪 | 株式会社出野水産 | P10
- しゃもじかまぼこ | 有限会社堀水産 | P10
- さざれ石 | 株式会社大崎水産 | P10
- 浜の松茸 | 株式会社大崎水産 | P11
- こもち昆布 | 株式会社ヒロツク | P11
- 上煎 黄奈粉 | 増田製粉株式会社 | P12
- かき醤油味付のり | 広島海苔株式会社 | P15
- かきの土手鍋の素 | 新庄みそ株式会社 | P17
- オイスターソース原液 | 広島県漁業協同組合連合会 | P17
- レモスコ | ヤマトフーズ株式会社 | P18
- 御馳走あなご 旨味塩 | 有限会社マリンスター | P18
- オタフクお好みソース | オタフクソース株式会社 | P19
- オタフク広島限定お好みソース | オタフクソース株式会社 | P19

- オタフク純米酢 | オタフクソース株式会社 | P20
- かきだし入りみそ | 新庄みそ株式会社 | P20
- 広島レモンサイダー 海人の藻塩プラス | JA広島果実連 | P22
- 吾作饅頭 | 株式会社平安堂梅坪 | P24
- 鶴亀もなか | 株式会社御菓子所高木 | P25
- 広島名産 柿羊羹 祇園坊 | 株式会社平安堂梅坪 | P25
- パームクーヘン「月・太陽」4号ギフト | 株式会社襟 | P27
- 元祖はっさく大福 | 株式会社かしはら | P28
- Aiko Beads | トーホー株式会社 | P31
- エティモロゼ グリップ付きかぎ針セット | チューリップ株式会社 | P31
- 「広島針」針仕事 | チューリップ株式会社 | P32
- 各種手縫い針 Regal Brand | 萬国製針株式会社 | P32
- 針ものがたり | チューリップ株式会社 | P32
- TOHO BEADS | トーホー株式会社 | P33
- 手仕事のおすそわけ LEAF GIFT | 株式会社歴清社 | P34

広島市安佐南区

- 広島血統和牛 元就 | 全国農業協同組合連合会広島県本部 | P7
- 安藝紫 | 株式会社山豊 | P8
- JA広島市 本場川内特産 広島菜漬 | 広島市農業協同組合 広島菜漬センター | P8
- 広島菜漬「安藝菜」 | 株式会社山豊 | P9
- 広島県産原料使用 だんごの粉 | 株式会社上万糧食製粉所 | P12
- 広島県産 大豆きな粉 | 株式会社上万糧食製粉所 | P12
- 青きな粉 | 株式会社上万糧食製粉所 | P15
- ぱりぱり広島菜 | 株式会社山豊 | P16
- 採れたて生搾り ゆずぼん酢しょうゆ | 川中醤油株式会社 | P18
- 芳醇 天然かけ醤油 | 川中醤油株式会社 | P18

広島市安佐北区

- 狩留家なす | 特定非営利活動法人NPO狩留家 | P7
- 広島ちゃけん お好みソース | センナリ株式会社 | P19
- 広島産完全米酢 | センナリ株式会社 | P20
- 醤油 | ユーメン醤油株式会社 | P21
- のむ檸檬酢 (3倍濃縮タイプ) | センナリ株式会社 | P23

広島市安芸区

- 本洲一 無濾過本醸造 | 合名会社梅田酒造場 | P22

広島市佐伯区

- 味感工房 チルド 広島流お好み焼 | 株式会社里吉製作所 食品事業部<味感工房> | P13
- みっちゃん総本店 冷凍広島流お好み焼 | 株式会社ISE広島育ち | P13
- 八幡川 活性にごり酒 | 八幡川酒造株式会社 | P22
- 空口ママのソルティーマルクジャム | 空口ママのみるく工房 | P26

呉市

- まるごとちりめん煎餅 | 有限会社石野水産 | P13
- みやけのうまいでがらす® | 株式会社三宅水産 | P15
- 酒粕フレーク | 株式会社中元本店 | P15
- かきの土手鍋の素 | 株式会社ますやみそ | P17



- 広島れもん鍋 | よしの味噌株式会社 | P21
- 大和ラムネ | 株式会社中元本店 | P23
- 伝統的工芸品川尻筆 義巧 (書道筆) | 畑 義幸 (文進堂畑製筆所) | P33
- 赤ちゃんの筆 | 株式会社光文堂 | P34

東広島市

- 広島産 窒素凍結 冷凍かき | 山下水産株式会社 | P6
- 矢野水産の広島かき | 矢野水産株式会社 (本社:呉市) | P7
- 牡蠣まるごとせんべい | 有限会社マルイチ商店 | P27
- 酒蔵通りの甘酒たると | 株式会社mike | P28

廿日市市

- キング軒 汁なし担担麺 | 株式会社ひまわりフーズ | P16
- 本格芋焼酎 達磨 紅あずま25度 | 株式会社サクラオブルフリーアンドディスティラリー | P22
- もみじまんじゅう こしあん | 株式会社藤い屋 | P24
- もみじ饅頭 (こしあん) | 株式会社やまだ屋 | P24
- 桐葉菓 | 株式会社やまだ屋 | P25
- 酒のいろいろ物語-広島銘酒スイーツジュレ- | 株式会社モーツアルト | P26
- からす麦の焼きたてクッキー アーモンド | 株式会社モーツアルト | P26
- 淡雪花 | 株式会社藤い屋 | P27
- 杓子せんべい | 株式会社藤い屋 | P28
- 宮島のロクロ細工 | 小林松齋 [小林一松堂] | P30
- 宮島御砂焼 | 山根興哉 [対厳堂] | P31

- MIYAMA 桜玄閣ドア | ユダ木工株式会社 | P33

江田島市

- 黒鯛みそ | 瀬戸内みそ高森本店 | P9

府中町

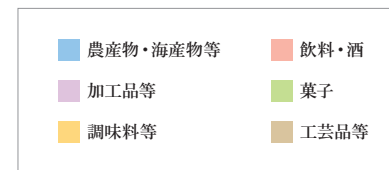
- 植物乳酸菌発酵飲料「シンバイオティクス マイ・フローラ」 | 野村乳業株式会社 | P23

熊野町

- 化粧筆、宝飾・漆化粧筆 | 株式会社丹精堂 | P29
- 熊野化粧筆 | 株式会社晃祐堂 | P29
- 熊野筆 (書道筆) | 株式会社一休園 | P30
- 熊野筆 (書筆) | 株式会社仿古堂 | P30
- 熊野筆 (日本画筆・アニメ筆・絵手紙筆など) | 株式会社松月堂 | P30

安芸太田町

- 安芸太田町の祇園坊柿 (あおし柿) | 安芸太田祇園坊柿加工販売協議会 | P7
- 安芸太田町の祇園坊柿 (干し柿) | 安芸太田祇園坊柿加工販売協議会 | P16





都市機能が集積した活力あるまち「広島」は、豊かな自然に恵まれた四季折々の旬の素材が豊富な地域でもあります。こうした広島で親しまれている「ザ・広島ブランド」味わいの一品をご紹介します。

- 農産物・海産物等
- 加工品等
- 調味料等
- 飲料・酒
- 菓子



太田川しじみ
広島市内水面漁業協同組合 広島市南区

希少性の高い“高級しじみ”

中国山地から流れる栄養豊かな水と、プランクトンの豊富な瀬戸内海の海水が交わる太田川の“きれいな砂地のみ”で育まれた、希少性の高いしじみ。独特の黄色の殻は川底がきれいな証拠です。粒が大きく、全国的にも珍しい「身もしっかり食べられるしじみ」です。栄養も豊富で見た目も良く、様々なお料理を彩ります。

小売価格	[1kg]1,620円(税込)
賞味/消費期限	2~3日
取引単位	1kgより
供給可能時期	5月~10月
主な取扱小売店	同組合内、食のイベント時に販売 ※お問い合わせください

■ 広島市内水面漁業協同組合

〒732-0826 広島市南区松川町2-9
TEL (082) 261-8756 FAX (082) 298-1112
✉ naisuimen@r7.dion.ne.jp



農産物・海産物等



広島市・似島 (image photo)



堀口のかき
堀口海産株式会社 広島市南区

かき本来の味“ほんまもん”のかき

かきの養殖に適した自然環境が整った広島湾北部の漁場で養殖される良質なかき。目には見えない細かい汚れまで落とし殺菌する『紫外線流水・マイクロバブル併用殺菌システム』により、かきの身を痛めることなく、かき本来の香り、濃厚な味を引き出しています。ぷりぷりの食感に、甘みのあるまろやかな味わい。熟練された職人と最先端の技術による、“安心・安全”、活き活きとした鮮度溢れるかきです。

小売価格	4,752円(税込)より
賞味/消費期限	【生食用】加工日より4日
取引単位	1kgより
供給可能時期	11月~3月
納期	受注後2営業日以内に発送
主な取扱小売店	進物の大進、アバンセekie広島駅店、ユアーズ各店、マツダエース 他

■ 堀口海産株式会社

〒734-0017 広島市南区似島町字信谷5160
TEL (082) 259-2366 FAX (082) 259-2388
✉ kaki21@crest.ocn.ne.jp
□ <https://horiguchi-no-kaki.com>



草津かき
草津かき組合 (網崎宗雄・網本一登・網岡一師・大谷輝彦・大町勇・大島久幸) 広島市西区

全国的にも評価の高いブランド牡蠣

牡蠣養殖発祥の地「草津」。広島を流れる太田川の恩恵を受け、良好な漁場である「津久根島周辺の海域」で養殖された牡蠣のうち、特に大粒で優良なものを選別して出荷しています。ふっくらと身入りがよく、磯の香り豊かで甘みのある濃厚な味わい。加熱しても身が縮みにくく、調理にも便利です。日本各地から最高の食材が集まる「豊洲市場」に出荷され、全国的にも評価の高い牡蠣です。

小売価格	[むき身1kg/進物箱入り]4,000円(税込) 他
賞味/消費期限	加工日から5日以内
取引単位	500g単位より
供給可能時期	11月~3月
納期	受注後に発送 ※指定日の相談も可
主な取扱小売店	※お問い合わせください

■ 草津かき組合

〒733-0832 広島市西区草津港1丁目13-7
TEL (082) 277-4641 FAX (082) 277-4643



米田海産の広島かき
米田海産株式会社 広島市中区

正真正銘「純広島産」

明治40年の創業以来“広島生まれの広島育ちの牡蠣”にこだわり続け、県内牡蠣生産者の中でもトップクラスの漁場を有している米田海産。生産者が水揚げ・浄化・選別・出荷まで一貫生産しているため、鮮度・品質は抜群です。ふっくらとした食感に甘みのある濃厚な味わい、むき身は緑が白黒ははっきりして見栄えが良く、加熱しても身の縮みが少ないので、様々な料理に活躍でき、食卓を彩ります。

小売価格	[むき身1kg/箱入り]5,735円(税込)他
賞味/消費期限	加工日を含め6日
取引単位	500gより
供給可能時期	11月~3月
納期	受注後2~3日以内に発送
主な取扱小売店	福屋八丁堀本店、福屋広島駅前店

■ 米田海産株式会社

〒730-0835 広島市中区江波南1丁目32-7
TEL (082) 293-1111 FAX (082) 293-1112
✉ yonedakaisan@poppy.ocn.ne.jp
□ <https://yonedakaisan.co.jp>



広島レモン「赤秀」
JA広島果実連 (広島県果実農業協同組合連合会) 広島市西区

皮まで使える安全なレモン

生産量は日本一を誇る「広島レモン」。温暖な瀬戸内の気候に生まれ、太陽をいっぱい浴びた果実は香り高く、清涼感がバツグンです。中でも厳選された赤字の「秀(しゅう)」は外観も良い一級品。防腐剤を一切使用しておらず、ノーワックスなので皮まで使える安全安心なレモンです。露地物が始まる10月から12月までは香り高いグリーンレモン、旬を迎える1月から5月まではジュシーなイエローレモンで出荷します。また6~7月は貯蔵レモン、7~9月はハウスレモンを出荷することで年間供給体制を整えています。※「広島レモン」はJA広島果実連の登録商標です。(登録番号5106630号)

小売価格	[80~140g/1個]86~270円(税込)
取引単位	10kg(65~120個入り)より
供給可能時期	通年
主な取扱小売店	全国の百貨店、果物専門店、スーパー

■ JA広島果実連 (広島県果実農業協同組合連合会) 広島支所

〒733-0832 広島市西区草津港1丁目8-1
TEL (082) 279-2472 FAX (082) 277-9595



□ <http://fruit-morning.com>



広島産 窒素凍結 冷凍かき
山下水産株式会社 東広島市

日本で唯一の技術で、うまい広島産かきを1年中お届け

自社で凍結(窒素凍結)した広島産かき原料を使用した冷凍かき。肉質がジュシーで、身が盛り上がり、きれいな乳白色なのが特徴です。かきの窒素凍結は、日本では、唯一、当社のみ、オンリーワン。超急速凍結に分類される窒素凍結で凍結している為、細胞破壊が極めて小さく、品質、味にも殆ど影響を与えず素材そのものの旨味を封じ込めた商品です。一年を通じて、美味しいかき料理が味わえます。

小売価格	Lサイズ(内容総量1kg/袋(内容量800g/袋))2,700円(税込)+送料 ※Lサイズ以外のサイズも有ります
原材料等	かき(広島県産) 賞味/消費期限 一般(市販用)3ヶ月(冷凍保存)
取引単位	一般(市販用)販売:1袋より、業者販売:10袋/ケースより
供給可能時期	通年
納期	受注後5営業日以内に発送
主な取扱小売店	当社本社、当社運営通販サイト(牡蠣本舗 山下園)、ふるさと納税ギフト(ふるさとチョイスなど(東広島市))、道の駅西条のたの酒蔵、道の駅湖畔の里福富、ひろしま夢ふらさ、小谷SA上り、他取扱店拡大中

■ 山下水産株式会社

〒739-2405 広島県東広島市安芸津町小松原1056-8
TEL (0846) 45-0681 FAX (0846) 45-4923
✉ info@kaki-yamashita.com
□ <http://www.kaki-yamashita.co.jp>





狩留家なす

特定非営利活動法人NPO狩留家 広島市安佐北区狩留家町

40余年育て続けた至宝の「狩留家なす」
 ~「広島に一番近い本物の田舎」史跡と自然豊かな狩留家の篤農家が育てた至宝の逸品〜
 エメラルド色をしたこのなすが「狩留家なす」です。「狩留家なす」は広島市から芸備
 線で30分の田舎・安佐北区狩留家町の篤農家達が自家消費用に40余年育て上げ、至
 宝の「なす」になりました。伝統的な栽培と近代の特別栽培農産物栽培管理を融合し
 て出来上がった安心でとろける甘みを感じるなすになりました。特別栽培農産物で安
 全、安心、どこのコンペにも勝ち抜いてきた至宝の味の「なす」に本物の田舎の地名
 「狩留家」を付けたブランド野菜「狩留家なす」は特許庁の地域団体商標も頂いていま
 す。「狩留家なす」は「狩留家」の町おこしの起爆剤になることを目的にしています。

小売価格	2L3個入り又はL3個M2個入り	2,160円(税込)送料別
供給可能時期	7月~10月	
納期	受注日以降 月、水、金に出荷	
主な取扱小売店	市内百貨店、スーパー、JAとれたて元気市	

特定非営利活動法人NPO狩留家

〒739-1753 広島市安佐北区狩留家町3544-1
 TEL (082)844-0826 FAX (082)844-0826
 ✉ nkurokawa@mbk.nifty.com
 □ https://www.karuga.info/



広島血統和牛元就

全国農業協同組合連合会広島県本部 広島市安佐南区

歴史・伝統・実績を引き継ぐ広島血統を持つ広島和牛元就
 広島血統和牛「元就」の美味しさの秘密は、生産者の情熱と誇りに支えられ
 守り続けた、希少価値「広島血統」にあります。日本最古とされる蔓牛（つる
 うし）から受け継がれる優秀な血統と、「産地広島」の歴史・伝統が結集し
 たとき、あの感動の味は生まれます。脂肪の融点が高く、口どけが良い牛肉
 です。広島県の血統を父または母から受け継ぎ、一生を広島県内で飼育さ
 れ、肉質等級3等級以上、歩留（ぶどまり）基準B以上である和牛だけが、
 「広島血統和牛元就」として認証されます。

小売価格	ロースステーキ:100g	1,620円(税込)~(納入形態による)
賞味/消費期限	納品形態によって異なる	
供給可能時期	通年	納期 部分肉:要相談、精肉:100g~
主な取扱小売店	(株)フジ・リテイリング(広島市内)、JAのお肉屋さん東広島店(東広島市)など	

全国農業協同組合連合会広島県本部

〒731-0124 広島市安佐南区大町東2丁目14-12
 TEL (082)554-4900 FAX (082)544-4901
 ✉ zz_hr_hiroshimasyokuniku@zennoh.or.jp
 □ https://www.zennoh.or.jp/hr/



加工品等



広島市・広島城 (image photo)



サクラ咲く花ソーセージ

福留火腿株式会社 広島市西区

咲き続けて70有余年 世界にひとつだけの花ソーセージ
 広島住民にはお弁当のおかずとして長年愛用されてきた馴染み深いソー
 セージです。スライスすると桜の花の形になり、お料理やお弁当を華やかに
 彩ります。ソフトな食感に、ほどよくきいた塩・コショウ。飽きがこない味わい
 です。お花見シーズン、また受験シーズンにはゲン担ぎとしても大活躍する
 商品です。

小売価格	メーカー希望小売価格 [255g]	432円(税込)
原材料等	豚肉、鶏肉、豚脂肪、結着材料(でん粉、大豆たん白)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、香辛料、食塩、たん白加水分解物/加工でん粉、調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(コチニール、カロチノイド)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味/消費期限	50日間	取引単位 1本より ※応相談(但し別途送料がかかります)
供給可能時期	通年(但し公休日は除く)	納期 受注後ご入金を確認の上7日以内のお届け
主な取扱小売店	広島県内・近隣都市主要スーパー、精肉専門店、広島市内百貨店	

福留火腿株式会社 営業企画開発部

〒733-0832 広島市西区草津港2丁目6-63
 TEL (082) 278-1311 FAX (082) 278-3960
 ✉ hansoku@fukutomeham.com
 □ http://www.fukutomeham.com



安芸太田町の祇園坊柿 (あおし柿)

安芸太田祇園坊柿加工販売協議会 安芸太田町

大きな実と上品な甘さ 産直市で飛ぶように売れる「幻の柿」
 広島原産の柿の古品種で、江戸時代から植えられている稀少な柿の木で
 す。安芸太田町を含む太田川上流域が生産適地と言われており、現在販売
 されているものはほとんどが安芸太田町産です。元々は、江戸時代に現在の
 広島市安佐南区祇園にある祇園坊(現在の安神社)の神主が発見した品種
 で、大きな実の形がお坊さんの頭に似ていることから、「祇園坊柿」と名付
 けられたと言われています。渋抜きをした「あおし柿」は、メロンのように
 さっぱりとした上品な甘さが特徴です。

小売価格	[250g~350g]	250円(税込)、[300g超]	300円(税込)
供給可能時期	10月~11月		
主な取扱小売店	産直市、スーパー、町内の事業所等		

安芸太田町 産業観光課 農業振興係

〒731-3810 広島県山県郡安芸太田町大字戸河内784番地1
 TEL (0826)28-1973 FAX (0826)28-1218
 ✉ sangyokanko@town.akiota.lg.jp
 □ https://www.akiota.jp/



矢野水産の広島かき

矢野水産株式会社 呉市安浦町(本社)、東広島市安芸津町(事務所)

透明度の高い豊かな三津湾が育んだ、引き締まった身と濃厚な旨味
 養殖漁場の安浦町三津湾海域は、野呂山水系のミネラル豊富な河川水と海水が混じり合
 う、透明度の高い豊かな海です。古くから真珠の養殖も行われてきました。三津湾は塩分濃
 度の高さが特徴で、かきは身が引き締まり味も濃く、口の中に旨み・甘みが広がります。香
 りにくせが無く、身は4月・5月までも弾力があります。矢野水産は採苗から取り組むこと
 で、広島県内でも数少ない、一貫生産が可能な「生産者かつ加工業者」です。このことよ
 り、特に衛生面にて、自社管理出来る事による安心安全な商品の提供ができます。自社養
 殖海域三津湾は、国内唯一のEU向け輸出かき生産海域として県から指定されています。

小売価格	[むき身1kg(500g×2)箱入り]	5,400円(税込)、[殻付きかき10個箱入り]	4,300円(税込)+送料
賞味/消費期限	【生食用】加工日より4日		
供給可能時期	11月~3月(加熱の場合は10月~4月)	納期	受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	自社ECサイト、ひろしまブランドショップTAUJ、道の駅西条のん太の酒蔵、ふるさと納税ギフト(呉市・東広島市)		

矢野水産株式会社 事務所/大芝島工場

〒739-2403 広島県東広島市安芸津町風早653-145
 TEL (0846)46-1188 FAX (0846)46-1177
 ✉ info@yanosuisan.co.jp
 □ https://yanosuisan.co.jp/



安藝紫

株式会社山豊 広島市安佐南区

赤しその香り豊かな古漬
 広島の名産品である広島菜をじっくり塩漬けし、発酵・熟成させた後、食べ
 やすく刻み、しょうゆをベースに旨みを加えた山豊独自のダシで漬けて
 います。ごまと赤しその豊かな香りに、程よい酸味。熟成された古漬のまろや
 かで深い味わい。味・見た目とも「上品なお漬物」です。

小売価格	[250g]	723円、[竹皮/110g]	518円、各(税込)
原材料等	広島菜、しそ、ごま、漬け原材料【しょうゆ(小麦を含む)、アミノ酸液、たん白加水分解物、こんぶエキス】/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、着色料(赤106)		
賞味/消費期限	180日		
取引単位	1ケース(20個入り)※応相談		
供給可能時期	通年	納期	受注後3営業日以降に発送
主な取扱小売店	直営店、広島市内百貨店、広島駅・広島空港売店、高速道路広島県内主要SA、ひろしま夢ぶらさ		

株式会社山豊

〒731-3196 広島市安佐南区伴東町79-2
 TEL (082) 848-7778 FAX (082) 848-2334
 ✉ shop@yamatoyo.co.jp
 □ https://www.yamatoyo.co.jp



JA広島市本場川内特産 広島菜漬

広島市農業協同組合 広島菜漬センター 広島市安佐南区

ご飯の美味しさ最大限に
 太田川流域の砂壌土で、水はけが良い「川内地区」をはじめとした農家によ
 り栽培された広島菜を、昔ながらの製法で丹念に漬けています。美しい
 広島菜の緑色に、あっさりとした味わい。独特のピリッとした風味にシャキッ
 とした歯ごたえ。ご飯の美味しさを最大限に発揮させるお漬物です。

小売価格	[250g]	486円(税込)
原材料等	広島菜、漬け原材料【食塩、昆布、唐辛子、還元水飴、醸造酢、蛋白加水分解物】/調味料(アミノ酸等)、酸味料、ビタミンC	
賞味/消費期限	14日	取引単位 1ケース(20袋入り)
供給可能時期	通年	納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、広島市内量販店、高速道路広島県内主要SA・PA、JA広島市各支店、農彩館五日市ファーマーズマーケット、農彩館矢野とれど市場、全農ひろしまとれたて元気市	

広島市農業協同組合 広島菜漬センター

〒731-0102 広島市安佐南区川内5丁目21-8
 TEL (082) 877-4194 FAX (082) 877-1600
 ✉ nazuke@ja-hiroshimashi.or.jp
 □ http://www.ja-hiroshimashi.or.jp





広島菜漬「安藝菜」

株式会社山豊 広島市安佐南区

浅漬ならではの新鮮な風味と食感

「日本三大漬菜」の一つである広島菜を主原料とし、手間を惜しまず一つ一つ手作業で漬けています。生産者の顔が見える契約栽培の広島菜を丁寧に三度漬(荒漬、中漬、本漬)し、その美味しさを最大限に引き出しています。広島菜特有の程良い歯切れ、わさびに似た香味を生かした味わい。山豊独自の製法で漬けた「伝統の味」です。

小売価格	[250g]486円(税込)
原材料等	広島菜、こんぶ、とうがらし、漬け原材料【食塩】/調味料(アミノ酸)、酸味料、香料
賞味/消費期限	11日(冷蔵)
取引単位	【発送の場合】1ケース以上(1ケース/250g30袋入り)
供給可能時期	10月～翌6月 納期 受注後3営業日以降に発送
主な取扱小売店	直営店、広島市内百貨店、広島駅・広島空港売店、高速道路広島県内主要SA、ひろしま夢ぶらざ

問 株式会社山豊
〒731-3196 広島市安佐南区伴東町79-2
TEL (082) 848-7778 FAX (082) 848-2334
✉ shop@yamatoyo.co.jp
□ https://www.yamatoyo.co.jp



黒鯛みそ

瀬戸内みそ高森本店 江田島市

瀬戸内の旬あふれる、味わい深いおかず味噌

漁獲高日本一を誇る広島産の脂のついた黒鯛をふんだんに使ったおかず味噌。焼いた黒鯛のほぐし身を贅沢に使い、黒鯛の旨さとコクを最大限に活かしています。味噌は、米こうじをたっぷり使った白味噌と中味噌をブレンドし、まろやかに仕上げられています。伝統的な技により造られた味噌と、瀬戸内の黒鯛の身が楽しめる「味わい深いおかず味噌」です。

小売価格	[140g]580円(税込)
原材料等	米(国内産)、大豆、黒鯛、砂糖、食塩、水アメ/酒精、調味料(アミノ酸等)、蛋白加水分解物(乳鶏肉由来)、保存料(ソルビン酸K)
賞味/消費期限	6か月
取引単位	1ケースより
供給可能時期	通年 納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	ひろしま夢ぶらざ

問 瀬戸内みそ高森本店
〒737-2212 広島県江田島市大柿町大君808
TEL (0823) 57-2162 FAX (0823) 57-4139
□ https://setouchimiso.com http://shop.yumeplaza.com



瀬戸風味®

三島食品株式会社 広島市中区

変わらず飽きのこないおいしさ

ごま、鰹削り節、のりを主原料とし、玉子などをバランス良く配合したふりかけ。学校給食でも使用され、馴染みの深い商品です。相性の良い素材達の風味。素材を感じられる食感。飽きのこない三島食品のロングセラー商品です。

小売価格	[36g]216円、[瓶45g]400円、各(税込)
原材料等	ごま、鰹削り節、砂糖、卵顆粒(鶏卵粉末、砂糖、でん粉、食塩、その他)、味付のり、食塩、しょうゆ、みりん、魚醤、たん白加水分解物、青のり/調味料(アミノ酸等)、アノトー色素、酸化防止剤、(V.E.V.C)、カロチン色素、(一部に小麦、卵、ごま、大豆を含む)
賞味/消費期限	製造から1年
取引単位	10袋より
供給可能時期	通年 納期 5日程度(受注日の翌営業日に出荷)
主な取扱小売店	全国のスーパーマーケット、ドラッグストア、100円均一ショップなど

問 三島食品株式会社
〒730-8661 広島市中区南吉島2丁目15-3
TEL (082) 245-3211 FAX (082) 249-2557
✉ csoffice@mishima.co.jp
□ https://mishima.co.jp



あなご竹輪

株式会社出野水産 広島市西区

あなご本来の美味しさ

厳選され、程よく脂が乗ったあなごを使った、こだわりの竹輪。出野水産独自のタレで味付けし、細かく刻んだ蒲焼を新鮮な白身魚のすり身に混ぜ、丹念に焼き上げています。あなご本来の風味と香ばしい香り。シャキッとした程よい歯ごたえ。広島名物のあなごの味が生きた「地元ならではの」竹輪です。

小売価格	1箱/4本入り 1,250円(税込)
原材料等	魚肉(輸入)、あなごの蒲焼(あなご、本みりん、醤油、砂糖)、食塩、魚介エキス、たんぱく加水分解物、ぶどう糖、風味調味料(かつお)/糖(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、ビタミンB1、(一部に小麦を含む)
賞味/消費期限	15日間
取引単位	1本より
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	広島駅ekie直営店、広島駅売店、広島市内百貨店、山陽自動車道宮島SA、広島空港売店、宮島土産店、広島ブランドショップTAU

問 株式会社出野水産
〒733-0832 広島市西区草津港1丁目10-26
TEL (082) 278-1614 FAX (082) 277-1555
✉ info@anago-chikuwa.co.jp
□ https://www.anago-chikuwa.co.jp



広島かき味のり

丸徳海苔株式会社 広島市西区

「純国産」だから安心 コクと旨みのある味付け海苔

徹底的に「純国産」の素材にこだわった化学調味料無添加の味付け海苔。広島県漁業協同組合連合会から仕入れた地元広島かきの煮汁を使用し、様々な天然素材のだしを使って味付けをしています。塩は瀬戸内の「海人の藻塩」を使用しています。甘口でパリッとした食感に、口どけと共に広がる豊かなコク。安心して食べていただき、ご飯の美味しさを生かす「旨味のつまった味付け海苔」です。

小売価格	板のり4.5枚分(8切36枚)550円(税込)
原材料等	乾海苔(国産)、砂糖、醤油(本醸造)、みりん、カキエキス、食塩、削り節(かつお、さば、あじ)、昆布、煮干、唐辛子、(一部に大豆・小麦・そばを含む)
賞味/消費期限	15か月
取引単位	2ケースより(1ケース/20個入り)
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	直営店、広島市内百貨店、量販店、ギフトショップ

問 丸徳海苔株式会社
〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目1-40
TEL (082) 277-3838 FAX (082) 277-3845
✉ info@noriya3.com
□ http://marutokunori.jp



旅行の友(ふりかけ)

田中食品株式会社 広島市西区

こだわり続けて100余年 食卓を彩る名脇役

自然の素材を主原料に作られた、小魚粉末、ごま、あおりの等の「素材の味を生かした」カルシウム豊富なふりかけ。大正初期発売以来、広島県民には馴染み深いロングセラー商品です。サクサクとした食感に、口の中で広がる素材の風味と旨味。栄養豊富、食べて美味しい、持ち運びに便利と三拍子揃ったふりかけです。

小売価格	[18g]140円(税込)、復刻版【缶入り20g】540円(税込)
原材料等	小魚粉末(鯖を含む)(国内製造)、砂糖、いりごま、醤油、食塩、のり、小麦粉、でん粉、ぶどう糖、鶏卵粉末、米油、大豆蛋白、豚エキス、鶏エキス、蛋白加水分解物、乳清Ca(乳成分を含む)、煮干エキス、オニオン、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン、カロチノイド、紅麹)、膨張剤
賞味/消費期限	1年
取引単位	※要相談
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、スーパー、広島空港売店

問 田中食品株式会社
〒733-0032 広島市西区東観音町3-22
TEL (082) 232-1331 FAX (082) 231-7521
✉ information@tanaka-foods.co.jp
□ https://www.tanaka-foods.co.jp



しゃもじかまぼこ

有限会社堀水産 広島市西区

手軽でヘルシー “広島らしい”おつまみ蒲鉾

日本三景のひとつ厳島神社にゆかりの、宮島のしゃもじを形どった縁起の良い蒲鉾。古くから栄えた「広島草津かまぼこ」の伝統を受け継ぎながら、蒲鉾を挟んで焼き上げる独自の技法を用いています。こんがりとした香ばしさ。シャキシャキとしたコシのある食感。“手軽でヘルシーな食べ物”として長年愛されています。

小売価格	[1袋/5枚入り(1枚35g)]700円(税込)
原材料等	魚肉(タラ)、卵白、食塩、加工でん粉(小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
賞味/消費期限	30日間
取引単位	1枚より
供給可能時期	通年 納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	広島駅土産店、広島市内百貨店、宮島土産店、広島ブランドショップTAU

問 有限会社堀水産
〒733-0832 広島市西区草津港1丁目9-36
TEL (082) 278-0551 FAX (082) 278-0542
✉ akiou@aurora.ocn.ne.jp
□ http://www.hori.x0.com



さざれ石

株式会社大崎水産 広島市西区

シンプルな素材の組み合わせ されど相性抜群

チーズをねぎと魚肉で包んだひと口タイプの蒸しかまぼこ。青ねぎの風味と濃厚なチーズが魚肉と一体になることで、絶妙な調和が生まれました。ご飯のお伴、お酒の肴にと楽しめる逸品です。

小売価格	[1袋]432円(税込)
原材料等	魚肉(たら(アメリカ))、プロセスチーズ、卵白、でん粉、ねぎ、食塩、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、pH調整剤、ポリリン酸Na、着色料(パプリカ、アノトー)、(一部に卵・小麦・乳成分を含む)
賞味/消費期限	70日
供給可能時期	通年
主な取扱小売店	小西屋、広島市内主要スーパー

問 株式会社大崎水産
〒733-0832 広島市西区草津港1丁目9-39
TEL (082) 277-1291 FAX (082) 277-1461
✉ info@osakisuisan.com
□ http://www.osakisuisan.com





浜の松茸

株式会社大崎水産 広島市西区

風味豊かなかわい小粒蒲鉾

芳醇な松茸の香り、こんがり焼き目の香ばしさと、ぷりぷりの食感が特徴の焼き抜きかまぼこ。楽しい見た目は気持ちまで和やかにしてくれます。手軽なおつまみ、色々な料理にお使いいただける、大崎水産のオンリーワン商品です。

小売価格	[1袋]173円(税込)
原材料等	魚肉(たら(輸入))、卵白、でん粉、食塩、発酵調味料、ぶどう糖/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に卵・小麦を含む)
賞味/消費期限	70日 供給可能時期 通年
主な取扱小売店	小西屋、広島市内主要スーパー

問 株式会社大崎水産

〒733-0832 広島市西区草津港1丁目9-39
TEL (082) 277-1291 FAX (082) 277-1461
✉ info@osakisuisan.com
□ http://www.osakisuisan.com



こもち昆布

株式会社ヒロツク 広島市西区

ごはんが進む郷土の味

広島では馴染み深い甘口の佃煮。品質のよい昆布を独自の製法でじっくりと炊き上げています。昆布佃煮のうまみと、たらこのつぶつぶ感。ごはんがすすむ一品です。「ヒロツクのこもち昆布」と言えば、広島ではCMの懐かしいメロディが思い浮かび、食卓のお供として愛され続けています。

小売価格	[50g]214円(税込)、瀬戸筏[160g]540円(税込)
原材料等	しょうゆ(国内製造)、砂糖、昆布、たらこ、発酵調味料、還元水あめ、食塩、寒天/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酢酸Na、増粘多糖類、酸味料、V.B1、(一部に小麦・大豆を含む)
賞味/消費期限	60日間(要冷蔵) 取引単位 1個より
供給可能時期	通年 納期 受注後2営業日以内に発送
主な取扱小売店	市内主要スーパー、通信販売

問 株式会社ヒロツク

〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目2-21
TEL (0120) 277-280 FAX (082) 277-8929
✉ wasabikobu@hirotuku.co.jp
□ http://www.hirotuku.co.jp



かきめし

三島食品株式会社 広島市中区

磯の香り豊かなかきめしの素

広島県産かきと北海道産昆布を使用し、しょうがをきかせた薄味仕立ての炊き込みご飯の素。炊き込み時から広がる磯の良い香り。昆布の緑で見た目も良く食欲をそそります。ご家庭で簡単に「広島郷土料理」をお楽しみいただけます。

小売価格	[米2合用/155g]199円(税込)
原材料等	かき、昆布、しょうが、食用植物油、食塩、しょうゆ、醸造調味料、かきエキス、昆布エキス、たん白加水分解物、砂糖、おろししょうが、酵母エキス/トレハロース、(一部に小麦、大豆を含む)
賞味/消費期限	製造日より730日 取引単位 1個より
供給可能時期	通年 納期 5日程度(受注日の翌営業日に出荷)
主な取扱小売店	ひろしま夢ぶらざ、千代田道の駅舞ロード、ひろしまふるさとステーション、広島駅構内売店、県内の道の駅、広島バスセンター、長崎屋、宮島島内 鳥居屋

問 三島食品株式会社

〒730-8661 広島市中区南吉島2丁目1-53
TEL (082) 245-3211 FAX (082) 249-2557
✉ csoffice@mishima.co.jp
□ https://www.mishima.co.jp



広島県産原料使用 だんごの粉

株式会社上萬糧食製粉所 広島市安佐南区

昔ながらの素朴な味わい モチモチとした食感

広島産のこしひかりと、中国山地に開かれた地域で収穫した水稲もち米を使用しただんご粉。伝統的な昔ながらの製粉方法で粉にし、独自の配合比率でブレンドしています。米本来の味を生かした風味と、だんごにした時のモチモチとした粘りのある食感。さまざまなお菓子、お料理にお使い頂けます。

小売価格	[160g]356円(税込)
原材料等	広島県産水稲もち米、広島県産こしひかり米
賞味/消費期限	10か月 取引単位 1ボール(10袋入り)より
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、主要スーパー

問 株式会社上萬糧食製粉所

〒731-3168 広島市安佐南区伴南2丁目5-19-13
TEL (082) 849-5783 FAX (082) 849-5790
✉ ueman22@kona-ya.com
□ http://kona-ya.com



しゃもじかきめし

広島駅弁当株式会社 広島市東区

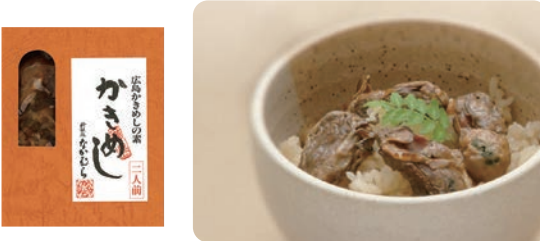
牡蠣づくし! 広島のお土産を存分に堪能

厳選された粒揃いの広島産牡蠣を贅沢に使った駅弁当。牡蠣のエキスたっぷりのスープで炊きこんだかきめしに、カキフライ、ゆず味噌和え、煮牡蠣と、広島のお土産を堪能できます。付け合わせにはじゃこ煮、広島菜漬けと、広島のお土産を楽しめます。また、容器は宮島の名産品「しゃもじ」を形どっており、縁起の良いお弁当としても人気があります。見た目・味わい共に「広島ならでは」のお弁当です。

小売価格	1,600円(税込)
原材料等	かき飯(うるち米、もち米、牡蠣、その他)、牡蠣煮、牡蠣煮柚子味噌和え、大根生豚、カキフライ、錦糸玉子、じゃこ煮、広島菜漬、ソース、生姜新漬、青海苔粉、調味料(アミノ酸等)、加工濃縮、酢酸Na、保存料(ポリリン/ソルビン酸K)、グリシン、増粘剤(増粘多糖類、加工澱粉)、酸味料、甘味料(ステビア、甘藷)、グリセリンエステル、着色料(カラメル、カロチン)、野菜色素、塩味、リン酸塩(Na)、香料、香辛料、(一部に小麦・卵・乳成分・そば・大豆・鶏肉・豚肉・ももりんご・ゼラチンを含む)(国産米使用)
賞味/消費期限	納品当日24時 取引単位 1パックより
供給可能時期	9月中旬~3月末 納期 受注より2日後
主な取扱小売店	広島駅構内弁当売店

問 広島駅弁当株式会社

〒732-0042 広島市東区矢賀5丁目1-2
TEL (082) 286-0181 FAX (082) 285-2272
✉ otoiwase@ekibento.co.jp
□ http://www.ekibento.co.jp



広島かきめし 素 かきめし

有限会社珍味処なかむら 広島市中区

牡蠣の旨味つまった郷土の味わい

味・香りが濃い、広島湾北部海域の牡蠣を使った炊き込みご飯の素。粒の揃った育成の良い牡蠣に醤油・生姜などの香味を加え、培われた伝統の技で丹念に炊き上げました。お米にかきめしの素を入れ炊飯するだけで簡単です。炊き上げと共に広がる甘い香りと、ご飯に浸み渡る牡蠣の旨味。広島のお土産料理かきめしを、四季を選ばず年間通して美味しく召し上がれます。

小売価格	2人前1,404円、3人前1,836円、各(税込)
原材料等	牡蠣(広島県産)、しょうゆ、砂糖、食塩、しょうが/調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル)(一部に小麦・大豆を含む)
賞味/消費期限	120日 取引単位 1個より(但しコレクト便手数料、送料がかかります)
供給可能時期	通年 納期 受注日の翌日発送(土日祝日はお休み/お休みの翌日発送)
主な取扱小売店	広島市内百貨店、広島駅構内売店、広島空港内売店、アンデルセン小谷SA山陽道上り線、京阪百貨店守口店、ひろしま夢ぶらざ、広島ブランドショップTAU、グランドプリンスホテル広島

問 有限会社珍味処なかむら

〒730-0805 広島市中区十日市町2丁目5-1
TEL (082) 295-6717 FAX (082) 295-6718
✉ info@kakimesi.com
□ http://kakimesi.com



広島県産 大豆きな粉

株式会社上萬糧食製粉所 広島市安佐南区

素材の良さそのままに

甘味が強いことで知られる、広島産大豆を使ったきな粉。独自の焙煎法で、色、香ばしい香り、甘みを損なわないよう、大豆の中心から遠赤効果でじっくり焙煎するため、素材の味が生ききたきな粉に仕上がっています。ムラのない色鮮やかさ。香ばしい香りに大豆本来の甘さ。“自然なやさしい味わいのきな粉”です。

小売価格	[120g]356円(税込)
原材料等	広島県産丸大豆
賞味/消費期限	10か月 取引単位 1ボール(10袋入り)より
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、主要スーパー

問 株式会社上萬糧食製粉所

〒731-3168 広島市安佐南区伴南2丁目5-19-13
TEL (082) 849-5783 FAX (082) 849-5790
✉ h-masuda@masudaseifun.com
□ http://masudaseifun.com



上煎黄奈粉

増田製粉株式会社 広島市西区

存在感あるしっかりと味わい

広島県羅地地域の厳選された良質の大豆を使用したきな粉。時間をかけて色濃く焙煎し、大豆の皮を取り除き細かく製粉しているの、さらっとして口溶けが良いです。大豆の甘みと、ほのかな苦みのバランスが良く、芳醇な深い香りと香ばしさを楽しめます。存在感あるしっかりと味わいで、お菓子・お料理を引き立てる、地元和菓子店でも長年愛されている商品です。

小売価格	[200g]400円(税込)
原材料等	大豆
賞味/消費期限	6か月 取引単位 1袋より
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	JAとれたて元氣市(大町)、米粉パン工房源(中広町)

問 増田製粉株式会社

〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目3-23
TEL (082) 277-5741 FAX (082) 277-3847
✉ h-masuda@masudaseifun.com
□ http://masudaseifun.com





味工房 チルド 広島流お好み焼

株式会社里吉製作所 食品事業部〈味工房〉 広島市佐伯区

誰でも簡単「焼き立て感」

広島のお好み焼専門店を分析し、特徴である「重ね焼き」「蒸し焼き」の製造工程を、専用の工場に忠実に再現した、スタンダードな広島流お好み焼。電子レンジで温めた時にちょうど良く焼き立て感・ふんわり感が味わえるように製造されています。国内産材料へのこだわりと、食品機械を作り続けてきた里吉製作所ならではの高い技術による、「安心性」「安定性」の高い商品です。広島のお好み焼専門店の味をご家庭で簡単にお楽しみいただけます。

小売価格	[350g×2枚] 1,879円(税込)		
原材料等	【お好み焼(キャベツ/国産) 中華めん、全卵、小麦粉、豚肉、すめ揚げ、天かす、かつお節、植物油、昆布粉、昆布茶、かんずい、クチャシ、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、甘味料(甘蜜、ステビア)、香辛料、膨張剤、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む) 【濃厚ソース】野菜・果実(トマト、アスパラ、たまねぎ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液(国内産)、砂糖)、醸造酢、アミノ酸、食塩、酒粕、香辛料、オスターエキス、肉エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、しいたけ、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む) 【青のり】アナアサ		
賞味/消費期限	8日(冷蔵保存)	取引単位	1個より
供給可能時期	通年	納期	受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	広島駅・広島空港・広島県内高速道路サービスエリア売店		

株式会社里吉製作所 食品事業部〈味工房〉

〒731-5105 広島市佐伯区五日市町下小深川82-1
TEL (082) 927-8989 FAX (082) 927-7940
✉ info@mikankobo.jp
☐ http://www.mikankobo.jp



冷凍・冷蔵 お好み焼「お好み村」

サンフーズ株式会社 広島市南区

職人の手焼きにこだわった本格的な広島お好み焼です

広島名物お好み焼の殿堂でありフードテーマパークとして全国的に有名な「お好み村」を製品名に冠した冷蔵・冷凍タイプの広島お好み焼です。熟練職人が素材と手焼きにこだわり、時間をかけ1枚1枚丁寧に焼き上げています。「お好み村」23店舗全店が使用するプロ推奨のミツお好みソースも使用し、本場広島の本格的な専門店の味わいをご家庭の電子レンジ等で簡単便利にお召し上がり頂ける逸品です。

小売価格	冷凍・冷蔵(250g×2枚入り) 各1,382円(税込)		
原材料等	【お好み焼(そば入り)】野菜(キャベツ、もやし)、焼そば種、糖類、豚肉、いかり天かす、小麦粉、濃厚ソース、煎り厚粉末、かんずい、酒粕、調味料(アミノ酸等)、クチャシ、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘蜜)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・りんごを含む) 【濃厚ソース】野菜・果実(トマト、アスパラ、たまねぎ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液(国内産)、砂糖)、醸造酢、アミノ酸、食塩、酒粕、香辛料、オスターエキス、肉エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、しいたけ、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む) 【青のり】アナアサ		
賞味/消費期限	冷蔵(10日間)冷蔵(6か月)	取引単位	1箱より
供給可能時期	通年	納期	受注後営業日中3~4日
主な取扱小売店	広島空港売店、そごう広島店、広島駅ekie等		

サンフーズ株式会社

〒734-0013 広島市南区出島1丁目26-1
TEL (082) 250-2511 FAX (082) 250-2512
✉ info@sunfoods.net
☐ http://www.sunfoods.net



江波せんべい 海鮮しばり焼牡蠣

巴屋清信有限会社 広島市中区

「何も足さない」牡蠣だけを使った煎餅

プレスして焼くことで水分をとばす、独自の「しばり焼」という製法により、何も足さない生の牡蠣1つそのものの旨味が、ぎゅっと濃縮された煎餅。パリッとした食感と共に、牡蠣の風味が広がり、濃厚な旨味が味わえます。牡蠣が持つ亜鉛などの豊富な栄養もとることができ、お酒との相性も良い珍味煎餅です。

小売価格	864円(税込)		
原材料等	牡蠣、酢、酸化防止剤(ビタミンE)		
賞味/消費期限	製造日より1年	取引単位	1個より
供給可能時期	通年	納期	受注日の翌日発送
主な取扱小売店	福屋、長崎屋、そごう広島店、広島ブランドショップTAU		

巴屋清信有限会社

〒730-0847 広島市中区舟入南4丁目4-16
TEL (082) 293-3171 FAX (082) 293-3172
✉ info@tomoe-ya.co.jp
☐ https://tomoe-ya.co.jp



広島味の かきしぐれ

有限会社珍味処なかむら 広島市中区

ごはんにもよし ピールにもよし

広島市を流れる太田川の栄養の詰まった広島湾北部海域の「味の濃い牡蠣」のみを使ったしぐれ煮。粒の揃った育成の良い牡蠣を厳選し、旨味となる醤油、生姜などの香味を入れ、一粒一粒丹念に炊き込んでいます。甘く煮た牡蠣の濃厚な旨味と、プリッとした食感。口中にフワッと広がる牡蠣の良い香り。ご飯のお伴、お酒の肴としても愛されている逸品です。

小売価格	小箱1,404円、小間紙1,836円、各(税込)		
原材料等	牡蠣(広島県産)、砂糖、しょう油、食塩、しょうが、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(甘蜜)、着色料(カラメル)(一部に小麦・大豆を含む)		
賞味/消費期限	150日間	取引単位	1個より(但しコレット便手数料、送料がかかります)
供給可能時期	通年	納期	受注日の翌日発送(土日祝日はご注文日より翌日発送)
主な取扱小売店	広島市内百貨店、広島駅構内売店、広島空港内売店、アンデルセン小売店SA山陽道上り線、京阪百貨店守口店、ひろしま夢ぶらさ、広島ブランドショップTAU、グランドプリンスホテル広島		

有限会社珍味処なかむら

〒730-0805 広島市中区十日市町2丁目5-1
TEL (082) 295-6717 FAX (082) 295-6718
✉ info@kakimesi.com
☐ http://kakimesi.com



みっちゃん総本店 冷凍広島流お好み焼

株式会社ISE広島育ち 広島市佐伯区

行列のできる名店「みっちゃん総本店」井畝満夫の味

広島のスナックフードとして愛されている「広島流お好み焼」。その生みの親でもある「みっちゃん」こと井畝満夫の店「みっちゃん総本店」の冷凍お好み焼です。HACCP手法導入工場ではプロトン凍結機で食品細胞の破壊を防ぎ解凍時のドロップ量を抑制。原材料にこだわって一枚一枚手焼き製造しています。この商品は広島では最もポピュラーな「そば白玉子」と言われる商品。満足感あるボリュームで手軽にレンジアツで、美味しさの決め手となる粘度の高い特製ソースをかけて召し上がっていただけます。

小売価格	1,188円(税込)		
原材料等	【お好み焼(キャベツ/国産) 中華めん(小麦粉、全卵、小麦粉、天かす(小麦粉、植物油、その他)、動物油、魚粉(さほのふし、かつおのふし、いわしの煮干し)、植物油、食塩、かんずい、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘蜜)、酸化防止剤(ビタミンE)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・卵・豚肉を含む) 【濃厚ソース】糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液(国内産)、砂糖)、野菜・果実(トマト、りんご)、中華ソース、醸造酢、アミノ酸、食塩、酒粕、香辛料、オスターエキス、肉エキス、酵母エキス、昆布、蛋白加水分解物、しいたけ、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む) 【煎餅】アサ		
賞味/消費期限	製造日より365日	取引単位	【店頭販売】1個より 【業者販売】30個/ケースより
供給可能時期	通年	納期	受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	JR広島駅ekie2Fお好み焼街道、広島空港、広島県主要SA、福屋八丁店本店など※商品によりパッケージが異なります。		

株式会社ISE広島育ち

〒731-5109 広島市佐伯区石内北5-3-13
TEL (082) 208-1968 FAX (082) 208-1961
✉ info@ekonomi.co.jp
☐ http://www.ekonomi.co.jp



まるごとちりめん煎餅

有限会社石野水産 呉市

広島海の味ちりめんをお手軽お煎餅で

広島味のちりめん。90年以上続く網元が漁をし、うまみをギュッと閉じ込めたちりめん。そのうまみの詰まったちりめんを薄く焼き上げることでお手軽に召し上がっていただけます。「ちりめんではお味強い」という方にもおつまみ・おやつにと幅広い層に喜んでもらえる優しい味に仕上がっています。

小売価格	702円(税込)		
原材料等	カタクチイワシ、食塩		
賞味/消費期限	60日	取引単位	30個より
供給可能時期	通年	納期	受注販売
主な取扱小売店	広島ブランドショップTAU		

有限会社石野水産

〒737-1377 広島県呉市倉橋町17978-4
TEL (0823) 54-1505 FAX (0823) 50-3022
✉ info@kichiami.com
☐ http://www.kichiami.com



俵むすび

株式会社むさし 広島市中区

「他にはない」熟練の技が詰まった人肌温かいおむすび

絶妙な塩味に秘伝のたれと歯切れの良い海苔を使い、1つ1つ手作りで握られたおむすび。広島では行業時のむすび弁当として馴染み深い商品です。まるでご飯をふんわりつくだような食感の握り方には、最低2年はかかるというほど。「むさし」の創業以来培ってきた技と気持ち詰まった、「他にはないおむすび」です。具は練り梅、昆布、かつお、お進香、しば漬の5種類です。

小売価格	1個170円、5個入り850円、各(税込)		
原材料等	白米、のり、塩、たれ		
賞味/消費期限	製造後5時間以内	取引単位	25箱
供給可能時期	通年	納期	4日
主な取扱小売店	むさし土橋店 他、直営店11店舗		

株式会社むさし

〒730-0851 広島市中区榎町10-23
TEL (082) 291-6340 FAX (082) 292-8142
✉ musashi@musubi-musashi.co.jp
☐ http://www.musubi-musashi.co.jp



麵匠確井 広島中華そば

株式会社うすい中華 広島市東区

生麺なのに常温保存できる、とんこつ醤油味のラーメン

戦後から屋台で愛されてきた、とんこつ醤油味のやさしい味のラーメンをお土産用に再現しました。麺は水分を飛ばすことなく生麺のまま常温で長期保存を可能にしました。コシ・粘り・風味は生麺のままお楽しみ頂ける、今までのお土産にない本格ラーメンです。

小売価格	702円(税込)		
原材料等	〈麺〉小麦粉(国内産)、小麦たん白、食塩/加工でんぷん、ソルビット、酒粕、乳酸Na、プロピレングリコール、トハロース、かんずい、水酸化Ca、(一部に小麦を含む) 〈スープ〉しょうゆ、ポークエキス、動物油脂、食塩、砂糖、植物油、香味油、野菜エキス、魚介エキス、チキンエキス、たん白加水分解物、魚骨、酵母エキス、果糖ぶどう糖液、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(加工でんぷん)、ソルビット、酸化防止剤(E.V.C)、(一部に乳成分・小麦・牛肉・たまご・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)		
賞味/消費期限	60日	取引単位	25箱
供給可能時期	通年	納期	4日
主な取扱小売店	JRサービスネット、ekie、アバンセ、ススキヤ、クイーンズ伊勢丹、福屋広島空港売店		

株式会社うすい中華

〒732-0042 広島市東区矢野6丁目6-18
TEL (082) 288-2223 FAX (082) 288-3511
✉ info@usui-chuka.jp
☐ http://www.usui-chuka.jp





青きな粉
株式会社上萬糧食製粉所 広島市安佐南区

色鮮やかな「若竹色」のきな粉です

畑のエメラルドと呼ばれる、成熟しても緑色の大豆【青大豆】を100%原料にしています。職人が常に焙煎機に張り付き、焙煎の温度・時間を微調整し、商品化当初よりの製造方法である【直煎り2段階焙煎式】により浅く焙煎することで、青大豆が持つ特有の甘み・風味を強く残し、色鮮やかな「若竹色」に仕上げたきな粉です。

小売価格	216円(税込)		
原材料等	青大豆		
賞味/消費期限	11か月	取引単位	1ボール(10個入り)より
供給可能時期	通年	納期	受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	広島県内主要スーパー、広島市内百貨店		

問 株式会社上萬糧食製粉所

〒731-3168 広島市安佐南区伴南2丁目15-19-13
TEL (082) 849-5783 FAX (082) 849-5790
✉ ueman22@kona-ya.com
□ http://kona-ya.com



かき醤油味付のり
広島海苔株式会社 広島市西区

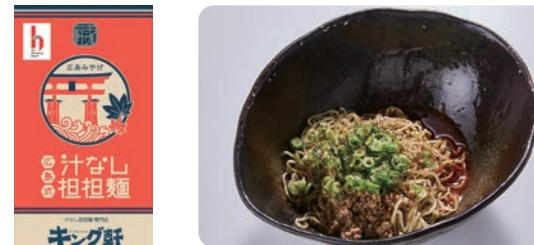
牡蠣の旨味がたっぷり 広島で愛され続ける伝統の味

広島のお土産の定番、かき醤油味付のり。子供の頃から慣れ親しんだ「広島味」として、みなさまに永年愛され続けてまいりました。今日では、ご贈答やお土産として県内外でもご愛顧いただいております。老舗ならではの目利きで選り抜いた上質な海苔と、広島県産牡蠣、瀬戸内海産の干エビ、北海道産の昆布を使用。素材にこだわりぬいた、老舗海苔屋の自信の逸品です。

小売価格	540円(税込)		
原材料等	乾のり(国産)、砂糖、醤油加工品(醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、食塩、かきエキス、かつおぶしエキス)、食塩、昆布、みりん、干えび、乾燥かき、唐辛子、かきエキス/調味料(アミノ酸等)		
賞味/消費期限	365日	取引単位	20x3
供給可能時期	通年	納期	—
主な取扱小売店	福屋、イズミ、イオン、フジ、広島駅等		

問 広島海苔株式会社

〒733-0833 広島市西区商工センター1丁目10-14
TEL (082) 276-0101 FAX (082) 276-0102
✉ center@hiroshimanori.co.jp
□ https://www.hiroshimanori.co.jp



キング軒 汁なし担担麺
株式会社ひまわりフーズ 廿日市市

広島のスウルフード・汁なし担担麺の銘店「キング軒」の味をご自宅で

広島のスウルフードとして定着している汁なし担担麺の銘店として知られているのが2012年に開業したキング軒です。キング軒の麺を製造しているのが、ひまわりフーズです。その縁もあり2014年よりチルド商品を開発し販売を開始し、また2020年より、より一層お店の味に近づけるようキング軒監修のもと、スープ、麺を改良し、常温保存可能なお土産用商品の開発、販売を開始しました。箱デザインも広島島の鳥居をモチーフにし、また広島市の守り札でもある幸紙(さいわいかみ)を添付しています。

小売価格	[2食入箱]972円(税込)		
原材料等	[麵]小麦粉(国内製造)、食塩、卵白粉末、植物性たん白/酒精、加工でんぷん、かんすい、焼成カルシウム、(一部に小麦、卵を含む) [スープ]醤油、還元水あめ、ラー油、ねぎ、香味油、畜肉エキス、醸造酢、ごま、食塩/増粘剤(タマリンドカム)、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)		
賞味/消費期限	90日	取引単位	12箱(県外は要相談)
供給可能時期	通年	納期	受注から約7日以内(年末年始/GWは除く)
主な取扱小売店	広島県内高速道路SA・PA、JR広島駅、宮島口etto売店		

問 株式会社ひまわりフーズ

〒738-0033 広島県廿日市市申戸1丁目5-7
TEL (0829) 32-8600 FAX (0829) 32-6658
✉ udonsoba@violin.ocn.ne.jp
□ https://www.himawari-foods.jp



ひろし
三島食品株式会社 広島市中区

広島県産特有のうま味と、鮮やかな色合いの混ぜごはんの素です

「広島菜」の素材の良さを生かし、彩りよく仕上げた混ぜごはんの素です。「広島菜」は地域特有の野菜で、長野県の野沢菜、九州の高菜とともに、日本三大漬菜の一つですが、知名度がイマイチ。そこで、県外の人にも広島県の特産品「広島菜」をアピールしようと、「ひろし」が生まれました。製品名は「広島菜(ひろしま)」の最初の3文字から命名しました。広島県産広島菜を100%使用しています。

小売価格	[16g]140円(税込)、[36g]297円(税込)		
原材料等	塩蔵広島菜(国内製造)、食塩、砂糖/調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム		
賞味/消費期限	製造後365日	取引単位	ケース単位
供給可能時期	通年(土日祭日、祝祭日を除く)	納期	通常:受注後営業稼働日で5日以内の発送
主な取扱小売店	全国のスーパーマーケット、ドラッグストア、100円均一ショップなど		

問 三島食品株式会社

〒730-8661 広島市中区南吉島二丁目1-53
TEL (082)245-3211 FAX (082)249-2557
✉ csoffice@mishima.co.jp
□ https://www.mishima.co.jp/



うまいでがんとす
株式会社三宅水産 呉市

広島にしか無い揚げ蒲鉾「広島味」「うまいでがんとす」です!

昭和20年代、蒲鉾造りで出してしまう「美味しい魚肉すり身の余り」を上手に再利用出来ればと作り始めました。「日常の食卓に溶け込んでほしい」という願いと、丁寧な場で使用していた素晴らしい広島弁「がんとす(〜ございます)」を用いて名前が付けられました。70年以上の歩みがありながら、呉市内と近隣地域だけの隠れた人気商品でしたが、ここ15年の全国PR活動が話題を呼び、「がんとすブーム」として認知度が高まりました。最も長いがんとす製造の歴史を守り続け、「やっぱりコレじゃ」と言っていただけの、広島県を代表する立派な「広島味」です。

小売価格	[1袋2枚入り]292円(税込)		
賞味/消費期限	12日間(要冷蔵)		
供給可能時期	通年		
主な取扱小売店	広島駅・呉駅・宮島口駅、広島空港、小谷SA(上り)、あいの館 蒲刈、ひろしまブランドショップtau、西武百貨店池袋本店、オンラインショップ		

問 株式会社三宅水産

〒737-0112 広島県呉市古広新開6丁目16-2
TEL (0823)71-7816 FAX (0823)74-8346
✉ miyake-suisan@miyake1950.com
□ http://miyake1950.com



酒粕フ레이크
株式会社中元本店 呉市

「発酵の力で生活を豊かに」手軽に美味しく酒粕の栄養価をプラス

身近で栄養価が高い発酵食品として親しまれてきた「酒粕」をフ레이크状にして、もっと生活で活用してもらるように、「ふりかける酒粕」酒粕フ레이크を作りました。サラダに、色々な料理に、ふりかけてもらえるように加工しています。簡便性においても優れており、そして、奥深いコクと旨みに加え、酒粕の栄養価の高さをそのままご利用いただける画期的な商品です。サラダや冷奴、パスタ、スープなどにふりかけて、粉チーズの代わりにお使いください。広島酒粕を使用し、発酵の力で生活を豊かにするというテーマで作った、全く新しい、酒処広島ならではの商品です。

小売価格	[100g]810円(税込)		
原材料等	酒粕(国内製造)、米粉(米(国産))、食用油、食塩		
賞味/消費期限	90日	供給可能時期	通年
主な取扱小売店	トビキリ本舗(ゆめタウン呉店内)		

問 株式会社中元本店

〒737-0821 広島県呉市三条1-4-8
TEL (0823) 25-4644 FAX (0823) 25-5854
✉ junrou@tobikiri-n.com
□ http://tobikiri-n.com/



安芸太田町の祇園坊柿(干し柿)
安芸太田祇園坊柿加工販売協議会 安芸太田町

糖度は全国有数! 夏目漱石も楽しみにしていた干し柿

生育条件にあう土地が少ないことから稀少な「幻の柿」と言われており、江戸時代には広島藩主浅野公へ献納されていました。干し柿にすると最高の品質となり、トップクラスの糖度を計測しています。生の感じを残すトロリとした食感とまろやかで上品な甘みが、口の中間に広がります。文豪・夏目漱石も、現在の安芸太田町から贈られてくる祇園坊柿の干し柿を楽しみにしていた、という手紙が残されています。

小売価格	250円~600円(税込)(生産事業者、売り先によりバラつきあり)		
主な取扱小売店	産直市、スーパー、町内の事業所等		

問 安芸太田町 産業観光課 農業振興係

〒731-3810 広島県山県郡安芸太田町大字戸河内
TEL (0826)28-1973 FAX (0826)28-1218
✉ sangyokanko@town.akiota.lg.jp
□ https://www.akiota.jp/



ぱりぱり広島菜
株式会社山豊 広島市安佐南区

広島菜シャキシャキ、きゅうりパリパリ、ご飯にぴったり

熟成させた広島菜ときゅうりを刻んで漬けた、しょうゆ仕立ての漬物です。しその香りがさわやか食欲を誘います。広島菜のシャキシャキとした食感、きゅうりのパリパリとした歯切れは、ご飯との相性が良く、お茶漬やおにぎりに最適です。子どもにも食べやすい、まろやかな味付けです。漬物作りには使用する水は、工場周辺で汲み上げる地下水を使用しています。常温保管ができるため、全国に広島名産として年間を通して流通可能です。

小売価格	[100g]378円(税込)		
原材料等	広島菜、きゅうり、しそ、ごま、漬け原材料[しょうゆ(小麦を含む)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、発酵調味料、食塩]/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料		
賞味/消費期限	180日	取引単位	1ケース(20袋入り)※応相談
供給可能時期	通年	納期	受注後3営業日以降に発送
主な取扱小売店	直営店、広島市内百貨店、広島駅・広島空港売店、高速道路広島県内主要SA、ひろしま夢ぶらざ		

問 株式会社山豊

〒731-3196 広島市安佐南区伴東町79-2
TEL (082)848-7778 FAX (082)848-2334
✉ shop@yamatoyo.co.jp
□ https://www.yamatoyo.co.jp



調味料等



呉市・音戸の瀬戸 (image photo)



かきの土手鍋の素

株式会社ますやみそ 呉市

家庭で楽しめる本格的な味わい
家庭用調理鍋の素として全国で初めて発売された土手鍋の素。広島のお土産 牡蠣料理屋と協力し、牡蠣が引き立つ味に仕上げられています。甘口の味噌の コックリとした味わい。本格的な土手鍋をご家庭で気軽に味わえます。

小売価格	[250g]336円(税込)
原材料等	米みそ(米、大豆(別生産流通管理済み)、食塩(国内製造)、水あめ、麦みそ(大麦、大豆(別生産流通管理済み)、食塩)、豆みそ(大豆(別生産流通管理済み)、食塩)、醸造調味料、エキス(かつお節、酵母)、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に大豆を含む)
賞味/消費期限	300日 取引単位 1ケース(10個入り)より
供給可能時期	10月~2月 納期 受注後1週間以内に発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、主要スーパー、広島駅・広島空港売店

☎ 株式会社ますやみそ

〒737-0811 広島県呉市西中央3丁目7-40
TEL (0823) 21-6633 FAX (0823) 21-6636
✉ info@masuyamiso.net
☐ http://www.masuyamiso.net



採れたて生搾り ゆずぽん酢しょうゆ

川中醤油株式会社 広島市安佐南区

広島産「川根ゆず」と伝統的な醤油造りが生み出すハーモニー
香り高く、程よい酸味が特徴の広島産「川根ゆず」を使った期間限定のゆずぽん酢醤油。毎年変わるゆずの香りと味により、その年々で違った味わいを楽しめます。爽やかな香りと、だし醤油の深い旨味の絶妙なバランス。広島産「川根ゆず」と伝統的な醤油造りの技術が生み出す“一味違う”ゆずぽん酢醤油です。

小売価格	[360ml]864円(税込)
原材料等	ゆず果汁(ゆず(広島県))、米醸造調味料、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩)、砂糖、昆布エキス、食塩、酵母エキス、鯉節
賞味/消費期限	540日 取引単位 1ケースより
供給可能時期	11月~2月頃まで 納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	直営店「醬(ひしお)の館」、HP・カタログ通信販売 ※お問い合わせください

☎ 川中醤油株式会社

〒731-3165 広島市安佐南区伴中央4丁目1-6
TEL (082) 848-0008 FAX (082) 848-0168
✉ han@kawanaka-shouyu.co.jp
☐ http://www.kawanaka-shouyu.co.jp



芳醇 天然かけ醤油

川中醤油株式会社 広島市安佐南区

「かけてよし」「煮てよし」「割ってよし」
100年以上に亘り受け継がれてきた醤油造りの技法を用い造られるだし醤油。広島の自然が生んだ本醸造濃口醤油に鯉と昆布のだしを合わせてまろやかに仕上げられています。塩分控えめで体にやさしく、様々な食材、料理の味を引き立てる「一度味わえば忘れられない醤油」です。

小売価格	[500ml]626円(税込) 他
原材料等	しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩(国内製造)、醸造調味料、食塩、ぶどう糖、砂糖、昆布エキス、鯉節、鯉エキス、昆布、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、ビタミンB1)
賞味/消費期限	720日 取引単位 1ケースより
供給可能時期	通年 納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	直営店「醬(ひしお)の館」、県内外の量販店及び百貨店、HP・カタログ通信販売

☎ 川中醤油株式会社

〒731-3165 広島市安佐南区伴中央4丁目1-6
TEL (082) 848-0008 FAX (082) 848-0168
✉ han@kawanaka-shouyu.co.jp
☐ http://www.kawanaka-shouyu.co.jp



かきの土手鍋の素

新庄みそ株式会社 広島市西区

手軽で簡単に広島郷土料理を

100年に渡り味噌造りを手掛ける新庄みその季節限定土手鍋の素。3種類のみそをブレンドし、牡蠣の産地として知られる広島産牡蠣のエキスを加えています。みその良い香りに、まろやかでコクのある味わいです。広島を代表する郷土料理が手軽に味わえます。

小売価格	[150g]270円(税込)
原材料等	みそ(大豆を含む)(広島県製造)、みりん、風調味料、醤油(小麦を含む)、果糖ブドウ糖液糖、砂糖、野菜香味調味料(乳成分・鶏肉・豚肉を含む)、かきエキス、風味原料(かつお節、さば節)、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸味料、香料
賞味/消費期限	240日 取引単位 1ケース(10入)より
供給可能時期	9月~2月 納期 受注後1週間以内に発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、主要スーパー、広島駅

☎ 新庄みそ株式会社

〒733-0003 広島市西区三篠町3丁目12-23
TEL (082) 237-2101 FAX (082) 509-0017
✉ info@shinjo-miso.co.jp
☐ https://shinjo-miso.co.jp



オイスターソース原液

広島県漁業協同組合連合会 広島市西区

混じりけなし 牡蠣本来の濃厚な味わい

広島県産の牡蠣から抽出したエキスと食塩だけでつくった、牡蠣本来の旨味を生かしたオイスターソース。牡蠣をボイルする際に出る煮汁をさらに煮詰めて仕上げました。濃厚な風味と牡蠣本来の甘みは、料理に深いコクと香りを加え、旨味を最大限に引き出します。素材本来の味わいを生かした、体にも優しい調味料です。

小売価格	設定なし(参考売価:170g/本 1,500円前後)
原材料等	かき煮汁(かき(広島県産))、食塩
賞味/消費期限	1年(未開封) 取引単位 3本より※応相談
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	※お問い合わせください

☎ 広島県漁業協同組合連合会

〒733-0831 広島市西区扇2丁目1-9
TEL (082) 278-5115 FAX (082) 278-5594
✉ chokuhan@hs-gyoren.jp
☐ http://www.hs-gyoren.jp



レモスコ

ヤマトフーズ株式会社 広島市西区

広島県産レモンを丸ごと搾った魅惑のスパイス

瀬戸内の穏やかな気候で育った広島県産レモンと九州産青唐辛子を使った酸味・辛味・旨味の絶妙なバランスがとれた液体調味料。「海人の藻塩」をはじめ、国産原料にこだわり、保存料・香料無添加なのも嬉しい。さわやかなレモンの香りと酸味。青唐辛子のピリッとしたスパイシーな辛み。さまざまな素材、料理の味を引き立てる“新感覚調味料”です。

小売価格	[1箱/60g入り]454円(税込)
原材料等	レモン果汁(国内製造)、塩蔵唐辛子、醸造酢、食塩、レモンピール
賞味/消費期限	365日 取引単位 30本より
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	広島駅、広島空港、高速道路広島県内SA・PA、宮島等お土産店、道の駅、長崎屋、ひろしま夢ぶらさ、スーパーなど

☎ ヤマトフーズ株式会社

〒733-0006 広島市西区三篠北町17-21
TEL (082) 509-5011 FAX (082) 509-5012
✉ info@yamatofoods.net
☐ https://setouchi-lemon.jp



御馳走あなご旨味塩

有限会社マリンスター 広島市西区

ギュッと詰まったあなごの旨み 広島生まれの万能調味料

貴重な国産真あなごの頭と骨を使った調味塩。丁寧にあなごの頭と骨を取り分け、特殊加工製法により瞬間的に焼き入れ・加圧・乾燥をさせて、さらさらとした粉末に仕上げられています。化学調味料等は使用していない純粋な素材の良さが生きたお塩は、あなご本来の豊かな風味が凝縮された、深い味わいが特徴です。素材の持ち味を引き立て、様々な料理をワンランク上の味わいに仕上げられる“万能調味料”です。

小売価格	[2g×15袋入り]756円(税込)
原材料等	食塩、砂糖、焼あなご、澱粉分解物、酵母エキス
賞味/消費期限	6か月 取引単位 1個より(送料別途)
供給可能時期	通年 納期 受注後1週間以内に発送
主な取扱小売店	※お問い合わせください

☎ 有限会社マリンスター (工場)

〒733-0833 広島市西区商工センター1丁目2-3
TEL (082) 501-6011
✉ marinestar@silk.plala.or.jp
☐ http://www.fukuanago.com





この オタフクお好みソース

オタフクソース株式会社 広島市西区

お好み焼だけではない！おいしさ広がる万能ソース

昭和27年の発売以来、お好み焼店からご家庭での食卓、また広島のみならず全国の味へと幅広く支持されているお好みソース。たっぷりの野菜と果実、数種類の香辛料をブレンドしています。こだわりの原料“デーツ”（なつめやしの実）が味の決め手になっており、野菜と果実のコクのある甘さとまろやかさが特徴的です。かけてよし、煮込んでよしと、毎日の色々な料理に使える万能ソースです。

小売価格	[500g]475円(税込)		
原材料等	野菜・果実(トマト(輸入)、デーツ、たまねぎ、その他)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、アミノ酸液、食塩、醤油、香辛料、オスターエキス、砂糖加工品(砂糖、醸造酢)、肉エキス、昆布エキス、蛋白加水分解物、しいたけ/増粘剤加工でんぷん、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
賞味/消費期限	25カ月(開封前)	取引単位	1本より
供給可能時期	通年	納期	受注後3営業日程度
主な取扱小売店	全国のスーパー、百貨店など		

問 オタフクソース株式会社

〒733-8670 広島市西区商工センター7丁目4-27

TEL (0120) 31-0529

☑ ホームページのフォームからお問い合わせください。

☐ <https://www.otafuku.co.jp>



この ミツワ お好みソース

サンフーズ株式会社 広島市南区

「お好み村」御用達プロ推奨お好みソースです

広島名物お好み焼の殿堂であり、フードテーマパークとして全国的に有名な「お好み村」23店舗全店他、有名専門店で使用されるプロ推奨のお好みソースです。濃厚な風味の中にもクセの無いすっきりとした味わいが特徴のお好みソースです。お好み焼だけではなく、焼そば、野菜炒め、とんかつ、ハンバーグ、オムレツ、カレー、生野菜などさまざまなお料理にご利用いただけます。

小売価格	[340円(税込)]		
原材料等	野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ、にんにく)、砂糖、蛋白加水分解物、食塩、コーンスターチ、醸造酢、香辛料、酵母エキス/酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部にりんご・大豆を含む)		
賞味/消費期限	12か月	取引単位	1ケース(20本入り) 各品種混載可
供給可能時期	通年	納期	受注後営業日中3~4日
主な取扱小売店	マックスバリュ西日本、ゆめタウン、フレスタ、広島駅ekie等		

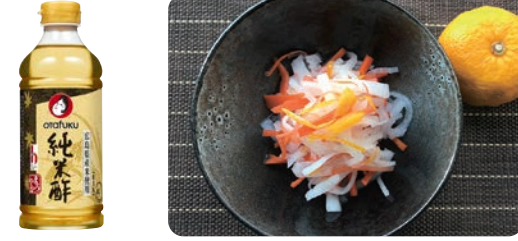
問 サンフーズ株式会社

〒734-0013 広島市南区出島1丁目26-1

TEL (082) 250-2511 FAX (082) 250-2512

☑ info@sunfoods.net

☐ <http://www.sunfoods.net>



この オタフク純米酢

オタフクソース株式会社 広島市西区

澄んだ空気と美味しいお水で醸造した芳醇な香りの米酢

広島県産のお米100%を使用し、澄んだ空気と美味しいお水で醸造した芳醇な香りの米酢です。ミネラルの少ない軟水(硬度16)で、じっくり時間をかけて発酵させた、うまみやコクのあるまろやかな味わいが特徴です。三原市大和町の自然豊かな大和工場、強制的に空気を入れ込む深部発酵法とゆっくり発酵させる静置発酵法で深いまみのお酢を醸造し、広島市にある衛生的な本社工場へ運んで充填しています。お寿司、酢の物、調理の隠し味、ドリンクなど幅広い用途でお召し上がりいただけます。

小売価格	[500ml]348円(税込)		
原材料等	米(日本)		
賞味/消費期限	25カ月(開封前)	取引単位	1本より
供給可能時期	通年	納期	受注後3営業日程度
主な取扱小売店	全国のスーパー、百貨店など		

問 オタフクソース株式会社

〒733-8670 広島市西区商工センター7丁目4-27

TEL (0120) 31-0529

☑ ホームページのフォームからお問い合わせください。

☐ <https://www.otafuku.co.jp>



この かきだし入りみそ

新庄みそ株式会社 広島市西区

広島産かきの旨みを使用しただし入りみそ

大正12年(1923年)の創業以来、長年培った技術で開発した「かきだし入りみそ」。牡蠣の産地として知られる広島産牡蠣のエキスをを使用しています。かつおと昆布の旨みもブレンドした合わせだしで、まろやかでコクのある味わいです。そのまま溶かすだけで簡単に美味しいみそ汁が出来上がります。広島のみを手軽に味わえる一品です。

小売価格	[500g]712円(税込)		
原材料等	大豆(カナダ又はアメリカ)、米、食塩、かきエキス、かつおエキス、かつお節粉末、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精		
賞味/消費期限	180日	取引単位	1ケース(6個入り)より
供給可能時期	通年	納期	受注後1週間以内に発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、主要スーパー、広島駅		

問 新庄みそ株式会社

〒733-0003 広島市西区三篠町3丁目12-23

TEL (082) 237-2101 FAX (082) 509-0017

☑ info@shinjyo-miso.co.jp

☐ <https://shinjyo-miso.co.jp>



この 広島ぢゃけん お好みソース

センナリ株式会社 広島市安佐北区

広島が自然が生んだ、体にやさしいお好みソース

提携農家から取り寄せた玉ねぎ、トマト、りんごなどの新鮮な素材を使った“体にやさしい”お好みソース。主原料は全て国産。さらに広島北部の良質な天然地下水と、米100%の有機純米酢を使用しています。果実の自然な甘みに、マイルドでコクのある上品な味わい。美味しさ、健康にこだわったバランスの良いお好みソースです。

小売価格	[500g]561円(税込)		
原材料等	野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ、その他)、砂糖、本醸造しょうゆ(大豆遺伝子組換えでない)(大豆・小麦を含む)、純米酢、でんぷん、食塩、魚エキス、昆布エキス、香辛料		
賞味/消費期限	2年間	取引単位	1ケース(12本入り) ※応相談
供給可能時期	通年	納期	受注後翌営業日に発送
主な取扱小売店	ekie広島駅、ひろしま夢ぶらさ、小谷SA(上り線)、福屋、イズミ・ゆめタウン		

問 センナリ株式会社

〒731-3362 広島市安佐北区安佐町久地2683-25

TEL (082) 810-3000 FAX (082) 810-3111

☑ info@sennari-oochi.jp

☐ <http://www.sennari-oochi.com>



この オタフク広島限定お好みソース

オタフクソース株式会社 広島市西区

広島お好み焼に合う究極のソース

お好みソースの国内生産量日本一を誇るオタフクソース株式会社が、より広島お好み焼に特化したお好みソースを研究し、完成させた広島地区限定お好みソース。瀬戸内産の藻塩など、広島に縁がある素材を使用。コクのある甘さに濃厚で味わい深いお好みソース。広島らしいパッケージデザインでも土産にも最適です。

小売価格	[300g]451円(税込)		
原材料等	糖類(ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、砂糖)、野菜・果実(トマト、デーツ、たまねぎ、その他)、醸造酢、アミノ酸液、食塩、酒精、香辛料、牡蠣エキス、肉エキス、酵母エキス、蛋白加水分解物、昆布、しいたけ/増粘剤加工でんぷん、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に大豆・鶏肉・りんごを含む)		
賞味/消費期限	25カ月(開封前)	取引単位	1本より※応相談
供給可能時期	通年	納期	受注後3営業日程度
主な取扱小売店	高速道路広島県内主要SA、広島駅・広島空港売店、広島県内主要観光土産売場		

問 オタフクソース株式会社

〒733-8670 広島市西区商工センター7丁目4-27

TEL (0120) 31-0529

☑ ホームページのフォームからお問い合わせください。

☐ <https://www.otafuku.co.jp>



この 広島産完全米酢

センナリ株式会社 広島市安佐北区

広島県産白米100%の元祖贅沢な米酢

大地の恵みをいっぱいを受けた元気な広島県産白米100%と自社工場敷地より湧き出る広島県北部の天然水仕込みで、自社でお酒から造った元祖贅沢な米酢です。そのお酒に当社秘伝の酢酸菌を付けて、創業以来受け継がれる静置発酵法で熟成させました。アルコール、添加物は一切使用しておらず、お米の美味しさを出した純米酢です。

小売価格	[360ml]324円(税込)		
原材料等	米(広島県産)		
賞味/消費期限	2年	取引単位	1ケース(12本入り) ※応相談
供給可能時期	通年	納期	受注後翌営業日に発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、スーパー、広島県内道の駅など		

問 センナリ株式会社

〒731-3362 広島市安佐北区安佐町久地2683-25

TEL (082) 810-3000 FAX (082) 810-3111

☑ info@sennari-oochi.jp

☐ <http://www.sennari-oochi.com>



■ひろしま公式観光サイト「Dive! Hiroshima」



広島から旅をつくろう！
 広島の魅力的なイベント・観光スポット・グルメ等を紹介する観光情報サイトです。
 日本語を含む8言語で観光情報を発信中。
 インスタグラムでも広島の素敵な写真をご覧ください。



Dive! Hiroshima 検索

ホームページはこちら

Instagramはこちら



ちからのだし

株式会社ちから 広島市中区

昭和10年(1935年)創業の「ちから」、京都で生まれ、広島で育まれた味。創業時から受け継がれてきた伝統の味、広島のソウルフード「うどんのちから」の「だし」です。北海道の利尻昆布、京都ブレンドの削り節、兵庫たつの淡口醤油を使用した、自然の旨味だけの本物の味です。だしの製造には、職人から職人候補者へのマンツーマン指導を行っており、伝統的な手法を引き継いでいます。麺類だけでなく、「炊き込みご飯」「茶碗蒸し」「切り干し大根」「だし巻玉子」など、様々なお料理にご利用いただくことで、広島のだし職人の味を、ご家庭でお楽しみいただけます。

小売価格	[330g]220円(税込)
原材料等	しょうゆ(混合)(国内製造)、混合削り節(うるめふし、さばのふし、いわしのふし)、こんぶ、砂糖、酸味料、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
賞味/消費期限	7日間(要冷蔵10℃以下) 取引単位 1袋より
供給可能時期	通年
主な取扱小売店	「ちから」店舗、スーパー「ショージ」など

問 株式会社ちから

〒730-0017 広島市中区鉄砲町9-5
TEL (082)221-7050 FAX (082)223-6158
✉ koho@chikara.co.jp
□ https://www.chikara.jp/



広島れもん鍋

よしの味噌株式会社 呉市

広島「レモン」とよしの味噌「塩麴」を使った爽やかな風味香るヘルシーな鍋の素です。国産レモン生産発祥の地、広島の特産品「レモン」を使用し、1917年(大正6年)創業の味噌蔵元「よしの味噌」製造の「塩麴」と合わせた爽やかな酸味と旨みが調った鍋の素です。5倍希釈で簡単に調理でき、キャップ付のため、1人前からお好きな人数分を調整でき、残りは冷蔵庫で保管できます。不足しがちなビタミンCやクエン酸を補い、脂っぽい食材でもあっさりヘルシー感覚で食べたいという女性消費者の声に応えて開発しました。

小売価格	[180g]432円(税込)
原材料等	塩麴(米麹、食塩)(国内製造)、発酵調味料(発酵調味料、酒糟、ぶどう糖、食塩)、レモン果汁(レモン(広島県)、還元水飴、風味調味料)、レモン果皮(広島県)、しょうゆ、醸造酢、しょうが、にんにく/酒糟、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆・さば・鶏肉・ゼラチンを含む)
賞味/消費期限	365日 取引単位 4ケースから
供給可能時期	通年(ただし公休日は除く) 納期 4日
主な取扱小売店	広島県内主要スーパー、広島県内百貨店、おとりつタワー、ひろしま夢ふらざ、長崎屋、阪急オアシス、関西スーパー、広島ブランドショップTAU、AKOMEYA TOKYO、日本百貨店など

問 よしの味噌株式会社

〒737-0861 広島県呉市吉浦本町3丁目2-20
TEL (0823)31-7527 FAX (0823)31-8723
✉ yoshino@lime.ocn.ne.jp
□ http://yoshinomiso.com/



広島レモンサイダー 海人の藻塩プラス

JA広島果実連(広島県果実農業協同組合連合会) 広島市西区

清涼感バツグンのご当地サイダー

温暖な気候の瀬戸内で太陽をいっぱい浴び、防腐剤不使用でノーワックスの「広島レモン」を皮ごと搾った果汁で作ったサイダーです。1瓶に果実1個分の果汁が入っています。同じく広島の特産である「海人の藻塩」をごく少量加えることでレモンの味が際立つ深い味わいになりました。キラキラ輝く黄金色のパッケージに、「広島レモン」特有の爽やかな香りとまろやかな酸味が楽しめる広島ならではのサイダーです。【カロリーライト、糖類ひかえめ】※「広島レモン」はJA広島果実連の登録商標です。(登録番号5106630号)

小売価格	[250ml]270円(税込)
原材料等	レモン、食塩、炭酸、酸味料、香料、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、ビタミンC
賞味/消費期限	270日 取引単位 1箱(24本入り)より
供給可能時期	通年 納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	広島県内百貨店、果物専門店、スーパー、道の駅、高速道路SA、広島駅、広島空港

問 JA広島果実連(広島県果実農業協同組合連合会) 広島支所

〒733-0832 広島市西区草津港1丁目8-1
TEL (082) 279-2472 FAX (082) 277-9595
□ http://fruit-morning.com



本洲一 無濾過本醸造

合名会社梅田酒造場 広島市安芸区

造りたての美味しさそのままに

広島産の酒造好適米と吟醸酵母、岩滝山という岩山からの清らかな軟水を使った、広島ならではの地酒。製造時に活性炭での濾過を行わず仕上げていますので、造りたての風味を濃く残した味わいです。ふわっと香る華やかな香り、ほんのりとした甘み、やわらかな口当たりが特徴の、飲みやすい日本酒です。

小売価格	[720ml]1,210円(税込)
原材料等	米(国産)、米麴(国産米)、醸造用アルコール
賞味/消費期限	1年
取引単位	1ケース(12本入り)より
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日程度で発送
主な取扱小売店	広島市内百貨店、主要スーパー、地酒専門店

問 合名会社梅田酒造場

〒736-0081 広島市安芸区船越6丁目3-8
TEL (082) 822-2031 FAX (082) 822-4128
✉ info@honshu-ichi.com
□ http://www.honshu-ichi.com



飲料・酒



醤油

ユーマン醤油株式会社 広島市安佐北区

醬道百有余年、蔵つき酵母の熟成醤油が奏でるふくよかな味。慶応4年(1868年)創業。太田川沿いの山あい150年以上、伝統の技術を守り、麹造り、杉の木桶による醤油熟成を行っている醤油蔵です。原材料は大豆、小麦、食塩のみ。大豆は貴重な国産の丸大豆、小麦は醤油醸造用の高吸湿性の小麦、塩は長崎県の五島灘の塩。水は太田川水系の地下30mの岩盤層の更に下の水脈より汲み上げた天然水を使用しています。蔵や桶に長年すみ続けている独自の酵母菌や乳酸菌の力と、蔵人の長年の経験と知識により、1年半から2年かけて発酵・熟成させています。大豆の旨味と小麦の甘さを最大限に引き出してあり、深い味わいと香りがある、他の蔵では造り出せない、唯一無二の味です。

小売価格	[180ml]270円、[500ml]594円、[900ml]950円、各(税込)
原材料等	大豆(国産100%)、小麦、食塩
賞味/消費期限	540日 取引単位 1本より※応相談(但し別途送料がかかります)
供給可能時期	通年 納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	直営店、広島市内主要スーパー、エプライ各店、ひろしま夢ふらざ、福屋(広島市内)、生協ひろしま(一部店舗)、JA農彩館矢野とれとれ市場 など

問 ユーマン醤油株式会社

〒731-3354 広島市安佐北区安佐町大字筒瀬169
TEL (082)231-1259 FAX (082)234-9866
✉ asanosato@syouyuya.net
□ https://syouyuya.net/



八幡川 活性にごり酒

八幡川酒造株式会社 広島市佐伯区

文政年間創業の歴史を持つ蔵元が誇る微発泡酒

創業約200年の蔵元『八幡川酒造』が広島産の米(中生新千本)と極楽寺山からの柔らかな伏流水を使用して造る、季節限定の微発泡にごり酒。もろみを熟成したまま粗く濾すだけで、加水・加熱処理をしない“酵母が生きたままの活性酒(生酒)”です。生酒独特のフレッシュな香りに、にごり酒ならではの濃厚な味わい、口の中で優しくはじける微発泡感。甘口で飲み口の良いお酒です。

小売価格	[720ml]1,435円(税込) 他
原材料等	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、糖類
賞味/消費期限	3か月 取引単位 6本 ※内容により応相談
供給可能時期	11月~3月 納期 受注後3営業日以内の発送
主な取扱小売店	広島市内・廿日市市内酒類取扱店、スーパー、広島市内百貨店

問 八幡川酒造株式会社

〒731-5116 広島市佐伯区八幡3丁目13-20
TEL (082) 928-0511 FAX (082) 927-2850
✉ info@yahatagawa.co.jp
□ http://yahatagawa.co.jp



本格芋焼酎 達磨 紅あずま25度

株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー 廿日市市

100%広島産 芋の甘みが生きる本格派

焼き芋にしても甘く絶品の広島産の芋「紅あずま」を使った本格焼酎。割水には、国の特別名勝に指定されている広島・三段峡から溢れ出る、やわらかくさらりとした飲み口の軟水を使用しています。広島産の原料、温暖な気候を生かした“地元ならではの”焼酎です。芋の甘く香ばしい香りが広がり、コクがありながらもすっきり。味わいと軽やかさのバランスが取れた、飲み口の良い芋焼酎です。

小売価格	[720ml]1,380円(税込)
原材料等	芋、米麴(原料米はすべて国産)
賞味/消費期限	2年 取引単位 1ケース(6本入り)単位より
供給可能時期	通年 納期 受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	広島空港・広島駅・宮島等の土産売場、スーパー、酒販店など

問 株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー

〒738-8602 広島県廿日市市桜尾1丁目12-1
TEL (0829) 32-2111(代) FAX (0829) 32-2110
✉ customer@sakuraobd.co.jp
□ https://www.sakuraobd.co.jp





のむ檸檬酢 (3倍濃縮タイプ)

センナリ株式会社 広島市安佐北区

広島県産レモン果汁100% 使用の風味豊かな檸檬酢

広島県産レモン果汁100%に、国産純りんご酢、蜂蜜などを使用し、自社工場敷地より湧き出る広島県北部の天然水とで造りました。原料の国産純りんご酢は、自社製造のシードルを静置発酵法で、酢酸菌の菌膜を仕込み液の表面に生やし空気中から直接酵素を供給します。菌膜に接する部分しか発酵しない為、液の自然の対流に任せて徐々に全体を発酵させていく、1927年の創業から続く、昔ながらの発酵法で製造しています。

小売価格	[270ml] 1,188円(税込)
原材料等	レモン果汁(広島県製造)、ビートグラニュ糖、蜂蜜、純りんご酢/ビタミンC
賞味/消費期限	1年 取引単位 1ケース(12本入り) ※応相談
供給可能時期	通年 納期 受注後翌営業日に発送
主な取扱小売店	ekie広島駅、広島市内百貨店など

☎ センナリ株式会社
〒731-3362 広島市安佐北区安佐町久地2683-25
TEL (082) 810-3000 FAX (082) 810-3111
✉ info@sennari-oochi.jp
☑ http://www.sennari-oochi.com



大和ラムネ

株式会社中元本店 呉市

海軍と呉の町で愛されてきたラムネです

海軍と呉の町で愛されてきた中元本店でございます。大和ラムネは、大和ミュージアムの開館に合わせて復刻発売した「旧・呉海軍に伝えたラムネ」。戦艦大和の乗組員さんも実際に懐かしがったラムネです。弊社初代がラムネ製造方法を旧・呉海軍に指南、当時、戦艦大和など海軍の艦船にはラムネ製造機が搭載され、乗組員の清涼飲料としてラムネが飲まれておりました。弊社は、海軍御用達のラムネ製造業と指南役でもありました。海軍でも愛されたラムネの「香り」と「スッキリした甘味」をご賞味ください。

小売価格	[200ml] 249円(税込)
原材料等	果糖ブドウ糖液糖/炭酸、香料、クエン酸、甘味料(ステビア)
賞味/消費期限	360日 取引単位 30本
供給可能時期	通年 納期 ご注文後、3営業日前後で発送(見積取り先様)
主な取扱小売店	大和ミュージアム・トビキリ本舗・広島県内の量販店とお土産物店など

☎ 株式会社中元本店
〒737-0821 広島県呉市三条1-4-8
TEL (0823) 25-4644 FAX (0823) 25-5854
✉ junrou@tobikiri-n.com
☑ http://tobikiri-n.com



もみじ饅頭

株式会社にしき堂 広島市東区

「和菓子の命は「餡」にあり」水からこだわる餡作り

広島県の花・県木のもみじを形どった饅頭。北海道十勝産の厳選した小豆と日浦山湧水を使った“こだわりの餡”を、ふっくら焼き上げたカステラ生地で包んでいます。きめ細かいしっとりとした生地。甘みを抑えあっさりとした素朴な味わいの饅頭です。

小売価格	1箱10個入り1,400円(税込)
原材料等	小豆餡(小豆(北海道)、砂糖、水飴)、殺菌液卵、小麦粉、砂糖、植物油、水飴、麦芽糖/トランス、乳化剤、膨張剤、(一部に卵・小麦・大豆を含む)
賞味/消費期限	16日間
取引単位	【店頭販売】1個より、【インターネット・通信販売】1箱(6個入り)より
供給可能時期	通年 納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	広島駅・広島バスセンター売店、広島市内百貨店、高速道路広島県内主要SA

☎ 株式会社にしき堂
〒732-0052 広島市東区光町1丁目13-23
TEL (082) 262-3131 FAX (082) 263-3121
✉ info@nisikido.net
☑ https://nisikido.co.jp



もみじまんじゅう こしあん

株式会社藤い屋 廿日市市

変わらないおいしさ 藤色のこしあん

100年近く渡る歴史をもつ老舗「藤い屋」のもみじまんじゅう。北海道産の小豆を使用し、こしあんは小豆の皮をむいて炊き、裏ごしをして雑味を取り除いています。“藤色のこしあん”は、小豆の風味が損なわれないよう皮を剥き過ぎないことにより生まれます。カステラ生地には近隣の農場から新鮮な卵をたっぷり使い、あんをバランス良く焼き上げています。小豆の豆の味がしっかりと感じられるあん、ふっくらとしたカステラの食感。昔ながらの伝統の味を守り続けています。

小売価格	(1個)130円、(1袋/5個入り)650円、(1箱/8個入り)1,040円、(1箱/10個入り)1,300円、(1箱/15個入り)1,950円、(1箱/20個入り)2,600円、(1箱/25個入り)3,250円各(税込)
原材料等	砂糖(国内製造)、卵、小豆、小麦粉、水飴/乳化剤、膨張剤
賞味/消費期限	12日間
取引単位	【店頭販売】1個より、【インターネット販売】1箱より
供給可能時期	通年 納期 受注後7営業日以内(地域とお届け時間帯によって異なる場合がございます)
主な取扱小売店	広島市内百貨店、主要スーパー、広島駅・広島空港・広島港売店・主要サービスエリア、各直営店

☎ 株式会社藤い屋
〒739-0588 広島県廿日市市宮島町1129
TEL (0829) 44-2221 FAX (0829) 44-2022
✉ info-miyajima@fujiiya.co.jp
☑ http://www.fujiiya.co.jp



植物乳酸菌発酵飲料「シンバイオティクス マイ・フローラ」

野村乳業株式会社 安芸郡府中町

1杯(100ml)で1,000億もの生きて腸まで届く“植物乳酸菌”が摂れる発酵飲料

「シンバイオティクス マイ・フローラ」は「おなかを育てる」をコンセプトにしている野村乳業(1897年創業)が培ってきた独自の発酵技術を用い、広島大学との共同研究から生まれた新しい乳酸菌飲料です。一般的な乳酸菌飲料が牛乳を動物乳酸菌で発酵させているのに対し、「シンバイオティクス マイ・フローラ」は生命力の強い“植物乳酸菌”で野菜を発酵させています。にんじんの自然な甘さに乳酸菌が醸す酸味がマッチしたさわやかな味です。便秘気味の方の便通を改善し、おなかの調子を整える機能性表示食品です。

小売価格	[700ml]1,188円(税込)
原材料等	にんじん汁、セロリ汁、イソマルトオリゴ糖、梨果汁、乳、醸造エキス末
賞味/消費期限	製造日から40日(要冷蔵) 取引単位 1本より(送料別途)
供給可能時期	通年(公休日は除く) 納期 5営業日(土日祝除く)
主な取扱小売店	広島県内及び全国のスーパーマーケット、百貨店等

☎ 野村乳業株式会社
〒735-0008 広島県安芸郡府中町鶴江2丁目12-27
TEL (082)281-3341 FAX (082)284-2264
✉ info@myflora.jp
☑ https://www.nomura-milk.co.jp/



菓子



廿日市市・紅葉谷公園 (image photo)



もみじ饅頭 (こしあん)

株式会社やまだ屋 廿日市市

昔ながらの伝統の味「さらし餡」の上品な味わい

宮島の名勝「もみじ谷」のもみじの葉にヒントを得て作られた饅頭。小豆の外皮を取り除き、幾度も水にさらした餡を、卵をたっぷり使ったカステラ生地で包み焼きあげています。ふんわりとした生地の食感。滑らかな舌触りであっさりとした餡の上品な味わい。発祥の地 宮島の“伝統的な製法”を生かしたもみじ饅頭です。

小売価格	[1箱/8個入り]1,080円(税込) 他
原材料等	砂糖(国内製造)、小豆、卵、小麦粉、米飴、砂糖結合水飴、ぶどう糖、異性化液糖、鶏卵加工品(卵・乳成分を含む)/乳化剤、膨張剤
賞味/消費期限	30日間 取引単位 1箱より
供給可能時期	通年 納期 受注後2日以内に発送
主な取扱小売店	広島駅売店、広島市内百貨店(福屋、三越)、長崎屋、ひろしま夢ぶらさ、イズミ各店、高速道路広島県内主要SA・PA、グランドプリンスホテル広島

☎ 株式会社やまだ屋 おおのファクトリー
〒739-0443 広島県廿日市市沖屋2-10-52
TEL (0829) 55-0001 FAX (0829) 55-3832
✉ order@momiji-yamadaya.co.jp
☑ https://momiji-yamadaya.co.jp



吾作饅頭

株式会社平安堂梅坪 広島市西区

郷愁を誘うやさしいおいしさ

北海道産の大粒な小豆の旨味を活かした粒あんを、たっぷり薄皮でしっかり包み、国産のくるみを上のにせたお饅頭。饅頭一つに食べ応えがあり、くるみの香ばしい香りに、あんこはコクがありながらもあっさりとした味わい。素朴で飾らないどこかほっとするお饅頭です。

小売価格	195円～(税込)
原材料等	小豆、砂糖、小麦粉、くるみ 等
賞味/消費期限	製造後30日 取引単位 【店頭販売】1個より
供給可能時期	通年 納期 受注後3日以内に発送
主な取扱小売店	直営店、市内百貨店、主要スーパー、広島駅売店

☎ 株式会社平安堂梅坪
〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目1-19
TEL (082) 277-8181 FAX (082) 278-5172
✉ info@umetsubo.com
☑ http://www.umetsubo.com





鶴亀もなか

株式会社御菓子所高木 広島市西区

もなか種と上品な餡の絶妙なハーモニー

お慶びをあらわす鶴と亀の文字を入れ、それを模った縁起の良いもなか。戦後間もない時代に「被爆復興途上の広島に慶ばしいお菓子を」という思いで作られたお菓子で、70年近く広島の方に愛され続けています。広島産のもち米を使ったもなか種で、備中大納言小豆粒餡、挽茶餡の2種類を包んでいます。もなか種の香ばしい香りと独特の食感、餡の程良い甘さとなめらかな舌触り。それぞれのパランスが絶妙に仕上げられた上品なお菓子です。※春・秋・冬には季節限定のお味が販売されます。

Table with product specifications for Hori no Mochi: Price, ingredients,賞味/消費期限, etc.

問 株式会社御菓子所高木 本社工場

〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目10-15 TEL (082) 277-8011 FAX (082) 278-1143



新・平家物語

株式会社にしき堂 広島市東区

古の源平女人を想わせる優雅な洋風和菓子

昭和46年、バウムクーヘンの中にあんこを入れた独創的な菓子として発売以来、全国から定評を得てきたロングセラー商品。カステラの切り口を十二単衣に見立て、赤あんは平氏、白あんは源氏として、ひとつの小箱に納めて、平和を象徴しています。生地は甘い香りに、ふんわり、しっとりとした食感。生地に絶妙にマッチする上品なあんこ。菓子名につけられた文豪 吉川英治の名作『新・平家物語』を想わせる「雅」な銘菓です。

Table with product specifications for Shinhei no Monogatari: Price, ingredients,賞味/消費期限, etc.

問 株式会社にしき堂

〒732-0052 広島市東区光町1丁目13-23 TEL (082) 262-3131 FAX (082) 263-3121



酒のいろいろ物語 -広島銘酒スイーツジュレ-

株式会社モーツァルト 廿日市市

広島銘酒香る地酒スイーツ

清らかな水など酒を造る環境に恵まれている広島、地酒を使用した日本酒ゼリー。地元広島を代表する蔵元の銘酒とゼリーの絶妙な相性。それぞれの日本酒に合うように選ばれた果汁。やわらかい食感で、口溶けと共にそれぞれの日本酒の特徴と、芳香な香りが広がるスイーツジュレです。

Table with product specifications for Sake no Monogatari: Price, ingredients,賞味/消費期限, etc.

問 株式会社モーツァルト

〒738-0021 広島県廿日市市木材港北15-24 TEL (0829) 34-4111 FAX (0829) 34-4112



焼きモンブラン

株式会社アルファ 広島市中区

一度食べたら忘れられない「パリッ」とした食感

一つ一つ手作業で作られる「細かいしわ」が特徴の薄皮の中に、高級バターを使用したアーモンドクリームと、大粒の渋皮栗が丸ごと1つ入った贅沢な洋菓子。ふわっと香るバターの良い香りに、外はパリパリ、中はしっとりとした食感。栗との相性も抜群で、見た目もおもしろいオリジナリティー豊かなお菓子です。

Table with product specifications for Yaki Monブラン: Price, ingredients,賞味/消費期限, etc.

問 株式会社アルファ

〒730-0015 広島市中区橋本町4-23 田中ビル1F TEL (082) 511-3840 FAX (082) 511-3844



廣島名産 柿羊羹 祇園坊

株式会社平安堂梅坪 広島市西区

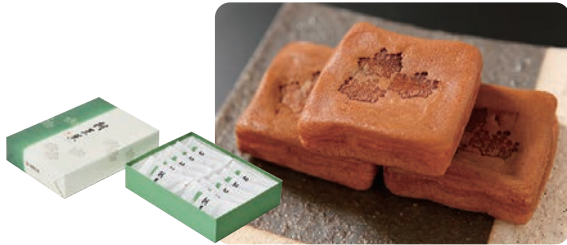
柿とあんこが生む絶妙なハーモニー

柿羊羹は明治時代から広島の名産品として全国に知られた菓子です。風味の良い白小豆だけで作った羊羹に、広島原産の果実が大きく種がほとんどないという「祇園坊柿」の干し柿を蜜漬けにして刻み、練りこんでいます。柿とあんこの味がそれぞれの個性が口の中で混ざり合い、生の感じを残すとおりとした食感。自然な甘みが絶妙な「最高級の柿羊羹」です。

Table with product specifications for Shirayama Anko: Price, ingredients,賞味/消費期限, etc.

問 株式会社平安堂梅坪

〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目19 TEL (082) 277-8181 FAX (082) 278-5172



桐葉菓

株式会社やまだ屋 廿日市市

癖になるモチモチとした食感

こし餡とつぶ餡を丁寧にブレンドした独自の小豆餡をもち粉の生地で包み、あっさりとしたソフトに焼き上げたお茶受け菓子。まろやかな風味に皮のモチモチとした食感。上品な甘さの餡との相性も絶妙です。定番のみもじ饅頭と似たようなものと思われがちですが、また違った味わいで多くの好評を得ている「リピートの高い」お菓子です。

Table with product specifications for Kashiwa: Price, ingredients,賞味/消費期限, etc.

問 株式会社やまだ屋 おおのファクトリー

〒739-0443 広島県廿日市市沖塩屋2-10-52 TEL (0829) 55-0001 FAX (0829) 55-3832



空口ママのソルティーミルクジャム

空口ママのみるく工房 広島市佐伯区

湯来町の新鮮な牛乳を煮詰めた無添加ミルクジャム

豊かな自然に囲まれた湯来町で採れる新鮮な牛乳と砂糖のみを使ったミルクジャム。瀬戸内の海水から生まれる広島県産の『海人の藻塩』を加える事により深い旨味を引き出しています。保存性・栄養価も高く無添加なので、小さなお子様からお年寄りまで安心して召し上がります。4時間以上煮詰めているため濃厚でコクがありながらも、上品な甘さに仕上がっています。広島県の「産地地酒」にこだわった手作りジャムです。

Table with product specifications for Soramama: Price, ingredients,賞味/消費期限, etc.

問 空口ママのみるく工房

〒738-0513 広島市佐伯区湯来町伏谷1392-1 TEL (0829) 86-1465 FAX (0829) 86-1465



からす麦の焼きたてクッキー アーモンド

株式会社モーツァルト 廿日市市

体にやさしい、飽きのこない、食べ続けられるおいしさ

ミネラル分に富んでいて、栄養価が高い「からす麦」と、自社で使用する度に挽いた新鮮なアーモンドや和三盆などを使用しています。サクサクの食感に、アーモンドの香ばしい香り。甘さ控えめでありながらもしっかりとしたコク。飽きがこず、食べたしたら止まらない「リピートの高い」クッキーです。

Table with product specifications for Karasu: Price, ingredients,賞味/消費期限, etc.

問 株式会社モーツァルト

〒738-0021 広島県廿日市市木材港北15-24 TEL (0829) 34-4111 FAX (0829) 34-4112





賀茂鶴 日本酒ケーキ

株式会社アンデルセン 広島市中区

日本酒香る大人の味わい

ベーカリー 広島アンデルセンで作られた、酒処 広島西条の日本酒「賀茂鶴」を使った広島ならではの地酒ケーキ。卵とバターを加えて焼き上げたスポンジに、純米酒のシロップをしみこませています。ふわつと香る純米酒の繊細な香りに、しっとりやわらかな口あたり。日本酒好きの方にも嬉しい“大人の味わい”のケーキです。

Table with product details: 小売価格 [1本]2,160円(税込), 原材料等 砂糖(国内製造)、液卵、小麦粉、清酒、バター、乳等を主要原料とする食品、オリゴ糖、食塩、乳化剤、膨張剤、グリシン、pH調整剤、V.B1、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む) ※アルコール分約3%を含みます

アンデルセンお客様相談室

〒730-0045 広島市中区鶴見町2-19 ルーテル平和大通りビル TEL (0120) 348-817



https://www.andersen.co.jp/hiroshima



牡蠣まるごとせんべい

有限会社マルイチ商店 東広島市

牡蠣をまるごと使用し焼き上げた、牡蠣せんべい

広島県安芸津町の牡蠣専門業者が製造を手掛ける「牡蠣せんべい」。贅沢に牡蠣をまるごとのせて焼き上げました。また生地には安芸津町の特産品である、赤土で育てられている「まる赤馬鈴薯」を使用しております。程よい磯香りにサクサクとした食感。牡蠣の味わいとじゃがいものがみが絶妙です。素材の味を活かした牡蠣の風味と味わいがお酒にもよく合います。

Table with product details: 小売価格 [12枚入り]918円(税込) 他, 原材料等 じゃがいも(広島県産)、牡蠣(広島県産)、じゃがいも澱粉、牡蠣エキス、バター、砂糖、食塩/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)

有限会社マルイチ商店

〒739-2401 広島県東広島市安芸津町木谷5682 TEL (0846) 45-0059 FAX (0846) 45-4511



https://www.setonosachi.com



元祖はっさく大福

株式会社かしはら 広島市西区

八朔発祥の地因島で生まれた瀬戸内広島の手土産

1983年因島大橋完成を機に、柏原伸が創業以来の看板商品かん餅に柑橘の実を入れた大福を数種考案。その中の一つがはっさく大福です。2013年、広島の名物餅に育てる為に因島から移転。全国プロダクター会客様の口コミ、各方面からの評価を頂き、甘酸っぱい果実と白餡と揃ったお餅の食感が、老若男女、甘党辛党に幅広く支持され、広島の手土産に育った歴史と物語のある大福です。期限が短くなりますが、生果実使用の為に果実が美味しい3日間を消費期限と決め、無駄な添加物等省き安心な商品、お求め易い価格で普及に努めています。

Table with product details: 小売価格 6個入箱 1,166円(税込), 原材料等 餅米(国産)、白あん、八朔、砂糖、水飴、みかん、食塩、加工でん粉、酵素(大豆由来)、トレハロース

株式会社かしはら

〒733-0022 広島市西区天満町13-20 TEL (082) 208-2236 FAX (082) 208-2237



https://www.mochigashi-kashihara.co.jp



生もみじ

株式会社にしき堂 広島市東区

もちもちしっとりとした、生菓子風もみじ饅頭

にしき堂の技術陣が総力をあけて、約10年かけて開発しました。生地に広島県産の米粉を使用していますので、もちもちとした食感となっています。材料のこだわりから生まれた上品な味わいをお楽しみください。

Table with product details: 小売価格 10個入 1,650円(税込), 原材料等 生もち(生合わせ)・もちもみじ(生) 小豆餡(小豆(北海道産)、砂糖、水飴)、麻婆餡(もち粉、砂糖、麦芽糖、乳糖、卵白、水飴、米糖、餅子ペースト)、植物性油脂、フワトロオリゴ糖(シロップ/トレハロース、膨張剤、乳化剤、酵素、(一部に卵・大豆を含む))

株式会社にしき堂

〒732-0052 広島市東区光町1丁目13-23 TEL (082) 262-3131 FAX (082) 263-3121



https://nisikido.co.jp



淡雪花

株式会社藤い屋 廿日市市

しゃり、ふわ、ぶるん、淡雪花

しゃり、意外な食感からはじまります。ふわ、淡雪のようにとけてゆきます。ぶるん、爽やかな「広島レモン」の香りが広がります。レモン葉とそれをささむふわとしたギモーに、広島産レモンを一つ一つ手作業で絞った果汁と果皮を使いました。レモンの爽やかな香りをそのままとじこめた、和洋を超えたお菓子です。

Table with product details: 小売価格 (1個)250円、(1箱/2個入り)520円、(1箱/4個入り)1,040円、(1箱/8個入り)2,080円各(税込), 原材料等 砂糖(国内製造)、水飴、氷餅(餅粉、澱粉)、レモン、ゼラチン、生姜、寒天

株式会社藤い屋

〒739-0588 広島県廿日市市官島町1129 TEL (0829) 44-2221 FAX (0829) 44-2022



http://www.fujiiya.co.jp



バームクーヘン「月・太陽」4号ギフト

株式会社樺 広島市西区

厳島神社大鳥居の物語を込めた2種のバームクーヘン

宮島厳島神社大鳥居の西と東に描かれている「月」・「太陽」の紋章をモチーフにして生まれた2種のバームクーヘン。「月」は広島県産のたまご米粉を使用したしっとりやわらかな食感のソフトタイプ。「太陽」はすっきりとした酸味が特徴の「広島レモン」をふんだんに使用したもちもち食感のハードタイプで太陽を模した「とげ」と「見た目」と「もちもち」とした独特の食感が特徴的。厳島神社承認パッケージ。

Table with product details: 小売価格 2,862円(税込), 原材料等 バームクーヘン4号サイズ(卵) 卵白(広島県産)、砂糖、乳等を主要原料とする食品、ショートニング、小麦粉、バター、植物性油脂、ラム油、加工澱粉、ソルト、膨張剤、乳化剤、アルコール、香料、中濃糖液、リン酸塩(Na)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

株式会社樺

〒733-0811 広島市西区己斐東1丁目2-21 TEL (082) 273-6039 FAX (082) 275-6039



https://kunugi1994.com



杓子せんべい

株式会社藤い屋 廿日市市

幸運、めしとる、杓子せんべい

縁起のよい食べ物で、災いを祓い、幸せを招く。そんな日本の伝統をお菓子にしたのが、杓子せんべいです。宮島では杓子は「飯をとる」ことから「敵を召しとる」をかけて、必勝などの名産品として知られています。藤い屋の杓子せんべいは、四つの願いをこめて。美味しく縁起をかついで、ぜひ、幸運をめしとっていただきたいと願っています。

Table with product details: 小売価格 (1箱/8枚入り)540円、(1箱/16枚入り)1,080円、(1箱/24枚入り)1,620円、(1箱/32枚入り)2,160円(税込), 原材料等 砂糖(国内製造)、小麦粉、卵、水飴

株式会社藤い屋

〒739-0588 広島県廿日市市官島町1129 TEL (0829) 44-2221 FAX (0829) 44-2022



http://www.fujiiya.co.jp



酒蔵通りの甘酒たると

株式会社mike (ミケ) 東広島市

広島西条の2種類の甘酒を使った焼きタルト

県内外の人に、日本三大酒処・東広島市西条を知ってもらいたいという思いで出来た商品です。クッキー生地(タルト生地)を焼き型に敷き詰め、その中に2種類の甘酒や広島県の素材を使った生地を流し込み高温でじっくり焼き上げています。焼き上げることで、清酒のアルコール分も0%になるので、子どもやお酒の苦手な人でも食べることが可能です。日本酒・米粉・甘酒・酒粕は東広島産、鶏卵は世羅産を使用した、地産地消のお菓子です。

Table with product details: 小売価格 [単品]300円(税込)、[5個入箱]1,600円(税込), 原材料等 甘酒(国産東広島)、プロセステース、バター、砂糖、酒粕、清酒、米粉、小麦粉、クリーム、牛乳、食塩、生姜、香料(天然バニラ)、(一部に卵・乳成分・小麦を含む)

株式会社mike

〒739-0024 広島県東広島市西条町御宇6035 TEL (082) 490-4466 FAX (082) 490-4466



https://mike-no-okashi.com



匠の銘品

広島には、被爆を乗り越え脈々と受け継がれた伝統があり、「ものづくり」においても全国的に定評があります。このような中で生み出された「ザ・広島ブランド」匠の銘品をご紹介します。

■ 工芸品等



化粧筆、宝飾・漆化粧筆

株式会社丹精堂 安芸郡熊野町

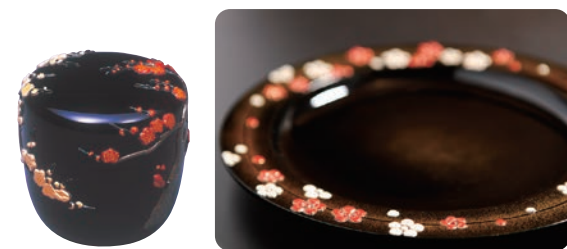
熊野筆 グレイセット

昭和45年創業以来、受け継がれてきた伝承の技で、美容業界のプロからも高い評価を得ている株式会社丹精堂の熊野化粧筆。材料は国産のものにこだわり、筆一本一本に“MADE IN JAPAN”の文字が刻印されています。熟練された職人の目と感覚、紫外線殺菌等による徹底した殺菌技術により、一本一本が清潔で安全。「お肌やさしい化粧筆」に仕上がっています。フワツとした気持ちの良い滑らかな肌ざわり。また、筆に化粧品を適量な量だけ含むことができ、化粧品を無駄なく有効にお使いいただけます。宝飾・漆化粧筆は、落ち着きがありながらも煌びやかなデザイン。他にはない「最高級の化粧筆」です。

小売価格	16,500円(税込)
原材料等	山羊(相光峰)、イタチ等
取引単位	1本より
供給可能時期	通年
納期	約1週間
主な取扱小売店	大和ミュージアム、筆の里工房、筆の里工房(ホテルグランヴィア広島1F)

■ 株式会社丹精堂

〒731-4221 広島県安芸郡熊野町出来庭6丁目7-24
TEL (082) 854-0215 FAX (082) 854-3699
✉ info@tanseido.co.jp
□ http://www.tanseido.co.jp



高盛絵

金城一國齋 広島市中区

世界に誇る至宝の漆工芸

日本の漆工芸の中で、類例の少ない独特の技法を用いる「高盛絵」。漆器、木地製品を素材として、花・昆虫等を漆で高く立体的に盛り上げ色漆で彩色する、170年以上続く伝統工芸です。繊細に描かれた植物や昆虫の今にも動き出しそうな躍動感。色彩豊かで、装飾された金や銀と共に輝く漆の光沢。絵画的なやわらかさと、彫刻的な重厚さが同時に表現できる点に特徴があり、一子相伝の伝承法により代々受け継がれています。歴代一國齋の作風を受け継ぎながらも現代の七代一國齋の作品は、四季の花鳥風月を見事に表現しています。広島が国内外に誇る匠の銘品です。

小売価格	作品に応じます
原材料等	ケヤキ、クワ、ヒノキ、漆等
納期	作品に応じます

■ 金城一國齋

〒730-0832 広島市中区江波東2丁目4-22
TEL (082) 292-9699 FAX (082) 292-9692
✉ kinjo@ikkokusai.com
□ http://www.ikkokusai.com



熊野化粧筆

株式会社晃祐堂 安芸郡熊野町

楽しさ、驚きあふれるデザイン 極上の肌ざわり

伝統ある熊野筆の技術と独自の技術に合わせて作られている、晃祐堂の熊野化粧筆。良質な原毛選りや、柔らかく細い毛先をカットせず残す製法等、熟練した職人による細部まで追求されて作り上げられました。ふんわりとやさしい肌ざわりで化粧のノリも良く、上質で自然な艶のあるメイクに仕上がります。また、色鮮やかで可愛いデザインのブラシなら、毎日のメイクを楽しめるものにしていきます。その可愛らしい商品の中には意匠登録されているものも数多くあり、「晃祐堂」オンリーワンアイテムとなっています。伝統の技術と斬新さを兼ね備えた、機能性とデザイン性に優れた「KAWAII」化粧筆です。

小売価格	SOMELL GARDEN 3,850円~(税込)他
原材料等	山羊毛、灰尻、コリスキー、PBT(合成繊維)等
取引単位	1本より
供給可能時期	通年
納期	受注後1週間程度で発送
主な取扱小売店	広島ビル「エキ工」、平和記念資料館、広島空港、宮島SA上下線、鷗風亭、広島バスセンター「アクア」、おりづるタワー

■ 株式会社晃祐堂(化粧筆工房)

〒731-4229 広島県安芸郡熊野町平谷4丁目4-7
TEL (082) 516-6418 FAX (082) 516-6408
✉ info@koyudo.co.jp
□ http://www.koyudo.co.jp



熊野筆(書道筆)

株式会社一休園 安芸郡熊野町

書きやすさにこだわった最高品質の書道筆

厳選された原料を卓越した技により作られる一休園の書道筆。一般から書道専門家の生の声を反映させ、筆それぞれの目的に合わせ適した獣毛を選び、数多くの種類の筆を取り揃えています。穂先のまとまりに腰部分の強い弾力、墨含みの良さ。思い通りに筆運びが出来る“最高品質”の書道筆です。このザ・広島ブランド認定記念筆(三本セット)は現在脂の乗っている弊社の誇る60歳前後の三職人が、それぞれの得意とするイタチ筆、羊毛筆及び玉毛筆を精魂込めて作りました。是非ご堪能下さい。

小売価格	[3点セット]25,300円(税込)
原材料等	蔵島(イタチ毛)・安芸(羊毛)・瀬戸(玉毛)
取引単位	1セットより
供給可能時期	通年
納期	受注後3営業日以内
主な取扱小売店	ekieしま商店、広島本通広島筆センター、福山 写龍、全国有名書道用品店

■ 株式会社一休園

〒731-4221 広島県安芸郡熊野町出来庭2丁目2-44
TEL (082) 854-0019 FAX (082) 854-5222
✉ fude@ikkyuen.com
□ http://www.ikkyuen.com



熊野筆(日本画筆・アニメ筆・絵手紙筆など)

株式会社松月堂 安芸郡熊野町

プロが認める優れた筆

熊野筆の伝統技術と独自の技術を駆使して作られている松月堂の熊野筆。獣毛の毛先をそのまま生かす製法により、穂先がなめらかで繊細な線や面、文字を書くことができ、穂先のまとまり・色含みも良く、思い通りの筆運びができます。日本画筆、水墨画筆、絵手紙筆をはじめ、日本のアニメ界のプロフェッショナルが認めるアニメ筆など、初心者用からプロ用までと、優れた商品が揃っています。職人が手間を惜しまず仕上げた“高品質な筆”です。

小売価格	[アニメ筆セット/特選アニメ筆削用と霞/各一本] 8,800円(税込)
原材料等	イタチ、羊毛、鹿毛など
取引単位	1セットより(一本単品可)
供給可能時期	通年
納期	受注後3営業日以内で発送
主な取扱小売店	自社店舗、自社ネットショップ、筆の里工房

■ 株式会社松月堂

〒731-4221 広島県安芸郡熊野町出来庭1丁目3-4
TEL (082) 854-4429 FAX (082) 854-7041
✉ info@shougetsudo.co.jp
□ https://sgd-fude.net



熊野筆(書筆)

株式会社仿古堂 安芸郡熊野町

筆にこだわり、筆を愛する

創業明治33年、仿古堂の筆は文化芸術の世界を探索し筆づくりの歴史の中で、受け継いだ者たちの手によって1本ずつ丁寧に作られた匠の結晶です。文化の中心的道具として永く利用されてきた書筆と書道文化、その継承と発展のために様々な筆づくりにも挑戦しています。初心者から一般、書作家まで、使う人に合った様々な筆をご用意しています。名称やラベルひとつひとつにも、たくさんの思いが込められている書筆です。

小売価格	[2本セット]19,900円(税込)他
原材料等	大筆:羊毛、馬毛、等 小筆:イタチ毛
取引単位	1本より
供給可能時期	通年
納期	受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	全国の書道用品店

■ 株式会社仿古堂

〒731-4221 広島県安芸郡熊野町出来庭10丁目6-23
TEL (082) 854-0003 FAX (082) 854-1290
✉ info@houkodou.jp
□ https://www.houkodou.jp



宮島のロクロ細工

小林松齋[小林一松堂] 廿日市市

使う程に増す渋み 変わりゆく美しい木目の味わい

江戸時代末期(嘉永年間)に島に技術が伝わったとされている宮島のロクロ細工。漆などの派手な塗りや彩色ではなく、自然が育んだ“木本来の持ち味”を生かした伝統工芸品です。緻しい目による原料選び、製材、自然乾燥を行い、ロクロを引き廻(かんな)を当てる伝統的な技法により、幅広い作品が作られています。何よりの装飾となっている美しい木目。やわらかな曲線美。手作りのあたたかいぬくもり。さらに使う程に渋みが増し、月日と共に“変わりゆく味わい”を楽しめます。

小売価格	[寿司桶/径30cm]32,000円(税込)他
原材料等	杉、榎(樺やき)、栃(とち)、松 他
取引単位	1個より
納期	ご注文後、相談させていただきます
主な取扱小売店	小林一松堂(廿日市市宮島町)

■ 小林一松堂(三代小林松齋)

〒739-0557 広島県廿日市市宮島町表参道商店街470-2
TEL・FAX (0829) 44-0067





宮島御砂焼

山根興哉 [対敵堂]

廿日市市

世界遺産である厳島神社の“お砂”を用いた貴重な伝統工芸品

宮島の対岸にある宮島口にて、築窯112年を迎えた「対敵堂」は、厳島神社の「御用窯」です。厳島神社本殿下の神域の「お砂」を粘土に混ぜ焼きあげる「御砂焼」は、江戸時代からのお守りとしての風習と、伝統技法をいまに伝える存在であり、縁起物としても知られています。中でも「もみじ紋」の器は、“本物もみじの葉”を一枚一枚添えて葉脈までも写し取り、広島県の木である“もみじ”の美しさと躍動感を表現しています。安芸の宮島の趣を感じられ、県内外・海外の幅広い方々から愛されています。

小売価格	もみじ紋シリーズ 5,280円～(税込)	
原材料等	広島県の陶土、厳島神社の御砂	
取引単位	1個より	供給可能時期 通年
納期	約5～60日	
主な取扱小売店	そごう広島店、広島ブランドショップTAU、おりづるタワー、平和公園レストハウス、厳島神社、大聖院	

問 宮島御砂焼 対敵堂 (山根興哉)

〒739-0411 広島県廿日市市宮島口1丁目3-39
TEL (0829) 56-0027 FAX (0829) 56-2980
✉ info@miyajimayaki.jp
□ http://miyajimayaki.jp



Aiko Beads

トーホー株式会社

広島市西区

“世界一”自他共に認める高品質ビーズ

国内をはじめ世界から高い評価を得ている高品質ガラスビーズ。トーホー株式会社独自の工程で製造されるビーズは、穴が大きく形状がほぼ誤差がなく一定。作品づくりを効率良く進めることができます。ビーズ本来が持つ質感、色、輝き。豊富なカラーバリエーション。出来上がった作品のシルクのような滑らかな手触り。広島から世界に向けて発信する「使いやすさ」「美しさ」を兼ね備えた“世界一のガラスビーズ”です。

小売価格	[3g/パック入り]407～1,595円(税込)	
原材料等	珪砂、ソーダ灰等	
取引単位	1パック(3g)より ※応相談	
納期	受注後1週間以内にお届け(TULIP CRAFT CAFEでご注文の場合)	
主な取扱小売店	全国の手芸店、自社通販サイト、サンモールビーズフェスティック、TOHOBEADS Style Store Hiroshima	

問 トーホー株式会社

〒733-0003 広島市西区三篠町2-19-19
TEL (082) 237-5151 FAX (082) 238-0032
✉ info@toho-beads.co.jp
□ http://www.toho-beads.co.jp



「広島針」針仕事

チューリップ株式会社

広島市西区

「広島針」300年の伝統が作る高品質な針

広島の手縫針、待針は最大級の生産量を誇っております。その歴史は、遠く300年以上前、藩主浅野家が下級武士の手内職として普及させたことに始まり、以来、品質向上や製造の効率化などを図り、地場産業として名を知られるようになりました。チューリップは受け継がれてきた伝統的な技術を進化させ、ひっかかりのない針穴、なめらかな曲がりにくい針胴体、スムーズな布通りの針づくりを行っています。

小売価格	1,210円(税込)	
原材料等	鋼線(ニッケルめっき)	
取引単位	1個より	供給可能時期 通年
納期	受注後1週間以内にお届け(TULIP CRAFT CAFEでご注文の場合)	
主な取扱小売店	おりづるタワー、ekieしま商店、広島バスセンター、広島市文化交流会館、広島市役所、宮島観光案内所、宮島お土産店、小谷サービスエリア下り線、自社通販サイト(TULIP CRAFT CAFE)	

問 チューリップ株式会社

〒733-0002 広島市西区楠木町4-19-8
TEL (082) 238-1144 FAX (082) 238-5358
✉ info@tulip-japan.co.jp
□ https://www.tulip-japan.co.jp



各種手縫い針 Regal Brand

萬国製針株式会社

広島市西区

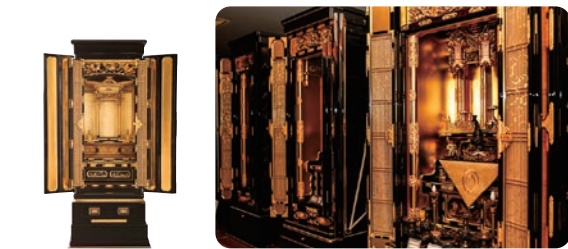
世界最高の品質で半世紀以上愛されてきた手縫針

1918年創業以来、100年以上手縫針の生産を続けている萬国製針が、受け継がれてきた技術を結集し、縫いやすさを追求した手縫針です。日本特有の「運針」という縫製技術に合わせ、曲がりにくく折れにくい弾力のある針に仕上げられており、その使いやすさから世界中の方々から愛されています。様々なジャンルの手芸の使い方に合わせて、針先と針穴の形、針の長さとお硬さを最適に仕上げた針をセットとして、65品種を取り揃えています。

小売価格	440円～880円(税込)	
原材料等	【針】鋼線	
取引単位	1枚より	供給可能時期 通年
納期	受注後1週間以内にお届け	
主な取扱小売店	自社通販サイト	

問 萬国製針株式会社

〒733-0002 広島市西区楠木町2-3-32
TEL (082) 237-2337 FAX (082) 238-4448
✉ thankyou@bankoku-needle.co.jp
□ http://www.bankoku-needle.co.jp



伝統的工芸品 広島仏壇

広島宗教用具商工協同組合

広島市中区

「仏様への感謝の心」伝統の技が生み出す美しさ

広島仏壇の七つの製造工程に携わり、七匠(ななしょう)と呼ばれる伝統工芸士らの技の粋が集まった作品。塗りの技術に定評があり、金箔押し技術にも優れています。漆の黒艶の重厚さは風格とおちつきをもたらし、黄金箔のあたたかさはおだやかな気持ちへとつながります。また繊細な彫刻は和の美しさを感じさせてくれます。※昭和53年に伝統的工芸品(経済産業省)に指定。

小売価格	300～500万円以上	
原材料等	【木地】スギ、マツ、ヒノキ又はこれらと同等の材質を有する木材、【金具】銅若しくは銅合金又は、これらと同等の材質を有する金属製、【漆・他】天然漆、純金箔・粉	
取引単位	1本より	納期 受注後3～6か月
主な取扱小売店	全国の仏壇店	

問 広島宗教用具商工協同組合

〒730-0033 広島市中区堀川町2-16 [備三村松 内]
TEL (082) 243-5321 FAX (082) 246-0440



エティモ ロゼ クッショングリップ付きかぎ針セット

チューリップ株式会社

広島市西区

自然な持ちやすさでスムーズな編み心地のかぎ針セット

世界中で愛用されているかぎ針シリーズ。スムーズに糸をすくえ、編み目が揃いやすいなめらかなかぎ先。自然な持ち方をサポートするクッショングリップは、長時間でも疲れにくく、楽に編み物を行うことができます。かぎ針全体の絶妙な重さと重心の位置は、持つ手の手を安定させ、力が入りにくい構造になっています。また、フレンチビングラデーションのデザインは、一般ユーザーから世界各国のデザイナーまで幅広い支持を得ています。使い心地、デザイン性に優れたかぎ針です。

小売価格	17,930円(税込)	
原材料等	【クッショングリップ付きかぎ針】針:アルミニウム、柄:エラストマー 【同じ針】鋼線(ニッケルめっき)【はさみ】カーボンスチール(ニッケルめっき) 【ケース】外:PVC、内:ポリエステル	
取引単位	1個より	供給可能時期 通年
納期	受注後1週間以内にお届け(TULIP CRAFT CAFEでご注文の場合)	
主な取扱小売店	ekieしま商店、広島バスセンター、手芸センタードリーム(イオンモール広島祇園店)、ユザワヤ広島店、宮島お土産店、自社通販サイト(TULIP CRAFT CAFE)	

問 チューリップ株式会社

〒733-0002 広島市西区楠木町4-19-8
TEL (082) 238-1144 FAX (082) 238-5358
✉ info@tulip-japan.co.jp
□ https://www.tulip-japan.co.jp



針ものがたり

チューリップ株式会社

広島市西区

大きめの針穴、曲がりにくくよくしなる、最高の布通り

針の生命である“布通りの良さ”、“弾力性”を持たせた「針ものがたり」。30以上の工程を費やし、お客様に安心してご使用いただけるよう、一本一本に“こころ”を込めて作り上げています。ひっかかりのないこだわりの針穴、なめらかな曲がりにくく折れにくい針胴体、スムーズな布通りを実現する針先。94種類の手縫針で初心者からプロの方まであらゆるニーズにお応えする針を揃えています。世界中でご愛用いただいている布通りをどうぞご体験ください。

小売価格	880円(税込)	
原材料等	鋼線、ステンレススチール、セルロース、ガラス	
取引単位	1個より	供給可能時期 通年
納期	受注後1週間以内にお届け(TULIP CRAFT CAFEでご注文の場合)	
主な取扱小売店	手芸店(イオン、パンドラハウス、ユザワヤ他各都市の手芸店)、おりづるタワー、ekieしま商店、サービスエリア、宮島お土産店、自社通販サイト(TULIP CRAFT CAFE)	

問 チューリップ株式会社

〒733-0002 広島市西区楠木町4-19-8
TEL (082) 238-1144 FAX (082) 238-5358
✉ info@tulip-japan.co.jp
□ https://www.tulip-japan.co.jp



ひろしま鯉のぼり

ひろしま鯉のぼり

広島市中区

400年の歴史を今に伝える伝統の手描き鯉のぼり

広島県と山口県の境に流れる小瀬川沿いは、昔から和紙の生産が盛んでした。その和紙で長年作られてきた手描き鯉のぼりを今に受け継ぐ「ひろしま鯉のぼり」は、現在広島で唯一となった「おおたけ手すき和紙の里」の手すき和紙を使い、全ての工程を手作業で作ります。手すき和紙の優しい風合いと可愛い金太郎の絵柄や鮮やかな色合いが特徴のこの手描き鯉のぼりは日本全国でも数えるほど希少であり、文化的要素が高くアートとしても楽しんでいただけます。

小売価格	16,500円～(税込)(商品サイズや色、デザインによる)	
原材料等	手すき和紙、染料、竹ひご等	
取引単位	1点から	
供給可能時期	手すき和紙の在庫状況による	
納期	2週間から1ヶ月程度	

問 ひろしま鯉のぼり

〒730-0802 広島市中区本川町3-4-3
TEL・FAX (082) 292-7768
✉ umichang@yahoo.ne.jp
□ http://hiroshimakoinobori.amebaownd.com





広島漆芸
 高山 尚也 (株式会社高山清) 広島市中区

触ると手に馴染み、優しくしっとり感がある。漆の艶やかさと華やかさを併せ持った逸品です。4代目の高山尚也は、代々引き継いだ伝統的工芸品広島漆壇の塗師(ぬし)の技術と、京都での修行時代に修得した刷色(ろいろ)磨きの技術を生かし、漆芸家・高山尚也として、「生活の中に漆を」をテーマに、漆工芸品の伝承と開発に取り組んできました。高山尚也の広島漆芸の特徴は、しっとりした手触り、ソフトでやさしい口触り、カラフルな色合いなどです。天然の漆は、酸やアルコールに強く、環境ホルモンなどの心配がありません。防腐・防虫効果、抗菌・殺菌効果もあり、子どもにも安心な製品です。

小売価格	乾漆酒器セット「紅葉」:165,000円、乾漆「舞」:44,000円(税込)
原材料等	乾漆漆器・漆・麻布・大皿・木製・漆
取引単位	1個から
納期	相談の上決定
主な取扱小売店	(株)高山清

問 高山 尚也 (株式会社高山清)
 〒730-0033 広島市中区堀川町2-17
 TEL (082)241-5058 FAX (082)241-6751
 □ <https://www.takayamakiyoshi.com/>
 (ホームページのフォームからお問い合わせください。)



TOHO BEADS
 トーホー株式会社 広島市西区

広島から世界中のファッションシーンを彩ってきた TOHO BEADS 「TOHO BEADS」は、オートクチュールのドレスなどで使われている高品質なグラスビーズを、手芸クラフトのお客様に気軽に使っていただきたいというコンセプトで発売された商品です。小売店での販売形態は、小さなパッケージとすることで、店頭での少ないスペースでも、様々な色合いを見て購入していただけることが特長です。自社開発の技術を用いて、安佐北区大林の広島工場で一貫生産された、形状や色の正確性、耐久性に優れたグラスビーズです。

小売価格	[4g~7g/パック入り]110~2,640円(税込)
原材料等	珪砂、ソーダ灰等
取引単位	1パック(4g)より ※応相談 供給可能時期 通年
納期	受注後3営業日以内に発送
主な取扱小売店	全国の手芸クラフト専門店、自社通販サイト、サンモールビーズステック、TOHOBEADS Style Store Hiroshima

問 トーホー株式会社
 〒733-0003 広島市西区三篠町2-19-19
 TEL (082)237-5151 FAX (082)238-0032
 □ info@toho-beads.co.jp
 □ <http://www.toho-beads.co.jp/>



手仕事のおすそわけ LEAF GIFT
 株式会社歴清社 広島市西区

手づくり金銀紙と手仕事にかける想いが詰まった一袋。1905年創業の歴清社が今まで製作した1,000種以上に及ぶ金銀紙の中から、約30種類を大小様々なサイズで詰め合わせたもので、材料を無駄にしないというサステナブルな思いから生まれた商品です。クラフトワークやアート作品の素材などその用途は自由自在で、和の心を感じるものとして、海外のお客様にも人気の商品です。パッチワーク、手芸、工芸、写真立て、手紙、ハガキ、贈り物の包装、メッセージカード、ぼち袋等、用途は様々で、幅広い年代の方に愛用されています。

小売価格	[約150g]1,650円(税込)
原材料等	金銀紙
取引単位	30個~(応相談)
供給可能時期	通年 納期 約1週間出荷(数量による)
主な取扱小売店	おりづるタワー、県立美術館、しま商店、そごう広島店、福屋八丁堀本店、BANCART

問 株式会社歴清社
 〒733-0003 広島市西区三篠町3丁目20-4
 TEL (082)237-3530 FAX (082)238-2269
 □ office@rekiseisha.com
 □ <https://rekiseisha.com/>



赤ちゃんの筆
 株式会社光文堂 呉市

初めての髪の毛と川尻筆の技術でつくる、一生に一度の贈り物。創業200年の光文堂は、筆づくりの産地、広島県呉市川尻町に本社を構え、江戸時代末期より伝統毛筆製造技術を継承しています。現在も、筆職人によりひと筆ひと筆全て手作りで製作しています。書道筆の生産量が減少していた1980年頃、依頼を受けて記念筆(赤ちゃんの筆・胎毛筆)を製作し、「大切な我が子に最高の宝物が出来た」と大変喜ばれたことをきっかけに、赤ちゃんの筆の製作を本格的に開始。現在までに100万本以上の製作実績があり、多くのお客様に喜びと感動をお届けしてきました。軸は天然の木を、筆を守る木箱には桐材を使用しており、生涯残せる「長期保存可能」な安心・安全品質です。これからも、お客様の我が子に対する思いに寄り添いながら、世界に1つだけの記念品をお届け出来るように精進していきます。

小売価格	12,100円(税込)
原材料等	桐材・桜
取引単位	1本~
供給可能時期	通年 納期 2ヵ月
主な取扱小売店	理容店・美容店・グループ店舗【(チョッキンズ) (ザ・キッド)】

問 株式会社光文堂
 〒737-2607 広島県呉市川尻町東3-10-45
 TEL (0823)87-3176 FAX (0823)87-3365
 □ ホームページのフォームからお問い合わせください。
 □ <https://koubundo.info/>

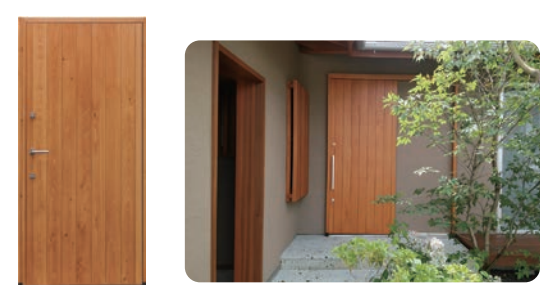


伝統的工芸品川尻筆 義巧(書道筆)
 畑 義幸 (文進堂畑製筆所) 呉市

大量生産できない文進堂の筆。親子が後世に残す伝統と技の結晶。川尻筆伝統工芸士の三代目・畑義幸が一子相伝の技術を受け継ぎ、70を超える筆づくりの全工程を一貫制作した筆です。息子である川尻筆伝統工芸士の四代目・畑幸社に技術継承しています。1970年頃、中国揚子江付近に生息する野生の蘆葺の毛を、現地で選別し入手した希少な原毛を使って仕立てており、柔らかさの中に弾力を併せ持っています。この毛でしか表現できないカスレ、粘りがあり、穂先が紙面をピタッと捉え、穂先の開閉がスムーズです。国内外の芸術家に絶賛された、本物を知る人にこそ使われる、伝統と技の結晶です。

小売価格	8mm×60mm 38,500円	9mm×60mm 44,000円
	10mm×60mm 52,800円	11mm×70mm 71,500円
	11mm×75mm 77,000円	16mm×93mm 209,000円
原材料等	山羊毛(古細頂光鋒*)	
取引単位	応相談	
納期	約2ヵ月~	供給可能時期 通年
主な取扱小売店	自社ECサイト、県外書道用品店約10店舗	

問 畑 義幸 (文進堂畑製筆所)
 〒737-2601 広島県呉市川尻町原山1-5-35
 TEL (0823)87-2154 FAX (0823)87-5908
 □ info@bunshindou.com
 □ <https://bunshindou.com/>



MIYAMA 桧玄関ドア
 ユダ木工株式会社 廿日市市

森を守り、暮らしに生かし、木と共に生きる。地元のヒノキ材を丸太一本ごと仕入れ、廿日市市の自社工場の職人が木材乾燥から仕上げまで行い製造している木製玄関ドアです。職人の目と手で木の状態を見極めながら、受注生産で一点一点仕上げています。本物の一級品です。手入れしながら長く愛用でき、使い込むほど風合いも愛着も深まります。森の循環と地域環境を守り、健康にも優しい、高断熱・高气密の木製玄関ドアです。

小売価格	547,800円(税込)~975,700円(税込)
原材料等	地元のヒノキ材
取引単位	1セットより
納期	受注生産品(目安納期:受注後約1.5ヵ月)
主な取扱小売店	全国の木質系建材店等

問 ユダ木工株式会社
 〒738-0021 広島県廿日市市木村港北7-28
 TEL (0829)34-2777 FAX (0829)34-2778
 □ info@yudawood.com
 □ <https://www.yudawood.com/>



「ザ・広島ブランド」公式インスタグラム



「ザ・広島ブランド」の公式アカウントです。つくり手の想いが込められた素敵なモノや地元で愛される美味しいモノを発信しています。

Instagram ザ・広島ブランド 検索



広島の「いいもの」そろってます!
 「ザ・広島ブランド」を
 応援してください!

