

いつものごはんが
ご当地の味に

おいしさ倍増!

ご当地調味料

その土地でしか購入することができないご当地調味料。旅先で見つけるとつい買ってしまいう人も多いのでは。海や山でたっぷり日の光を受けて育った柑橘類や地元で古くから愛され続ける蔵の醤油、地元の野菜や魚など、土地の恵みがぎゅっと濃縮されているのがご当地調味料の魅力です。「こ

れは鉄板!」というものから、中には意外な組み合わせもあって、味を想像するとちょっとドキドキするものも。そんなドキドキもお楽しみの一つ。白いご飯や熱々の鍋、新鮮な刺し身やサクサクの天ぷら...いつもの献立にちょい足して、ご当地の味を気軽に楽しんでみてはいかが。

※販売施設は代表的なものです。複数施設で販売している商品もあるので、詳細は☎にお問い合わせください

田布施町

にんにく味噌

自慢の手作り味噌と地元産ニンニクがコラボしたパンチの効いた逸品。価格/100g 330円
販売施設/小行司にここパーク(熊毛郡田布施町大波野2225-7)など
製造元/企業組合小行司健康グループ
☎0820-53-1550



ごはんに乗せて
食欲アップ!

大竹市

広島かきみそラー油・
生七味・椎茸かき佃煮セット



大竹市で栽培・収穫した農産物を使用。化学調味料・防腐剤無添加の手作り。価格/1680円
販売施設/マロンの里交流館(大竹市栗谷町大栗林195-12)など
製造元/大竹特産ゆめ倶楽部
☎0827-56-0666

柳井市

甘露醤油



2年熟成した生醤油にこうじを加えさらに2年熟成させた柳井市の特産品。価格/①300ml 620円 ②300ml 690円
販売施設・製造元/①重枝醤油醸造場(柳井市柳井津483) ☎0820-22-0107 ②株佐川醤油店(柳井市柳井3708-1) ☎0820-22-1830

上関町

上関芸陽ポン酢・
さしみ醤油



橙の風味が広がるポン酢とほんのり甘くコクのある刺し身醤油。価格/ポン酢300ml 970円、さしみ醤油150ml 540円
販売施設/道の駅 上関海峡(熊毛郡上関町室津904-15)など
製造元/上関芸陽 ☎082-231-0333

お味噌汁に
おすすめ



周防大島町

大島みそ

ほのかな甘味がある昔ながらの手作り味噌。純正麦の粒感があるのが特徴。価格/1kg 460円
販売施設/道の駅サザンセット(周防大島町大字西方1958-77)など
製造元/大島みそ(有)
☎0820-77-5052

魚の煮付けや煮物、
照り焼きにぴったり



廿日市市

ワサビ



中国山地の湧き水を使い栽培されたワサビ。ワサビ葉漬けなど加工品も多数。価格/時価
販売施設・製造元/株植本わさび本舗(廿日市市吉和1116) ☎0829-77-2157
十方山わさび店(廿日市市吉和491-2) ☎0829-77-2077

広島市

レモスコ

広島レモンと九州唐辛子を使った酸味とスパイシーな辛みが新感覚の調味料。価格/60g 432円
販売施設/おりづるタワー(広島市中区大手町1-2-1)など
販売元/ヤマトフーズ(株)
☎0120-817-438



安芸太田町

たまねぎドレッシング

地域で栽培した玉ねぎのほか有機米酢を使い、水・オイルを使わず作られた。価格/280ml 390円
販売施設/道の駅 来夢とごうち(山県郡安芸太田町大字上殿632-2) ☎0826-28-1800

北広島町

紫蘇胡椒

シソの香りとうま味が◎。ワサビやユズコショウの代わりに使ってみて。価格/650円
販売施設/道の駅 舞ロードIC千代田(山県郡北広島町有田1122)など
製造元/あるべん屋
☎0826-37-0226



焼いた肉や
豆腐と相性◎

東広島市

荳胡麻ドレッシング



必須脂肪酸であるαリノレン酸が豊富に含まれるエゴマをふんだんに使用。価格/酢味・醤油・みそ各155ml 500円、ゆず各580円、梅・ゆず太郎 各155ml 720円
販売施設/福富物産しゃくなげ館(東広島市福富町下竹仁470-1)など ☎082-435-3533
製造元/田田具味



呉市

海人の藻塩



古墳時代の製法をもとに作られた藻塩は、海水と海藻の海の恵み成分が豊富。価格/100g 432円~
販売施設/そごう広島 本館地下1F(広島市中区基町6-27)など
製造元/蒲刈物産(株)
☎0823-70-7021

ステーキに
使えば素材の味が
引き立つ!



三原市

蛸ぽんず



タコ100%のせんべいチップを60日間漬け込んで熟成させたまろやかなポン酢。価格/300ml 1300円
販売施設/道の駅 みはら神明の里(三原市糸崎4-21-1)など
製造元/お食事処 蔵 ☎0848-64-3200

大崎上島町

① 本醸造熟成2年濃口醤油
② かぼすポン酢しょうゆ

国産材料のみを使い、こうじ作りから瓶詰めまでを1~3年かけて手作業で行う。価格/①500ml 540円 ②360ml 540円
販売施設・製造元/岡本醤油醸造場(豊田郡大崎上島町東野2577)など ☎0846-65-2041
大崎上島町内のスーパーなどでも販売

