


令和5年度「ザ・広島ブランド」認定特産品（令和6年1月19日認定）


1 食品（5件）

（事業者名の五十音順）

	特産品名・事業者	画像	事業者からの特産品PR
1	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]		<p>広島原産の柿の古品種で、江戸時代から植えられている希少な柿の木です。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。</p> <p>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社（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。</p> <p>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。</p>
2	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]		<p>生育条件にあう土地が少ないことから希少な「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、口の中いっぱい広がります。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。</p>
3	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)]		<p>養殖漁場の安浦町三津湾海域は、野呂山水系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。</p> <p>三津湾は塩分濃度の高さが特徴で、かきは身が引きしまり味も濃く、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。</p> <p>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。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。</p>
4	ぱりぱり広島菜 株式会社山豊 [広島市安佐南区]		<p>熟成させた広島菜ときゅうりを刻んで漬け込んだ、しょうゆ仕立ての漬物です。しその香りが合わさり食欲を誘います。</p> <p>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。</p> <p>漬物作りに使用する水は、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。</p>

	特産品名・事業者	画 像	事業者からの特産品PR
5	しょうこん 醬魂 ユーメン醤油株式会社 [広島市安佐北区]		<p>慶応4年(1868年)創業。太田川沿いの山あい で150年以上、伝統の技術を守り、麴造 り、杉の木桶による醤油熟成を行っている醬 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おり、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。</p>

2 工芸品等 (1件)

	特産品名・事業者	画 像	事業者からの特産品PR
6	赤ちゃんの筆 株式会社光文堂 [呉市川尻町]		<p>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 期より伝統毛質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。 書道筆の生産数量が減少していた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。 軸には天然の桜の木を、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。</p>