

令和6年度「ザ・広島ブランド」認定特産品（令和7年1月20日認定）

1 食 品（4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	大根わさび漬 株式会社植本わさび本舗[廿日市市]		中国山地の清らかな雪解け水が流れる廿日市市吉和で、明治時代から140年以上の栽培の歴史がある自社栽培のわさび（山葵）を使用した商品です。寒暖差の大きい自然環境で2～3年かけて育ったわさびは、バランスの取れた甘み・辛み・風味が特徴。2023年のG7広島サミットの夕食会でも使用されました。 「大根わさび漬」は吉和地区で古くから親しまれてきた味で、良質なわさびの根茎と新葉をぜいたくに使用。厳選した国産大根、上質な利尻昆布、本醸造の穀物酢などの自然素材を使い、添加物は一切使用せずに仕上げています。 わさびの爽やかな風味と辛み、大根のコリコリとした歯ごたえ、甘酢のほのかな甘みが調和した優しい味わいです。
2	巻くふりかけ 田中食品株式会社[広島市西区]		1901年（明治34年）創業の田中食品が、20年以上かけて開発し、2020年に発売した商品。「旅行の友」などで培ってきた乾燥技術を活用して、特許を取得した特殊製法により、素材の持ち味を活かした可食シートを実現しました。 北海道産の鮭、朝採りした国産の赤しそ、広島県産の広島菜の3種類の味で、それぞれ厳選した素材を使用。素材本来の風味を楽しみつつ、しなやかで歯切れの良い食感になるように工夫しています。 巻く、挟む、刻むなどして、おむすびやキャラ弁など、様々な料理に使用可能。カラフルな色は、特別な日の料理にぴったり。ワクワク感のある、これまでにない商品です。
3	かっぱえびせん匠海シリーズ カルビー株式会社[広島市南区]		1949年（昭和24年）に広島・宇品で創業したカルビーが、ロングセラー「かっぱえびせん」を発売したのは1964年（昭和39年）。「匠海シリーズ」は、「創業の地・広島ならではの究極のかっぱえびせんを作ろう」というテーマのもと開発し、2006年に発売。瀬戸内海産の天然えびをまるごと、ぜいたくに使い、広島工場で1枚1枚丁寧に焼き上げた、こだわりの商品です。 「海人の藻塩味」「かどやのごま油味」「海人の藻塩味（広島限定デザイン）」「瀬戸内レモン味」の4種類で、パッケージデザインは瀬戸内の多島美と、早朝から夜にかけての時間の移り変わりを表現しています。 やめられない、とまらない味わいはそのままに、噛みしめるごとに濃いえびの旨味が口いっぱいに広がり、ほどよい甘さと塩加減で、ちょっと贅沢な気分が味わえます。

4	くリーむパン 株式会社八天堂 [三原市]		1933年(昭和8年)に三原市で和菓子屋として創業した八天堂。和洋菓子屋、パン屋と業態転換し、パン屋時代に100種類以上のパンから1品に集中し、1年半かけて開発、2008年に発売した商品が「くリーむパン」です。 生地は独自の配合で冷やしても柔らかく、焼き上がったパンに一つずつ手作業でクリームを注入。パンを冷やしてクリームの水分を生地に移行させ、しっとりとするくちどけを実現。スイーツパンという新たなジャンルを確立し、パンの手土産市場という需要を生み出しました。 2013年に稼働した広島空港前の広島みはら臨空工場と千葉県で製造。「ザ・広島ブランド」の認定対象は、定番5種の味(カスタード、生クリーム&カスタード、チョコレート、小倉、抹茶)です。
---	--	---	--

2 工芸品等 (4件)

	特産品名・事業者	画 像	事業者からの特産品PR
5	けん玉 ムゲン ムソウ 「MUGEN MUSOU」 株式会社イワタ木工 [廿日市市]		古くから中国山地の木材の集積場として栄えた廿日市。江戸時代には宮島由来の「廿日市ろくろ」と呼ばれる木工加工技術が発達しました。けん玉は1921年(大正10年)、廿日市発祥とされ、昭和初期に全国的なブームになりましたが、次第に製造業者が減少し、1998年、廿日市のけん玉製造の歴史が一時途絶えました。2000年頃、廿日市市からけん玉製造の依頼を受けたイワタ木工は、「高品質なけん玉」の製造を開始。2013年、けん玉「MUGEN MUSOU(ムゲン ムソウ)」を発売しました。 「MUGEN MUSOU」は、「廿日市ろくろ」の技術を活かした高精度の木工加工技術、美しく丈夫な塗装技術などの高い技術力を使用。使いやすさを追求しただけでなく、飾っても美しいけん玉です。

6	伝統漆芸 彩雅 いろみやび セーラー万年筆株式会社 [呉市]	 	セーラー万年筆は1911年（明治44年）、広島・呉で創業した国内最古の万年筆メーカーです。2021年、本店を東京から創業地・呉市に里帰り移転させました。 「伝統漆芸 彩雅（いろみやび）」は、日本の伝統的な「彩」と奥ゆかしい美しさ「雅」を色漆で表現した、2020年発売の高級ブランドです。2023年G7広島サミットでは、岸田総理から各国首脳へ贈呈されました。 ペン先は、世界唯一の独自技術「21金ペン先」を使用。熟練の職人の技により、純度の高い柔らかい金を加工、「フェザータッチ」とも言われる、しなやかな書き心地を実現しています。 ボディにはエポナイト材を使用。漆の表面が石の肌のように凹凸になる「石目塗」の技法で、色漆を何度も塗り磨き、表面を仕上げています。
7	銅蟲 伊久馬 ビア カップ 株式会社西井製作所 [安芸郡海田町]		「銅蟲（どうちゅう）」は、一枚の銅板を何度も叩いて整形する鍛金（たんきん）技法により、表面に美しい槌目（つちめ）模様を施し、藁で燻して磨き上げて作る工芸品で、江戸時代初頭から広島で盛んに作られていました。1918年（大正7年）創業の西井製作所は、培ってきた機械加工の技術を活かし、銅蟲の素晴らしさ、広島の伝統技術を後世に残したいという思いから、日常に銅蟲を取り入れようと、銅蟲製品の製造を開始しました。 内側には錫が塗られており、ビールを注ぐ際、肉眼では見えない凹凸との摩擦がビールの泡をきめ細かくし、口当たりをまろやかにします。銅は熱伝導が鉄の5倍あり、氷を入れるとすぐにカップ全体が冷たくなり、口に触れた瞬間、抜群の清涼感を感じます。2023年のG7広島サミットでは、各国の先遣隊への贈答品に選ばれました。
8	HIROSHIMAアームチェア 株式会社マルニ木工 [広島市佐伯区]		1928年（昭和3年）創業のマルニ木工が、プロダクトデザイナーの深澤直人氏との協業により開発し、2008年に発売したダイニングチェアです。佐伯区湯来町の本社湯来工場では、木材の調整乾燥、部品加工、組み立て、塗装、梱包まで一貫生産しています。 豊かにくつろげる座り心地と優美なフォルムで、世界的に評価の高いチェアに成長。国内外の家庭、飲食店、ホテル、公共施設等へ延べ8万脚以上を出荷。米国のアップル本社にも納品。2023年のG7広島サミットでは、首脳会議のワーキングランチで採用されました。 長年培ってきた木材加工技術を応用し、精緻に計算された動作プログラミングにより、年間6,000脚以上の高品質な製品を生産。リラックス時の斜め座りなど様々な姿勢に対応した、人間工学の知見も踏まえた座り心地を実現しています。