

# 「ザ・広島ブランド 2019」認定品一覧

## 1 味わいの一品【食品】 (6品)

認定品名・事業者	画像	認定品PR
<p>広島産大羽いりこだし</p> <p>味日本株式会社 〔広島市〕</p>		<p>「広島産大羽いりこ」を使用した簡単便利なだしパック。「大羽いりこ」とは、約8cm以上の魚体が大きい煮干いわしのこと。様々ないりこの中から、希少な「広島産大羽いりこ」を厳選し、100%使用。最大の特徴は風味であり、一般のいりここと比べて、苦みや臭みがなく豊かで上品な香りと、強いうま味とコクが特徴です。</p>
<p>麺匠碓井 広島中華そば</p> <p>株式会社うすい中華 〔広島市〕</p>		<p>本商品は、従来の土産物のラーメンのように、日持ちをさせるために麺の水分を抜くこと無く、生麺のままで、生麺の特徴（コシ・粘り・味）を損なうことなく、常温で60日の長期保存を可能にしました。スープは戦後から伝わる広島の屋台の味「とんこつ醤油味」を再現しました。</p>
<p>お多福 純米酢</p> <p>オタフクソース株式会社 〔広島市〕</p>		<p>広島県産のお米100%を原材料に使用。自社の醸造専用の大和工場（三原市）にて、ミネラルの少ない軟水（硬度16）と澄んだ空気ですっきりと醸造。うま味・コクをもったまろやかな味わいの純米酢です。最終工程は、衛生管理の認証を取得している本社工場（広島市）で行います。</p>
<p>バームクーヘン 「月・太陽」 4号ギフト</p> <p>株式会社櫟（くぬぎ） 〔広島市〕</p>		<p>宮島厳島神社大鳥居の西と東に描かれている「月」と「太陽」の紋章をモチーフにした商品。「月」は広島県産の卵や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」はすっきりした酸味が特徴の「広島レモン」を生地とコーティングに使用したもちり食感のハードタイプバームクーヘン。「月」「太陽」をセットにした商品です。</p>
<p>かきだし入りみそ</p> <p>新庄みそ株式会社 〔広島市〕</p>		<p>一番のこだわりは、広島産かきのエキスを使用した旨みとコクです。かつおと昆布の旨みもブレンドした合わせだしで、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。</p>
<p>広島産 窒素凍結 冷凍かき</p> <p>山下水産株式会社 〔東広島市〕</p>		<p>日本のかきにおける、自社のノウハウを結集した、オンリーワン技術である「窒素凍結」により自社で凍結した最高品質の「かき」。窒素凍結された「かき」は、細胞破壊が極めて少なく、品質・味にも殆ど影響を与えず、かき本来の素材そのものの旨味を封じ込めています。</p>

## 2 匠の銘品【工芸品等】（3品）

特産品名・事業者	画 像	認定品PR
<p>針ものがたり</p> <p>チューリップ株式会社 〔広島市〕</p>		<p>キルト針シリーズ、和裁用針、洋裁用針、刺繍針、皮針、まち針の全 91 種類の商品があり、用途に応じて、針の形状（長さ・太さ・針先・針穴）を変えて成形。折れにくく適度にしなる特性を持つ。用途ごとに色調が異なる外観パッケージも楽しめます。針をシリンダーケースに納め保管対応も可能です。</p>
<p>各種手縫い針 Regal Brand</p> <p>萬国製針株式会社 〔広島市〕</p>		<p>古くから広島の特産品として生産されている針。鋼線から金属の加工技術で、切断、切削、プレス、熱処理、研磨、メッキ、包装まで行っています。日本の裁縫は運針という世界にない縫製技術があることで針に弾力が求められ、世界の中でも弾力にとんだ高品質の針と評価されています。本商品「Regal」は、海外に輸出されるブランドとして生まれた商品です。</p>
<p>ひろしま鯉のぼり</p> <p>杉本海 〔広島市〕</p>		<p>大竹市で 400 年の伝統を守る手すき和紙保存会の和紙を用いて、全ての行程を手作業で仕上げる伝統の手描き鯉のぼり。和紙製であるため軽く、収納もコンパクトで、耐久性に優れています。また手描きならではの温かみのある可愛らしい絵柄や染料の鮮やかな色合いは、昔から変わらず守られています。昭和 30 年代頃まで盛んだったこの鯉のぼりの制作は現在ではこの「ひろしま鯉のぼり」のみとなりました。</p>