

1 食品 (8件)

特産品名・事業者	画像	事業者からの特産品PR
青きな粉 株式会社上萬糧食製粉所		<p>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】を原料にし、浅く焙煎しました。青大豆が持つ特有の甘み、風味を強く残しており、色鮮やかな“若竹色”が特徴のきな粉です。</p>
元祖はっさく大福 株式会社かしはら		<p>因島産のはっさくと島伝統のみかん餅で作るはっさく大福です。 剥いた果実を内皮となる白餡で包み、更に外皮となるみかん餅で包み、柑橘そのものを表現しています。食した後にかすかに残るみかんの香りが生きてきます。</p>
のむ檸檬酢 (3倍濃縮タイプ) センナリ株式会社		<p>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。</p>
広島産完全米酢 センナリ株式会社		<p>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。</p>
たけのこピクルス 竹原給食株式会社		<p>たけのこの優良産地である広島県竹原産の「育てるたけのこ」を“生”のまま漬け込み1年以上熟成させた本格ピクルスです。 こだわり抜いた製法により熟成させることで、生たけのこならではのシャキシャキとした食感を残しながらも、しっかり味が染みこんだピクルスになっています。 ピクルスの種類は、赤ワインでスパイシーに仕上げた”Wine”、広島のレモンで爽やかに仕上げた”White”の2種類。 開封後も空気に触れることでまろやかになり、この“変化する味わい”もお楽しみいただけます。見た目も彩り美しく、贈り物としても最適な商品です。</p>

特産品名・事業者	画 像	事業者からの特産品PR
<p>大和ラムネ</p> <p>株式会社中元本店</p>		<p>創業大正 14 年の弊社の海軍に伝えたラムネ。海軍御用達の弊社では、ラムネの納品はもちろんのこと、ラムネの製造方法も海軍に指南。当時の戦艦大和の乗組員さんも実際に懐かしかった、海軍の町・呉と海軍に愛されたラムネです。大和ミュージアムのオープンの時に合わせて発売開始した復刻ラムネです。</p>
<p>生もみじ</p> <p>株式会社にしき堂</p>		<p>生菓子風のもみじ饅頭です。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、広島県産の餅粉と米粉を使用した生地で包み焼き上げました。もちもちしっとりとした食感となっています。味はこしあん、つぶあん、抹茶の 3 種類が楽しめます。</p>
<p>かき醤油味付のり</p> <p>広島海苔株式会社</p>		<p>広島県産牡蠣の旨味と、ふわっと優しい食感とくちどけの良さが特徴の味付のりです。老舗ならではの目利きで選び抜いた上質な海苔を、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した秘伝のダシで味付。素材にこだわりぬいた、老舗海苔屋の自信の逸品です。使いやすい卓上タイプで、ご家庭用、ご贈答用どちらでも使っていただける、広島海苔のロングセラー商品です。</p>