

加工食品

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
1	農産加工品	広島菜古漬けPremium古 (いこしえ)		高級・贅沢な漬物というカテゴリーを開拓する広島のお土産。広島菜の“昔ながらの古漬け”を今に再現するため、時間と手間をかけ、濃厚な美味しさに仕上げている。塩、昆布、カツオ出汁、お酢などすべて自然素材の原材料を厳選使用。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ひろしまグッドデザイン	広島市農業協同組合 広島菜漬センター	
2	農産加工品	本場川内特産広島菜本漬		広島菜の起源は、諸説ありますが、明治25年川内村の木原才次が京都西本願寺参詣の際、観音寺白菜を持ち帰り、従来の京菜と交配し、年月をかけ「広島菜」を栽培したのが始まりといわれています。 広島菜漬は、広島冬の味覚を代表する特産物であり、九州の高菜漬、信州の野沢菜漬とともに日本の三大菜漬の一つと知られています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	広島県産応援登録 制度商品	広島市農業協同組合 広島菜漬センター	https://www.hiroshima-ouen.com/323
3	農産加工品	本場川内特産広島菜漬		太田川流域の砂壌土で、水はけが良い「川内地区」をはじめとした農家により栽培された広島菜を、昔ながらの製法で丹念に漬けています。美しい広島菜の緑色に、あっさりとした味わい。独特のピリッとした風味にシャキッとした歯ごたえ。ご飯の美味しさを最大限に発揮させるお漬物です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド 広島県産応援登録 制度商品	広島市農業協同組合 広島菜漬センター	https://www.ja-hiroshimashi.or.jp/ https://www.hiroshima-ouen.com/322
4	農産加工品	ねこしま広島菜漬		四季を通じ契約栽培した新鮮な広島菜を、約10℃の冷温室と約0℃の熟成室で二度漬けし、しっかりと漬けています。緑色鮮やかなフレッシュ感と香りに、ピリッとした風味、シャキッとした歯ごたえの良さ。広島菜本来の持ち味を生かした“自然な味わい”のお漬物です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社猫島商店	https://www.nekoshima.jp
5	農産加工品	安藝紫		広島の名産品である広島菜を3ヶ月以上じっくり塩漬けし、発酵・熟成させた後、食べやすく刻み、しょうゆをベースに旨みを加えた山豊独自のダシで漬けています。ごまと赤しその豊かな香りに、程よい酸味。熟成された古漬のまるやかで深い味わい。味・見た目とも「上品なお漬物」です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社山豊	http://www.yamatoyo.co.jp/
6	農産加工品	広島菜漬 安藝菜		「日本三大漬菜」の一つである広島菜を主原料とし、手間を惜まず一つ一つ手作業で漬けています。生産者の顔が見える契約栽培の広島菜を丁寧に三度漬（荒漬、中漬、本漬）し、その美味しさを最大限に引き出しています。広島菜特有の程よい歯切れ、わさびに似た香味を生かした味わい。山豊独自の製法で漬けた「伝統の味」です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社山豊	http://www.yamatoyo.co.jp/
7	農産加工品	生たけのこビクルス Wine&White		赤は赤ワインの芳醇な香り、白はレモンのさっぱり感の中にローリエの香り。たけのこ採取から5時間以内の生たけのこを、1年かけてじっくりと自家製ビクルス専用樽に漬けて込み、熟成させました。生たけのこに入り込んだ深い味わいと、生たけのこならではのシャキシャキとした歯ごたえをご堪能いただけます。赤と白がセットになっているので、お祝い事やギフト、パーティーシーンなどにも、どうぞご利用くださいませ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	竹原給食株式会社	http://ajitange.com

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
8	農産加工品	オリーブ新漬け		広島県産オリーブ100%使用。 収穫した旬のオリーブを洗抜きし、塩水に漬け込んだ新漬けオリーブ。 自然の風味とぷりとした食感が、ワインのお供やサラダにぴったり。一年の中でもわずかな期間しか味わえない「季節限定商品」です。 ※塩分をお控えの方は、お召し上がりの前に4～5分ほど水につけて塩抜きしてください。	○	○												常温	呉市	山本倶楽部株式会社	https://www.hiroshima-olive.jp/	
9	農産加工品	白菜の田舎漬		昔から家庭で行われていた白菜漬けを大量に漬け込み乳酸発酵させ、旨味と酸味のバランスが一番いい時期に、冷蔵保存しています。秋収穫の白菜を使用して、じっくり漬け込みます。気温が上昇するぎりぎりまで漬け込みで引き上げます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	三原市	広島県産応援登録制度商品	ムツワ味工(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/333
10	農産加工品	白菜(古漬け)		標高450mでの高地で日中と夜間の寒暖差を活かして作ったおいしい白菜を使い土壌の貯蔵庫で1年間漬け込み乳酸発酵した商品となっています。1回食べられた方から『おいしい』と好評をいただいております、リピーターが多くいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	府中市		モロシヨク 代表) 竹内 裕樹	
11	農産加工品	ごぼう味噌漬け		標高400mを超える赤粘土質で作ったごぼうを原料に府中市で有名な老舗味噌屋の府中味噌を使い、土壌の貯蔵庫で1年以上漬け込み、ごぼうにしっかりと味噌が浸み込んだ漬物となっています。1度食べたらクセになり、こちらの商品もリピーターが多いものとなっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	府中市		モロシヨク 代表) 竹内 裕樹	
12	農産加工品	いずみ農園の白菜塩漬け		昔ながらの塩と昆布、唐辛子を自然発酵させた漬物(古漬け)です。化学調味料などは一切使用しない純粋な昔ながらの漬物です。手間と時間が掛かるので、一般のスーパーなどでは販売されていません。 発酵の進み具合と共に味も酸っぱさも変化します。漬け込みから3か月もすると発酵が進みまろやかな辛さになってきます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	三次市	広島県産応援登録制度商品	いずみ農園	https://www.hiroshima-ouen.com/1059
13	農産加工品	瓜の粕漬		『なぜ瀬祭の酒粕を、庄原市比和町で使用しているの?』とよくお尋ねいただきます。 平成26年に、古頃漬物倶楽部代表の佐々木が、庄原市・三次市を主体に21軒の農家を旭酒造株式会社に紹介したのが始まりで、酒造米(山田錦)を年間約6,000表納品しています。 庄原・三次市で作られた酒造米(山田錦)が瀬祭となり、酒粕となって庄原市へ里帰りしています。その瀬祭の酒粕を使用することにより地産地消に繋がると判断しました。 ぜひ、お米からお酒、お酒から漬物への流れを感じて頂ければと思います。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	庄原市		古頃漬物倶楽部	生産には3か月程度期間が必要

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)		
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月							
14	農産加工 品	菊芋チップスの旨漬		菊芋はイヌリンを多く含み、テレビでも取り上げられるくらい注目をあびている食材です。イヌリンは11月が一番多くだんだんと含有量が減っていくので、それを食い止めるには、乾燥か、冷凍がいいそうです。 ゆめ倶楽部では、一年を通して販売できるよう、収穫した菊芋はすべて乾燥しています。乾燥した菊芋を、地元酢道会社のお酢で漬け込みました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		合同会社大竹特産ゆめ倶楽部	https://ootakeyumeclub.jp	
15	農産加工 品	サムライねぎ浅漬け		これまで全国になかった商品でピクルスを作って食べたときに考えた商品です。ねぎメインの浅漬けであっさりの中に昆布の出汁とピリ辛の仕上がりでご飯もちろんのこと、お酒のおつまみにもあう商品です。添加物を使用していないので賞味期限が短いですが、健康にも考慮し、安心・安全な商品を考えました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター 認証	株式会社 ねぎらい ふあーむ		
16	農産加工 品	オリーブ新漬け(塩水漬 け)		江田島市産オリーブ100%。 江田島の気候が育てたオリーブを、ひと粒ひと粒丁寧に手摘みし、塩水で漬けました。 噛むほどにオリーブの風味が広がります。日本で一般的な浅漬けのような味と、イタリアで一般的なクセのある塩漬け、その中間くらいの味に仕上がりました。コクのある旨味をお楽しみください。	○													常温	江田島市	えたじまブラン ド・瀬戸内ブラン ド	瀬戸内いとなみ舎 合同会社	https://itonamisha.thebase.in/	
17	農産加工 品	昔ながらの梅干し		昔ながらの田舎漬け(梅干し/塩分16%)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田 町		(一社) 地域商社あ きおた 製造: 猪山梅ノ木団 地	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/60035448	
18	農産加工 品	太田かぶ菜漬		太田かぶは、太田川地域で栽培されてきたかぶで「かぶ菜」とも呼ばれます。安芸太田町では家庭の漬物の定番として各家庭で漬物にされています。 秋に植え付け冬の雪の下を越えて三月つぼみの時を取り入れますので外注予防は一切しておりません。添加物は一切使用せず、昔ながらの昆布唐辛子を加えての塩漬け保存方法になっております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	安芸太田 町		和の里つなみ農業生 産組合	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/17989099
19	農産加工 品	野沢菜漬け		美しい里山の復活を目指し土づくりからこだわった露地栽培で野菜を育てています。栽培期間中農薬化学肥料不使用で露地栽培し、化学調味料不使用で塩と昆布のみで漬物としました。原料となる野沢菜は2021年3月2日NHK『仕事の流儀プロフェッショナル』にて紹介されました。薬物で栽培期間中農薬化学肥料不使用の無化学調味料の漬物は市場では競合がほぼいません。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	神石高原 町	広島県産応援登録 制度商品	(株) 神石高原	https://www.hiroshima-ouen.com/2247
20	農産加工 品	わら灰こんにやく		備後河佐周辺で自家生産した蒟蒻芋(在来種)を昔ながらの製法で草木灰(わら灰)使ってゆっくり時間をかけて固めたモチリとした舌触りのソフトなこんにやくです。 蒟蒻芋 JAS 認証済み	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	府中市		合同会社広島エコロ ジ-	インスタグラ ム hiroeco.529.f arm

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
21	農産加工品	生芋こんにゃく		備後河佐周辺で自家生産した蒟蒻芋（在来種）をタッブリ使った少し堅い煮物、おでん等でおいしいタイプのこんにゃくです。蒟蒻芋 J A S 認証済み	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	府中市	合同会社広島エコロジー	インスタグラム hiroeco.529.farm	
22	農産加工品	刺身こんにゃく（スライス）		備後河佐周辺で自家生産した蒟蒻芋（在来種）を乾燥し自家精粉したこんにゃく粉と彩りには生産した野菜を使用しています。色かみどりの商品はアスパラ・ブロッコリーを使用、色が黄色の商品はタマネギ風味、生姜風味、レモン風味をラインナップしています。蒟蒻芋 J A S 認証済み	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	府中市	合同会社広島エコロジー	インスタグラム hiroeco.529.farm	
23	農産加工品	刺身こんにゃく		備後河佐周辺で自家生産した蒟蒻芋（在来種）を乾燥し自家精粉したこんにゃく粉と自家生産自家精粉した米粉使用しています。蒟蒻芋 J A S 認証済み	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	府中市	合同会社広島エコロジー	インスタグラム hiroeco.529.farm	
24	農産加工品	米こんにゃくスードル		自備後河佐周辺で自家生産した蒟蒻芋（在来種）を乾燥し自家精粉したこんにゃく粉と自家生産自家精粉した米粉使用しています。タマネギでコンソメ風に味付けをしています。蒟蒻芋 J A S 認証済み	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	府中市	合同会社広島エコロジー	インスタグラム hiroeco.529.farm	
25	農産加工品	比婆こんにゃく		こんにゃく芋だけを使って、昔ながらの手作り製法で作られています。「手間と時間をかけてでもこんにゃく本来の味と香りを守りたい」という思いから、今なお、昔ながらの生いものみを使った手作り製法にこだわっており、比婆・道後帝釈国定公園に属する比婆山、道後山麓にて、作っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	庄原市	ヒバ食品株式会社	http://www.hiba.co.jp/index.html	
26	農産加工品	総領こんにゃく		日本古来より伝わる在来種「和玉」という芋を使用し、100年以上前から昔ながらの製法で作られた生こんにゃくです。庄原市総領町は中国山地の谷間に位置し、春には雪解け水が流れ一帯は清らかな水と豊かな自然に囲まれており、良質な在来種こんにゃく芋が育つとの評判も高い、日本有数の地です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	庄原市	総領こんにゃく有限公司	https://souryoukonnyaku.com/	
27	農産加工品	こんにゃく		日本でも数少ない在来種のこんにゃくいもを使ったこんにゃくです。マンナン含量が多く、粘りが強く食物繊維が豊富で、こんにゃく本来の味・食感を感じることができます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	神石高原町	株式会社森岡商店 新内農園		
28	農産加工品	たけのこ水煮		竹原の名前のおり、市内各所に竹林が広がっており、特に小吹地区で栽培されるたけのこは首都圏の料亭でも利用されるほどの品質です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	竹原市	竹原市郷土産業振興館		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)		
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月							
29	農産加工品	竹原産 たけのこの水煮		竹原の綺麗な水で育てた筍を土から芽を出す前に採ったジューシーな筍。広島県内では唯一、商品として出荷できる「たけのこの水煮」です。中国産の水煮がメインとなっている中で、純国産の水煮となっています。価格の安さよりも品質を重視される富裕層向けの水煮となります。	○	○												冷蔵	竹原市	広島県産応援登録制度商品	竹原給食(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/312	
30	農産加工品	福富エゴマ		「畑の青魚」エゴマとはシソ科の植物で日本では縄文時代中期頃から栽培されていた作物です。近年エゴマ油には人間の健康に重要なα-リノレン酸が大量に含まれていることが判明し、健康志向の高まりとともに再び見直されつつあります。福富産物しゃくなげ館で油、実、餅他様々な加工製品が販売されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市		東広島市ブランド推進課	https://www.city.higashiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7327.html	
31	農産加工品	PEAceNUTS ゆで落花生		広島県では珍しい、大型サイズの「おおまさり」を栽培しています。採れたての生落花生しか、ゆで落花生にすることができません。一度食べていただくと、大粒で甘みがあり、ほくほく感がたまらない商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	世羅町	広島県産応援登録制度商品	ユニオンフォレスト(株) ReSEED農園	https://www.hiroshima-ouen.com/1056	
32	農産加工品	時短de野菜シリーズ「あきつ美人」のスチームじゃが芋		使用品種の「出島」は独特の甘みとホクホク感があり、煮崩れしにくいという特徴があります。適度な排水性があり潮風が運ぶミネラル豊富な安芸津町独特の赤土で栽培する事で更にその特徴が大きく伸びます。召し上がっていた時の甘さと食感他は他のブランドじゃが芋にも決して劣る事のない日本を代表する逸品です。赤土じゃが芋を一度、召し上がれば他のじゃが芋は食べられないという方もいらっしゃるようです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	広島県産応援登録制度商品	(株)眞一	https://www.hiroshima-ouen.com/1864	
33	農産加工品	八条原乾燥野菜 オクラ		自家採種しているオリジナル品種です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	安芸の山里農園はなあふ		
34	農産加工品	焙煎落花生 てんびっぴ(大粒・レギュラー)		落花生本来の甘み、旨み、香ばしさ、濃厚さが楽しめる殻付き落花生です。無農薬の徹底した土づくりと、長期間の自然状態での天日干しを経たこだわりの落花生で、さらに東京大学の成分分析の結果、リノール酸、リノレン酸の含有率が高く、健康補助食品としての魅力もあります。焙煎をすることが大変難しいとされる「おおまさり」を使用しております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	アグリ・アライアンス株式会社	
35	農産加工品	黒にんにく 黒ちゃん		大変甘くて、おいしい味になっております。瀬戸内海をイメージしてさざ波模様でまとめました。MS～MLまでを「黒ちゃん」、L～2Lまでを「まめでがんず」と名付けています。品種は金郷にんにくになります。特徴としては、1片は三日月のようになっています。味は辛みは弱く、臭いもマイルドでイタリア料理によく使われております。	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○	常温	江田島市	広島県産応援登録制度商品	農業法人Bio ET.H(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1512	
36	農産加工品	乾燥ニンニクチップ もりもり		ニンニクの風味をそのまま袋詰めにしました。瀬戸内海をイメージしてさざ波模様でまとめました。元気が出るように「もりもり」と名付けました。品種は金郷にんにくになります。特徴としては、1片は三日月のようになっています。味は辛みは弱く、臭いもマイルドでイタリア料理によく使われております。	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○	常温	江田島市	広島県産応援登録制度商品	農業法人Bio ET.H(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1513	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
37	農産加工 品	菊芋パウダー		菊芋はイヌリンを多く含み、テレビでも取り上げられるくらい注目をあびている食材です。イヌリンは11月が一番多くだんだんと含有量が減っていくので、それを食い止めるには、乾燥か、冷凍がいいそうです。 ゆめ倶楽部では、一年を通して販売できるよう、収穫した菊芋はすべて乾燥しています。お味噌汁やコーヒー、ヨーグルトなどに混ぜてお召し上がれるようパウダーにしました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		合同会社大竹特産ゆめ倶楽部	https://ootakeyumeclub.jp
38	農産加工 品	焙煎椎茸粉		自社農園で栽培した原木椎茸を、特殊製法により乾燥・焙煎した椎茸粉末です。手間暇惜しまず一度天日で干してから乾燥しており、その干し椎茸を焙煎することにより香ばしい香りが際立つ一品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	株式会社さきしま		
39	農産加工 品	八条原乾燥パウダー に んじん		自家採種しているオリジナル品種です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	安芸の山里農園はな あふ		
40	農産加工 品	高原生姜のパウダー		辛さ、さっぱり感は他の生姜にないものがあります。多くの料理に入れ利用できます。 生姜は、連作を禁止した露地栽培で、栽培期間中は農薬を使用せず、無化学肥料で栽培した生姜を使用しています。生姜の香りも抜群です。煮ものに使用すると「旨味」も出てきます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	神石高原 町	広島県産応援登録 制度商品	(株)神石高原	https://www.hiroshima-ouen.com/1474	
41	農産加工 品	ジンジャー佃煮		ことこと煮込んだ、こっくり甘辛い、お弁当屋さんのつくる佃煮。生姜の食感とピリッとくる 味わいが、ごはんのお供にぴったり。お酒のおつまみにも													常温	府中市		Home Kitchen	http://www.homekitchen.jp/	
42	農産加工 品	椎茸かき佃煮		栽培、加工販売まで、農水産業の六次産業に取り組み、生まれた商品です。椎茸は自社栽培している原木椎茸を使い、牡蠣はメンバーの一人である牡蠣業者が養殖した、広島県大竹市産牡蠣を使用した「手づくり」佃煮です。化学調味料、防腐剤無添加の安心安全な商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		合同会社大竹特産ゆめ倶楽部	https://ootakeyumeclub.jp	
43	農産加工 品	ジェノベーゼ		新鮮な生バジルを、压榨採種油、塩、にんにく、お酢でベースにしてドレッシング仕立てにしました。パスタ、チキンにかけて、ゆでたてのじゃがいもにかけて。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	やまもと有機菜園		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
44	農産加工品	青パテ		ネギを使った新しい薬味を開発しました。単調に使われがちなネギをペースト状にし、アンチョビ、ハラペーニョ等で味付けしました。ネギなのでなんでも合います。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	株式会社FIRSTRIDE	
45	農産加工品	りんごのチップス		小石川りんご園の50年来変わらぬ味を忠実に守り続けてきた、やさしい素朴なりんごチップスです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	株式会社 賀茂プロジェクト		
46	農産加工品	菊田農園産の無添加干しぶどう		多品種のぶどうを混ぜているので、食感や香りの違いを楽しみながら召し上がっていただけます。おやつやスイーツの材料としてもご活用ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	菊田農園		
47	農産加工品	祇園坊柿チップス		あおし柿の上品な甘さをチップにして閉じ込めました。ヨーグルトに一晩つけこめば、まるで生のようなトロトロの食感が味わえます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		地域商社あきおた		
48	農産加工品	干し柿「祇園坊」		モンドセレクションで金賞を受賞した安芸太田町特産、柿の王様「祇園坊」の干柿。“上品な甘さ”が特徴です。独自の高い加工技術で一個一個丁寧に仕上げました。平均年齢70代の「つなみ和の里」が世界に発信する高品質の干柿をご賞味下さい。	○	○	○									常温	安芸太田町		つなみ和の里生産組合	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/35747150	
49	農産加工品	祇園坊干し柿		祇園坊の里安芸太田町寺領で栽培された最高級の祇園坊柿。食品添加物、保存料及び防腐剤等は一切不要しておりません。	○	○	○									常温	安芸太田町		地域商社あきおた	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/25922754	
50	農産加工品	冷凍島デコちゃん		土づくりからこだわって栽培した上神農園一押しのお知火は、お客さまから大変好評をいただいています。そのお知火を冷凍保存することにより、収穫時期を過ぎてからのお客様からのお求めにも、一年中ご提供することが可能になりました。特に柑橘のない夏場に召し上がって頂きますと、ビタミンCが体をかけめぐり夏バテ解消になります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	呉市	広島県産応援登録制度商品	上神農園	https://www.hiroshima-ouen.com/1471	
51	農産加工品	瀬戸内レモンジュエリー		広島県尾道市で育てられている『瀬戸内レモン』の果汁とオイルを使用し、料理をもっと華やかにするキラキラ輝くトッピングとして使えるビーズ状の形のレモン調味料です。噛めばプチとした食感で爽やかなレモンの風味が弾けるように口の中に瀬戸内を感じる味が広がります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	尾道市		ハンドベル株式会社	https://www.handbell.co.jp/	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
52	農産加工品	空口ママのソルティーマルクジャム		豊かな自然に囲まれた湯来町で採れる新鮮な牛乳と砂糖のみを使ったミルクジャム。瀬戸内の海水から生まれる広島県特産の『海人の海塩』を加える事により深い旨味を引き出しています。保存性・栄養価も高く無添加なので、小さなお子様からお年寄りまで安心してお召し上がり頂けます。4時間以上煮詰めているため濃厚でコクがありながらも、上品な甘さに仕上がっています。広島の“地産地消”にこだわった手作りジャムです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	空口ママのみらく工房	http://soraguchimama.jp
53	農産加工品	Confiture～amaka～		【苺とミント】白ワインとラム酒で色味と味覚に奥行き。刻んだミントの葉から爽やかな香りが溢れ春らしいコンフィチュールができました。 【苺とシナモン】アクセントはクローブ。そしてシナモンを加えることでスパイス感をまとめています。白ワインとラム酒で香り豊かに仕上げられています。苺とスパイスのハーモニーをお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	広島県産応援登録制度商品	大之本建設(株) Onoki Farm	https://www.hiroshima-ouen.com/1652	
54	農産加工品	大長レモンで作ったはちみつレモン		呉市大長地区で収穫されたレモンの果汁、果皮入りのはちみつレモンです。ヨーグルトに混ぜたり、酸散水で薄めたり、チューハイなどに割って飲むのもおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	呉市(販売元所在地)		広島県果実農業協同組合連合会	http://fruit-morning.com/	
55	農産加工品	瀬戸田レモン		広島県特別栽培農産物に認定された「せとだエコレモン」を使用した輪切りレモンにレモン果汁とはちみつに漬けこんだシロップ漬けです。レモン約2個分の輪切りと1個分の果汁が入っています。紅茶やカクテルに浮かべたりパンやヨーグルトのトッピングにも好評です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	尾道市		三原農業協同組合 せとだ直販センター	https://www.jamihara.or.jp/	
56	農産加工品	美バナナジャム		美しく自然豊かな世羅高原で栽培した『美バナナ』を使用し、素材そのものの甘みともちり食感を詰め込み、一つ一つ手づくりで甘さを控え、食品添加物は無添加でたき上げました。甘すぎず口の中で美味しさが広がる味わいになっております。また、美バナナは、栽培期間中 農薬・化学肥料は使用していませんのでお子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	広島県産応援登録制度商品	オオキファーム/大木建設(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/2269	
57	農産加工品	くらかけ果菜園ジャム		自家農園で栽培した果物だけを使って手作りしています。果物の風味を生かした甘さ控えめのジャムです。酸味もクエン酸ではなくレモン果汁を使用しています。ペクチンを加えず、しっかりと煮詰めています。お客様から頂いた「ジャムというより、フルーツを食べているよう。」という感想を頂き「ジャムという名のフルーツ」というキャッチコピーにしました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		くらかけ果菜園		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
58	農産加工品	mamaringoジャム		りんごの甘みを生かした砂糖控えめのジャムです。果肉感も楽しめます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	株式会社 賀茂プロジェクト	
59	農産加工品	うやまのアスパラガスジャム		河内町宇山特産のアスパラガスをたっぷり使用し、風味をしっかりと残しました。添加物も使っていないので、野菜が苦手なお子様にも召し上がっていただきたいジャムです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	うやまのお店 あ・ る・と・き・に	
60	農産加工品	うやまの黄トマトジャム		農薬を使わず育てた完熟トマトを使用し、添加物を加えずに製造しています。トマトは色別に製造することで見た目もかわいく仕上がりました。(黄トマト：ルチンが豊富)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	うやまのお店 あ・ る・と・き・に	
61	農産加工品	うやまの赤トマトジャム		農薬を使わず育てた完熟トマトを使用し、添加物を加えずに製造しています。トマトは色別に製造することで見た目もかわいく仕上がりました。(赤トマト：リコピンが豊富)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	うやまのお店 あ・ る・と・き・に	
62	農産加工品	みるくジャム		牧場の牛乳をじっくりと煮詰め、やさしい味わいになるように仕上げたオリジナルのみるくジャムです。煮詰める温度や時間にこだわっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	有限会社トムミルク ファーム	
63	農産加工品	ぶどうジャム		自家生産の新鮮なぶどうを、収穫したその日にジャムに加工するので、ぶどうのフレッシュな香りがします。ぶどうの種類がたくさんあるので、いろいろな味を楽しむことができ、かわいい小瓶でお土産にも最適です。ぶどうの糖度が高く雑味もないので、お菓子や乳製品とも相性がいいですよ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	菊田農園	
64	農産加工品	にんじん&レモンのマー マレード		東広島市産自家有機にんじんを使用して、広島県産のレモン果汁をいれさっぱりと仕上げています。2021年ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル 日本大会にて金賞を受賞。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	やまもと有機菜園	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
65	農産加工品	ピーナッツペースト A G R I A		落花生本来の甘み、旨み、香ばしさ、濃厚さが楽しめるピーナッツバターです。使用する落花生は、無農薬の徹底した土づくりと、長期間の自然状態での天日干しを経たこだわりの落花生で、さらに東京大学の成分分析の結果、リノール酸、リノレン酸の含有率が高く、健康補助食品としての魅力もあります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	アグリ・アライアンス株式会社	
66	農産加工品	RHUB-A-DUBシリーズ		廿日市市吉和で育ったルビーのように赤いルバーブをピクルス・ジャム・ハーブティーに仕立てています。各々が好きな食べ方、スタイルで楽しんで欲しいという思いや、ルバーブの可能性は無限大という想いが込められています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市		IRIE-FARM (アイリーファーム)	https://m.facebook.com/iriefarm.yoshiwa/
67	農産加工品	広島県産原料使用 だんごの粉		広島産のこしひかりと、中国山地に囲まれた地域で収穫した水稲もち米を使用しただんご粉。伝統的な昔ながらの製粉方法で粉にし、独自の配合比率でブレンドしています。米本来の味を生かした風味と、だんごにした時のモチモチとした粘りのある食感。さまざまなお菓子、お料理にお使い頂けます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社上万糧食製粉所	http://konanya.com
68	農産加工品	広島県産大豆きな粉		甘味が強いことで知られる、広島産大豆を使ったきな粉。独自の焙煎法で、色、香ばしい香り、甘みを損なわないよう、大豆の中心から遠赤効果でじっくり焙煎するため、素材の味が生きたきな粉に仕上がっています。ムラのない色鮮やかさ。香ばしい香りに大豆本来の甘さ。“自然なやさしい味わいのきな粉”です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社上万糧食製粉所	http://konanya.com
69	農産加工品	上煎黄奈粉 (じょうせんきなこ)		広島県世羅地域の厳選された良質の大豆を使用したきな粉。時間をかけて色濃く焙煎し、大豆の皮を取り除き細かく製粉しているため、さらっとして口溶けが良いです。大豆の甘みと、ほのかな苦みのバランスが良く、芳醇な深い香りと香ばしさを楽しめます。存在感あるしっかりとした味わいで、お菓子・お料理を引き立てる、地元和菓子店でも長年愛されている商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	増田製粉株式会社	http://masudaseifun.com
70	農産加工品	青きな粉		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100%原料にします。職人が常に焙煎機に張り付き、焙煎の温度・時間を微調整し、商品化当初よりの製造方法である【直煎り2段階焙煎式】により浅く焙煎することで、青大豆が持つ特有の甘み・風味を強く残し、色鮮やかな“若竹色”に仕上げたきな粉です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社上万糧食製粉所	http://konanya.com
71	調味料	レモンオイル		広島県産レモンの爽やかな香りがサラダや和食、デザートにもマッチ。エクストラバージンオリーブオイルに、広島県産の乾燥レモンを漬け込んでレモンの風味を加えた香味オイルです。さまざまな料理やデザートに合います。レモンの爽やかな香りとエクストラバージンオリーブオイルの風味のハーモニーを存分にお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	呉市	えたじまブランド	山本倶楽部株式会社	https://www.hiroshima-olive.jp/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
72	調味料	ネギ油		甘みたっぷりの三次産白葱を100%使用して作りしました。卵かけごはんやパスタ、サラダなど幅広い料理にお使いいただけます。幅広い世代で人気のあるネギ油ですので、ご家庭やご贈答用にぜひご利用ください。ネギ好きにはもってこいの商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市	みよしブランド	AgreLoreLab.	https://fujinoya8.stores.jp/	
73	調味料	江田島搾り		本場のコンテストで世界一に輝いたエクストラバージンオリーブオイル。 広島県産オリーブ100%使用。丁寧に栽培されたオリーブを、収穫したその日のうちに江田島オリーブファクトリーで搾油しました。穏やかな苦味と爽やかで心地よい辛味の調和がとれた香り高いオイルです。料理の仕上げにフレッシュな風味をプラスしてお楽しみください。 <受賞歴> 2022年 パリ国際オリーブオイルコンペティション 『gold medal』 2021年 アテネ国際オリーブオイル コンペティション 『Double gold medal』 2020年 ニューヨーク国際オリーブオイルコンペティション 2020 『デリケート部門 金賞』 2019年 マスターズ・オブ・オリーブオイル・インターナショナル・コンテスト・サンレモ2019 『ミディアムフルーティ部門1位・ブレンド部門1位・総合成績2位』	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	江田島市	えたじまブランド	山本倶楽部株式会社	https://www.hiroshima-olive.jp/
74	調味料	世羅菜園のエゴマ油		健康ブームで今話題のエゴマ油。 自社農場にて種まきから栽培、更に搾油まで行っておりま す。 世羅町産100%のエゴマ油です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	世羅町	広島県産応援登録 制度商品	世羅菜園(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1399	
75	調味料	高原のエゴマ油		近年、エゴマ油は良質の不飽和脂肪酸を多く含む食材として紹介されています。 弊社が加工・販売するエゴマ油は、エゴマの実をきれいに洗い、これを压榨して得たもので、不純物がなく、においがほとんどなく、透明感があります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	神石高原町	広島県産応援登録 制度商品	(株)神石高原	https://www.hiroshima-ouen.com/1472	
76	調味料	御馳走あなご旨味塩		貴重な国産真あなごの頭と骨を使った調味塩。丁寧にあなごの頭と骨を取り分け、特殊加工製法により瞬間的に焼き入れ・加圧・乾燥をさせて、さらさらとした粉末に仕上げられています。化学調味料等は使用していない純粋な素材の良さが生きたお塩は、あなご本来の豊かな風味が凝縮された、深い味わいが特徴です。素材の持ち味を引き立て、様々な料理をワンランク上の味わいに仕上げてくれる“万能調味料”です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	有限会社マリンスター	http://www.fukuanago.com	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)		
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月							
77	調味料	上下野草そと		令和元年から、上下町商工会で取り組みました「上下野草そと」を始めとする、4種の調味塩は、地元上下町の豊かな自然を活用した、持続可能な調味塩でございます。部員1人1人が素材を採る作業から始まり、製造、販売全てを上下町商工会女性部で、手作業で行っています。お塩はヒマラヤ山脈の湖のお塩でミネラル溢れた旨味成分の強い美味しい調味塩となっております。														常温	府中市		上下スタイル		
78	調味料	ハーブソルト		自社栽培（自然農法）のハーブを中心に使用したハーブソルトです。ハーブ9種類とスパイスをバランス良く調整しており、肉料理・魚料理・野菜炒め等にも最適な万能調味料です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	Lavande by 井上工務店	
79	調味料	ハーブソルト		農薬を使わず自分の手で大事に育てたハーブを使ってブレンドしています。ハーブの香りを楽しみながら召し上がっていただける味に仕上げました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	池田景子	
80	調味料	豊栄salad salt 菜の花		豊栄町中に咲く菜の花を色よく乾燥させた、サラダ用のソルトです。馴染みはあるが使われることのなかったアブラナ科の花を乾燥させ、食感を楽しくさせる乾燥大豆、高い栄養価のエゴマと一緒にブレンドしました。小さじ1杯だけで、いつものサラダがぐっと華やかになりますよ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	野菜Labo	
81	調味料	サムライねぎ塩		塩のバリエーション商品にねぎが少なく開発を試みてみた。香りと塩、ねぎ感にこだわり、通常この手の商品は素材が数%しか使用されない事が多いが、この商品はねぎが20%含まれた商品になっている。乾燥工程の際に焙煎をして香りを強くすることで他商品との差別化をはかっている。塩に関しても赤穂の天日塩を使用してこだわりをいれている。この商品は市内事業者のささしま様とのアップサイクル事業での連携をはかり、メディアでも紹介して頂きました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	株式会社 ねぎらい ふあーむ	
82	調味料	かきだし入りみそ		一番のこだわりは、広島産かきのエキスを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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	新庄みそ株式会社	https://shinjoyo-miso.co.jp
83	調味料	かきの土手鍋の素		90年以上に渡り味噌造りを手掛ける新庄みその季節限定土手鍋の素。赤みそ、白みそ、中みその3種類のみそをブレンドし、さらに隠し味として広島産かきのエキスを加えています。みその良い香りに、まろやかでコクのある味わいです。広島郷土料理を手軽に楽しめます。	○	○												○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	新庄みそ株式会社	https://www.shinjoyo-miso.co.jp

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
84	調味料	かきの土手鍋の素		家庭用調理鍋の素として全国で初めて発売された土手鍋の素。広島のお師匠料理屋と協力し、牡蠣が引き立つ味に仕上げられています。甘口の味噌のコックリとした味わい。本格的な土手鍋をご家庭で気軽に味わえます。	○	○											常温	呉市	ザ・広島ブランド	株式会社ますやみそ	https://masuyamiso.jp/
85	調味料	味噌各種		味噌づくりに100年の伝統。職人たちの心意気は今なお受け継がれ、原材料においては厳選された大豆・米・はだか麦を使用し、一品一品に丹精こめて厳しく吟味調整されています。大豆に対する米、麦の比率を「麹歩合」と言いますが、浅野味噌は麹歩合を高めていますので、塩分が少なく甘口で、健康志向のおいしい味噌。皆様のニーズに合わせてご好評をいただいています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市		浅野味噌(株)	https://asano-miso.co.jp/
86	調味料	有機玄米みそ		有機JAS認定の有機原料のみを使用した味噌。塩は沖縄の「しまあす」食塩を使用し杉樽で1年間熟成しています。有機認定ですので、添加剤、調味料、保存料の使用は勿論ありません。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市		金光味噌(株)	https://www.kanemitsu-miso.co.jp/
87	調味料	有機白みそ		有機JAS認定の有機原料のみを使用した有機白味噌。同じく「しまあす」食塩を使用しています。有機認定ですので、添加剤、調味料、保存料の使用は勿論ありません。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市		金光味噌(株)	https://www.kanemitsu-miso.co.jp/
88	調味料	味噌各種		明治5年の創業から、140年以上の歴史の中で大切にしてきたことがあります。それは健康に配慮したみそ作りです。みそ作りは素材選びに始まります。そして、加工については、仕込みはもちろんです。麹作りも自社で行い、伝来のみそ作りを守り続けています。それにとどまらず、新しいことにも挑戦してきました。有機素材を使用した味噌作りや、毎日発酵食を手軽に摂ることができるような新しいみそ加工品を開発してきました。それはすべて、理念「安全で安心できる味噌を誠意持って製造し、消費者の健康に寄与する」このことを行動に移しているだけです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市		金光味噌(株)	https://www.kanemitsu-miso.co.jp/
89	調味料	味噌各種		1946年創業、府中味噌を昔ながらの手づくり技法で製造販売しています。2018年の全国味噌鑑評会において、当店の「金山寺味噌」が伝統的地域特産味噌褒章を受賞しました。また、2019年も「府中麦赤みそ」で同賞を2年連続で受賞しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温/冷蔵	府中市		みそや本家中村屋	https://www.misoya-nakamura.com/
90	調味料	神楽みそ		和高的米味噌に、唐辛子、にんにく、ごま油などを加えた、おかず味噌です！炒め物（オススメは回鍋肉です♪）ご飯や野菜にそのままつけてお召し上がり下さい！	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		(有) 和高醸造	https://wadaoka.jp/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
91	調味料	瀬戸内みそ高森本店		漁獲高日本一を誇る広島産の脂がのった黒鯛をふんだんに使ったおかず味噌。焼いた黒鯛のほぐし身を贅沢に使い、黒鯛の旨さとコクを最大限に活かしています。味噌は、米こうじをたっぷり使った白味噌と中味噌をブレンドし、まろやかに仕上げられています。伝統的な技により造られた味噌と、瀬戸内の黒鯛の身が楽しめる“味わい深いおかず味噌”です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	江田島市	ザ・広島ブランド	瀬戸内みそ高森本店	https://setouchimiso.com/	
92	調味料	サムライねぎ味噌		老舗漬物店の山豊様とのコラボ商品。こちらの商品は漬物になっているのでそのままご飯のお供に食べることができ、最近ではパンの上のせて食べる方も。汎用性があり様々な場面で活躍の出来る商品。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	株式会社ねぎらい ふあーむ		
93	調味料	芳醇 天然かけ醤油		100年以上に亘り受け継がれてきた醤油造りの技法を用い造られるだし醤油。広島産の自然が生んだ本醸造濃口醤油に麩と昆布のだしを合わせてまろやかに仕上げられています。塩分控えめで体にやさしく、様々な食材、料理の味を引き立てる「一度味わえば忘れられない醤油」です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	川中醤油株式会社	http://www.kawanaka-shoyu.co.jp	
94	調味料	かき美醤		かきの養殖から加工まで一貫生産している会社が、心を込めて作った広島かきの魚醤です。「海のみルク」と言われる程栄養価の高いかきを特殊な製法を用いて発酵・熟成させた旨み調味料です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	呉市		倉橋島海産 株式会社	https://www.kurahasij.co.jp/	
95	調味料	焙煎しいたけ醤油		自社農園で栽培した原木椎茸と、創業150年の蔵出し醤油を使用した、椎茸の旨みたっぷり醤油です。塩分32%カットですので、いろんな食材に掛け醤油として使ってください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	株式会社さきしま		
96	調味料	まるさ特選しょうゆ		醤油本来の旨味と香りを大事にした少し甘口の本醸造こいくち醤油。煮物からかけ醤油まで普段の家庭料理での「使いやすい」にこだわっていきついたこの味には、昔からご好評をいただいています。食塩分は14.5%と一般のこいくち醤油より控えめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	全国醤油品評会 農林水産大臣賞 (2016、2020、 2021)、食糧産業 局長賞(2017) 地域産業資源(廿 日市市)	佐伯醤油有限公司	https://saiki-shoyu.jp	
97	調味料	鬼退治		広島安芸高田神楽の鬼をイメージしたピリ辛醤油です。唐辛子入りで、醤油の旨味とコクの中にアクセントを効かせ、いつもの料理をより引き立たせます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田 市		株式会社大前醤油本 店	https://www.o-maeshoyu.com/	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
98	調味料	玉子大好き		お客様の声から造られた、玉子料理に相性抜群の醤油です。みりんを加えた優しい甘みが、玉子料理をグンと引き立てます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		株式会社大前醤油本店	https://www.o-maeshoyu.com/
99	調味料	豆腐大好き		【豆腐大好き】は豆腐のうま味を引き立てる、こだわりの豆腐専用だし入り醤油です。水やお湯で薄めていただくと、麵つゆやお吸い物にお使いいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		株式会社大前醤油本店	https://www.o-maeshoyu.com/	
100	調味料	さしみ醤油		一度仕上がった濃口醤油に再び原料を加え歳月をかけて造った再仕込み醤油です。艶やかな黒に芳醇な香りと旨みを詰め込んだ醤油が、刺身の味をワンランクアップさせます。平成30年全国醤油品評会で優秀賞受賞。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		株式会社大前醤油本店	https://www.o-maeshoyu.com/	
101	調味料	調味料100ml×10本セット		「大前醤油本店」の製品を10本入れたセットです。(画像はイメージです)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		株式会社大前醤油本店	https://www.o-maeshoyu.com/	
102	調味料	醤油		厳選した国産原料のみを使い、麹づくりから瓶詰めまで全て手作業で行っています。昔ながらの製法で1～3年かけて手造りする醤油は、食材本来のおいしさを引き立てるまろやかな味わいがあり、すっきりとした旨味が広がります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大崎上島町		岡本醤油醸造場㈱	http://okamoto-shoyu.com/	
103	調味料	瀬戸内之景		自然に恵まれた瀬戸内の原料(牡蠣、いりこ、鯛、すだち、レモン、はっさく、海人の藻塩など)を使用して製造したこだわりの商品。醤油は遺伝子組換え大豆を不使用。ISO9001(品質マネジメントシステム)に基づき、一般生菌やナトリウム分析等、全てのロット毎に検査し合格したものだけを出荷。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ひろしまグッドデザイン	川中醤油㈱	http://www.kawanaka-shoyu.co.jp/	
104	調味料	有機しょうゆ麹		豊かな旨味を含む有機しょうゆ麹です。塩分も8%以下と低いのですが、粘性があるため口の中にとどまり、少量でも旨味を長く楽しめます。同じく粘性があるため垂れが少ない＝無駄になってしまう醤油少ないです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市		金光味噌(株)	https://www.kanemitsu-miso.co.jp/	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
105	調味料	これおいしいよ		【これおいしいよ】はだし入り万能醤油です。いろいろな食材につけてかけて、食材をお楽しみいただけます。水やお湯で薄めていただくと、麺つゆや天ぷらのつゆとしてもお使いいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		株式会社大前醤油本店	https://www.o-maeshoyu.com/	
106	調味料	焼肉FAN		香り豊かな本醸造のこい口醤油と、玉ねぎリングをすりおろし、赤ワインで贅沢に仕上げました。お肉の旨みをぐっと引き上げます。優しい甘みでお子様から年配の方まで広くご利用いただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		株式会社大前醤油本店	https://www.o-maeshoyu.com/	
107	調味料	採れたて生搾り ゆずぼん酢しょうゆ		香り高く、程よい酸味が特徴の広島産「川根ゆず」を使った期間限定のゆずぼん酢醤油。毎年変わるゆずの香りと味により、その年々で違った味わいを楽しめます。爽やかな香りと、だし醤油の深い旨味の絶妙なバランス。広島産「川根ゆず」と伝統的な醤油造りの技術が生み出す「一味違う」ゆずぼん酢醤油です。	○	○										○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	川中醤油株式会社	http://www.kawanaka-shoyu.co.jp
108	調味料	贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく		瀬戸内の素材にこだわった『贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく』穏やかな瀬戸内海をイメージさせる円熟の旨味は、瀬戸田レモンとかぼすにたっぷりと加えた3種のだしです。やわらかな個性ある香りとだして食す『贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく』あらゆる食材の滋味を最大限に引き出します。 賞味期限365日 保存方法：直射日光を避けて保存してください。開栓後は要冷蔵	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		三国醸造株式会社	http://www.sangokusu.com/	
109	調味料	ゆずぼん酢醤油		ゆず果汁農薬不使用。食品添加物無添加。ゆず果汁たっぷり。より美味しくなりました。川根ゆずの完熟果汁をさらに増量。より贅沢な無添加「ゆずぼん酢しょうゆ」。川根ゆずの繊細な香りを活かす為、醤油を専用に調合。たっぷりのゆず果汁と、無添加醤油を絶妙に合わせた、豊かな香りとすっきりとした酸味が特徴の深い味わいの「ゆずぼん酢しょうゆ」です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		川根ゆず協同組合	https://kawayuzuyu.com/SHOP/ponzu_1.html	
110	調味料	初搾りゆずぼん酢しょうゆ		数量限定のぼん酢。川根ゆずでは、毎年少しずつレシピを変え進化してきたゆずぼん酢しょうゆ。「ぼん酢」という響きだけでは伝えきれないゆずぼん酢しょうゆ「初搾り」。「ぼん酢」であって「ぼん酢」ではない。・・・ゆず生産から加工まで「川根ゆず協同組合」だからできる果汁50%の配合量。ゆずの香り・酸味・風味を最大限に生かすため「醸造酢」は使用していません。特別な配合により、今まで見たことのない「鮮やかなゆず果汁の色」をご確認ください。保存料・香料無添加。気候や状況などにより、毎年個性的で特徴のあるゆずを収穫します。 「初搾りゆずぼん酢しょうゆ」は、一年に一度だけの旬のゆずを使用した「再び同じ味には出会えない」希少性の高い「初搾り」です。	△	△	△	△								○	○	常温	安芸高田市		川根ゆず協同組合	https://kawayuzuyu.com/SHOP/hatsushibori-01.html ※数量限定につき完売の可能性がります。

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
111	調味料	生ゆずぼん酢		発売から約40年、弊社初の醤油加工製品として誕生したロングセラー商品です。深みのある徳島産ゆずとコクのある安芸高田産をブレンドし、ぼん酢製造の最終工程で果汁を加え、加熱を最小限にすることで味と香りを最大限に引き出しています。まるで搾りたての「生」のゆず果汁風味をお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		株式会社大前醤油本店	https://www.o-maeshoyu.com/
112	調味料	生れもんぼん酢		瀬戸内産のレモン果汁をふんだんに使用し、弊社で長年培ったぼん酢製造技術を活かした製品です。自社でレモンを手作業で加工し、皮と種を取り除きます。農薬を一切使用しないレモンを使用しており、皮は粉末状に加工して製品に適量加えています。より一層、レモンの香りを楽しんでいただける製品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		株式会社大前醤油本店	https://www.o-maeshoyu.com/
113	調味料	オタフクお好みソース		昭和27年の発売以来、お好み焼店からご家庭での食卓、また広島のみから全国の味へと幅広く支持されているお好みソース。たっぷりの野菜と果実、数種類の香辛料をブレンドしています。こだわりの原料“デーツ”（なつめやしの実）が味の決め手になっており、野菜と果実のコクのある甘さとまろやかさが特徴的です。かけてよし、煮込んでよしと、毎日の色々な料理に使える万能ソースです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	オタフクソース株式会社	https://www.otafuku.co.jp
114	調味料	オタフク広島限定お好みソース		お好みソースの国内生産量日本一を誇るオタフクソース株式会社が、より広島お好み焼に特化したお好みソースを研究し、完成させた広島地区限定お好みソース。広島産の牡蠣エキスを瀬戸内産の濃塩など、広島に縁がある素材を使用。コクのある甘さに濃厚で味わい深いお好みソース。広島らしいパッケージデザインでお土産にも最適です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	オタフクソース株式会社	https://www.otafuku.co.jp
115	調味料	ミツウお好みソース		広島名物お好み焼の殿堂でありフードテーマパークとして全国的に有名な「お好み村」23店舗全店他地域有名専門店で使用されるプロ推奨のお好みソースです。濃厚な風味の中にもクセの無いすっきりとした味わいの特徴とし、低塩、低酸、ノンオイルで肉エキスも一切使用せず、ヴィーガンにも対応したソースです。お好み焼や焼きそば以外にフライやトンかつ、ハンバーグや野菜炒め、卵料理に生野菜まで幅広い料理メニューにご使用頂ける万能ソースです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	サンフーズ株式会社	http://www.sunfoods.net
116	調味料	広島ちゃけん お好みソース		契約農家から取り寄せた玉ねぎ、トマト、りんごなどの新鮮な素材を使い、化学調味料・合成保存料無添加の“体にやさしい”お好みソース。主原料はすべて国産。さらに広島北部の良質な天然地下水と、米100%の有機純米酢を使用しています。果実の自然な甘みに、マイルドでコクのある上品な味わい。美味しさ、健康にこだわったバランスの良いお好みソースです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	センナリ株式会社	http://www.sennari-oochi.com

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
117	調味料	オイスターソース原液		広島県産の牡蠣から抽出したエキスを不使用し、食塩以外の原材料や添加物を加えず、牡蠣の旨味を生かした調味料。牡蠣をポイルする際にできる煮汁をさらに煮詰めて仕上げています。濃厚な風味と味わいに、牡蠣本来の甘み。料理に深いコクと香りを加え、抜群の旨味を引き出します。無添加で栄養も豊富と、体にも優しい調味料です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	広島県漁業協同組合連合会	http://www.hs-gyoren.jp
118	調味料	オイスタージュース (業務用)		業務用として50年以上製造している「オイスタージュース」(牡蠣エキス)。主にオイスターソースの主原料として使用される。原料は牡蠣と塩のみ。広島の春牡蠣「スプリングオイスター」(一年間で最も身が太って、旨味成分が多い時期)を使用。料理の隠し味として、旨味強化に、市販のオイスターソースではなく、無添加で天然の調味料であるオイスタージュースを是非ご使用ください。無償提供させていただきます！	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市 (製造場所は安芸高田市)		楠原罐詰工業株式会社	http://kusucan.com	
119	調味料	ピンゴソース		備後地区の食文化に合う甘い味付けで、家庭の味・地元の味として子どもから大人にまで親しまれています。福山市内の学校給食に定期的に使われています。ピンゴソースにより、子どもたちの食わず嫌いを少しでも減らすことを目標に、子ども向けの料理教室の開催など、ピンゴソースを通して積極的に食育活動にも取り組んでいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	有限会社たかの	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=2140	
120	調味料	ぶちうまソース		戦後に開店した福山競馬場内の食堂で名物として長年愛されてきた焼きそば。福山のソールフードともいえるその味を引き継いだソースで、優しい甘さの後ろから9種類のスパイスと牡蠣のうまみが広がる奥深いおいしさです。定番の焼きそばはもちろん、揚げ物やカレーの隠し味、溶かしバターを加えてハンバーグのソースにもできます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	備後焼きそば本舗やまもと商店	https://fukuyama-brand.jp/?p=3242	
121	調味料	なかやま牧場 こだわり焼肉のたれ		障がい福祉事業所と連携して1本1本丁寧に作られた焼き肉のたれ。おいしく、安心・安全に味わえるように原料を見直し、保存料・着色料を使用していない醤油をベースにニンニクとショウガをたっぷり使用。甘辛い味わいのたれにより、焼き肉はもちろん、料理の幅が広がります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	株式会社なかやま牧場	https://fukuyama-brand.jp/?p=4296	
122	調味料	カープソース		特徴的な商品名は、広島城の別名「鯉城」に由来しています。全国的に有名なお好み焼き店でも使用される「プロの味」は、自然豊かな中国山地で長い時間をかけて蓄積された上質な地下水を使用し、原料となる野菜や香辛料も厳選してブレンドしています。野菜本来の甘味が凝縮された濃厚な味わいが特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市	みよしブランド	毛利醸造株式会社	http://www.mouri-jozo.co.jp/carp	
123	調味料	コロッケ専用 じゃがいも農家が創ったソース		全国でも珍しい、原料にじゃがいもを使ったソースです。コロッケに良く合うよう、トマトベースの爽やかな酸味とじゃがいものまろやかさを際立たせています。もちろん、他の揚げ物にもぴったりです。化学調味料・添加物不使用で、原料にはこだわりの酢を使うなど徹底的にこだわったソース、是非ご賞味ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社有田園芸農場		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
124	調味料	祇園坊柿ソース		祇園坊柿のピューレを贅沢に50%使用したノンオイルドレッシングタイプ調味料です。祇園坊柿の果肉たっぷりです。サラダ、冷しゃぶ、揚げ物、温野菜等にどうぞ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/62574070
125	調味料	祇園坊柿タレ		祇園坊柿ピューレ20%使用。白みそ、赤ワイン、しょうが、にんにくなど厳選した素材を合わせた老若男女問わず楽しめる甘口のタレです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/62574070
126	調味料	お多福 純米酢		広島県産のお米100%を使用し、澄んだ空気と美味しいお水で醸造した芳醇な香りの米酢です。ミネラルの少ない軟水(硬度16)で、じっくり時間をかけて発酵させた、うまみやコクのあるまろやかな味わいが特徴です。三原市大和町の自然豊かな大和工場、強制的に空気を入れ込む深部発酵法とゆっくり発酵させる静置発酵法で深いうまみのお酢を醸造し、広島市にある衛生的な本社工場へ運んで充填しています。お寿司、酢の物、調理の隠し味、ドリンクなど幅広い用途でお召し上がりいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	オタフクソース株式会社	https://www.otafuku.co.jp
127	調味料	広島産完全米酢		大地の恵みをいっぱい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。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	センナリ株式会社	http://www.sennari-oochi.com

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
128	調味料	三国寿司酢		バランスよく調合された寿司用合わせ酢です。炊きたてのご飯にまぜるだけで、手間をとらず本格的な寿司の味を手早く作れるので大変重宝します。三国酢のNo.1商品です。酸度2.8% 賞味期限730日 保存方法：直射日光を避けて保存してください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		三国酢造株式会社	http://www.sangokusu.com/
129	調味料	三国南蛮酢		マイルドな甘さの中に程よい酸味をきかせました。アジやトリ肉の南蛮漬・お酢のもの全般にお使いいただけます。オーブオイルやごま油などをあわせてサラダドレッシングとしても。酸度2.8% 賞味期限730日 保存方法：直射日光を避けて保存してください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		三国酢造株式会社	http://www.sangokusu.com/
130	調味料	三国米酢		厳選された中国地方のお米にこだわり、造られた米酢です。三国酢ならではの製法により、やさしい香り・まろやかな味に仕上がっています。酸度4.2%賞味期限730日 保存方法：直射日光を避けて保存してください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		三国酢造株式会社	http://www.sangokusu.com/
131	調味料	はつかいちごの食前酢		小ぶりで酸味と甘みが特徴の希少な甘日市産「はつかいちご」を使用しています。まろやかな味が特徴の甘日市産の「千日酢」を使用し、和食の料理人が丁寧に手作りするいちごの酢は、いちご本来の朱色が華やかで甘め。食卓に映えるアミューズの一品に活用いただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	甘日市市	ハツカマルシェ (甘日市市が主宰するフードバレーはつかいち研究会の展開するブランド)	フードバレーはつかいち研究会(株式会社ハーストリープラス、旬菜 蔵)	https://www.20marche.com
132	調味料	生レモンしぼり		呉市大長地区のレモンを使用した、レモンストレート果汁です。添加物不使用です。料理の風味づけやお酒の香りづけ、毎朝のレモン水にと大活躍です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	呉市(販売元所在地)		広島県果実農業同組合連合会	http://fruit-morning.com/
133	調味料	鰻鍋だし		食用にされてこなかった鰻の頭や中骨を用いた鍋用のスープです。鰻を捌く際には全体の約35%が廃棄されており、本品は水産資源の有効活用を目的に開発されました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市		広島魚市場株式会社	https://www.hiroou.com/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
134	調味料	ひきの極み 万能だし		かきの極み万能だしは、牡蠣のもつ栄養と旨みを広めていきたいとの思いで作られた健康食品で使用されている牡蠣肉エキスを500mg配合した出汁パックです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市		株式会社ヒューマン・モア	https://www.human-more.jp/
135	調味料	広島産大羽いりこだし		「広島産大羽いりこ」を使用した簡単便利な、だしパックです。銘柄名「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です。広島のを食文化を代表する味付けはいりこだしです。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%使用しました。一般のいりここと比べて、豊かで上品な香りと、強いうま味とコクが特徴です。独自のブレンド技術により、でき上がりのお料理の食塩分を減らしても美味しくいただけます。食塩は配合していませんので、減塩料理にも最適なだしパックです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	味日本株式会社	https://www.ajinohon.co.jp
136	調味料	ちからのだし		昭和10年(1935年)の創業時から受け継がれてきた伝統の味、広島のスウルフード「うどんのちから」の「だし」です。北海道の利尻昆布、京都ブレンドの削り節、兵庫龍野の淡口醤油を使用した、自然の旨味だけの本物の味です。だしの製造には、職人から職人候補者へのマンツーマン指導を行っており、伝統的な手法を引き継いでいます。うどん、そばの麺類のみならず、「炊き込みご飯」「茶碗蒸し」「切り干し大根」「だし巻き玉子」など、様々なお料理にご利用いただくことで、広島のだし職人の味を、ご家庭でお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社ちから	https://www.chikara.jp/
137	調味料	鯉ふりだしグルテンフリー		自社農園で栽培した原木椎茸と、小麦不使用の粉末醤油で作った厳選素材のだしパックです。グルテンフリーのだしパックでモンドセレクション金賞受賞は弊社だけです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	株式会社ささしま	
138	調味料	レモスコ		瀬戸内の穏やかな気候で育った広島県産レモンと九州産青唐辛子を使った酸味・辛味・旨味の絶妙なバランスがとれた液体調味料。「海人の藻塩」をはじめ、国産原料にこだわり、化学調味料無添加なの嬉しい。さわやかなレモンの香りと酸味、青唐辛子のピリッとしたスパイシーな辛み。さまざまな素材、料理の味を引き立てる“新感覚調味料”です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	ヤマトフーズ株式会社	https://setouchi-lemon.jp
139	調味料	広島かきみそラー油		栽培、加工、販売まで、農水産業の六次産業化に取り組み、生まれた商品です。主原料の唐辛子、ニンニク、玉葱、椎茸(原木椎茸)は自社栽培、牡蠣はメンバーの一人である牡蠣業者が養殖した、広島県大竹市産牡蠣を使用した、「手づくり」かきみそラー油です。化学調味料、保存料無添加商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		合同会社大竹特産ゆめ倶楽部	https://ootakeyumeclub.jp/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
140	調味料	生七味		栽培、加工、販売まで、農水産業の六次産業化に取り組み、生まれた商品です。主原料の唐辛子、シソの葉は自社栽培。化学調味料、防腐剤無添加商品です。七つの味わいで少量加えるだけでおいしさアップする万能調味料としてとても人気があり、2015年東京駅中ニッコーリーナ店で「ニッコーリーナ大賞」受賞した商品です。汁物、鍋物、うどん、餃子のたれに加えたり、ポイルウインナーなどにも合います。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		合同会社大竹特産ゆめ倶楽部	https://ootakeyumeclub.jp
141	調味料	にんじんドレッシング		あまみのあるにんじんの風味を生かしたやさしいドレッシングです。自家栽培の有機にんじんを使用しています。生ハムとかぶのサラダなどによく合います。お試しください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	やまもと有機菜園	
142	調味料	和風ドレッシング		香り豊かな本醸造のこい醤油と、白ごまに酢を加えて造った、あっさり、さっぱりとしたドレッシングです。ごまの風味と酸味の効いた爽やかな味わいで、あらゆるお料理にお使いいただけます。発売以来、約20年にわたる弊社自慢のロングセラー商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田 市		株式会社大前醤油本店	https://www.oamaeshoyu.com/
143	調味料	洋風ドレッシング		アメ色に炒めた玉ねぎを贅沢にすり下ろし、醤油と酢を絶妙にブレンド。玉ねぎの旨味と甘みが、サラダをより一層おいしく仕上げます。安芸高田産の玉ねぎの甘みは格別です。この炒めた玉ねぎを擦って細かくし、酢と本醸造醤油とブレンドします。醤油屋だから出来た本気のドレッシングを、是非お試しください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田 市		株式会社大前醤油本店	https://www.oamaeshoyu.com/
144	調味料	祇園坊柿ドレッシング		祇園坊柿ピューレを12%使用。なたね油を使用したドレッシングです。祇園坊の自然な甘さを生かしたコクのあるドレッシングに仕上がっています。サラダ、冷ややっこ、お刺身、パスタなどにどうぞ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田 町		(一社) 地域商社あきおた	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/62574070
145	調味料	くわいぼたーじゅスープ		生産量日本一を誇る福山市の特産品「くわい」を使ったポタージュスープ。旬に限られるくわいを粉末状にすることで年中食べられるものとなりました。くわいは、芽が出る、めでたい縁起物としてお正月などに食されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	有限会社ぬまくま夢工房	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=271

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
146	調味料	朝のひとくちめ		豊栄町産の季節の野菜を使って、朝のからっぽの身体の「ひとくちめ」にやさしいポタージュを作りました。野菜のおいしさを引き出すため、手作りの工程を工場再現し、最低限の塩味で野菜の甘みを引き出します。豆乳でのぼし、コク出しには味噌やねりごまを使用するなど、「植物性食品」のみで作っているので、ヴィーガンの方や小さなお子様でも安心してお召し上がりいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター 認証	野菜Labo	
147	調味料	椎茸と野菜のブイヨン		自社農園で栽培した原木椎茸と、6種類の国産野菜のうまみを凝縮させたブイヨン。動物性原料・化学調味料ともに不使用で、原木椎茸や野菜の素材本来のやさしいうまみを生かしたまろやかなスープです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	株式会社さきしま	
148	調味料	旅行の友（ふりかけ）		自然の素材を主原料に作られた、小魚粉末、ごま、あおりの等の“素材の味を生かした”カルシウム豊富なふりかけ。大正初期発売以来、広島県民には馴染み深いロングセラー商品です。サクサクした食感に、口の中で広がる素材の風味と旨味。栄養豊富、食べて美味しい、持ち運びに便利と三拍子揃ったふりかけです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	田中食品株式会社	https://www.tanakafoods.co.jp
149	調味料	瀬戸風味		ごま、鰹削り節、のりを主原料とし、玉子などをバランス良く配合したふりかけ。学校給食でも使用され、馴染みの深い商品です。相性の良い素材達の風味。素材を感じられる食感。飽きのこない三島食品のロングセラー商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	三島食品株式会社	https://mishima.co.jp
150	調味料	生姜ごはんの素		福山市駅家町服部で生産される、爽やかで香り高い「はっとり生姜」を使った炊き込みごはんの素。素材も「はっとり生姜」のほかは、一本釣り鰹の鰹節からとった出し汁、北海道産白口浜産の天然真昆布、兵庫県たつの産のうすくち醤油の4種類とシンプルなものできています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	ジンジャーダイヤモンド	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1351
151	調味料	海田さつまの素		海田町の郷土料理「さつま」を地域に残す・広めることを目的として、県立海田高等学校家政科の生徒さんが住民活動団体「さつまの会」の協力を得ながら株式会社ますやみそと共同開発した万能調味料です。こんにゃく、ねぎと混ぜ合わせてごはんに盛り付けるオーソドックスな食べ方の他、高校生が考案したたくさんのアレンジレシピで美味しく、飽きず、お召し上がりいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	海田町		株式会社ますやみそ	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
152	めん	麵匠確井 広島中華そば		戦後から屋台で愛されてきた、とんこつ醤油味のやさしい味のラーメンをお土産用に再現しました。麺は水分を飛ばすことなく生麺のまま常温で長期保存を可能にしました。コシ・粘り・風味は生麺のままお楽しみ頂ける、今までのお土産にない本格ラーメンです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社うすい中華	http://www.usui-chuka.jp
153	めん	おこめん		おこめんは、お米の消費を増やすことで“日本の農家を支えたい”と願って作ったお米の麺です。小麦を使っていないので、小麦アレルギーの方でも安心して召し上げていただけます。さらに食品添加物の一つである増粘剤は一切使用していません。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三原市		株式会社おこめん工房	https://www.okomen.co.jp/
154	めん	ゆずが香る鯛のおだし入り 鯛の浦らーめん		福山に江戸時代から受け継がれてきた薬味酒である「保命酒」で香りをつけ、地元の塩を使用してつくったラーメン。麺は数種の小麦をブレンドし味と香りを重視した細麺で、一口すするとゆずの上品な香りがふわっと広がり、鯛や塩のうまみが体の隅々まで染みわたります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	クラタ食品株式会社	https://fukuyama-brand.jp/?p=3140
155	めん	福山らーめん生3食 箱入り		発売から25年経ち 福山城築城400年の今年、コンセプトからやり直し、福山ならではの商材を使い作り直した新商品。麺にこだわり、広島県産小麦【キヌヒメ】を使った小麦粉【小麦の香】を使って平麺をリニューアル。スープはさらに手を加え地元福山【寺岡有機醸造】の本醸造醤油に有機醤油を12%加えたブレンド醤油を使って、鶏スープに小魚の出汁(サバとウルメ)とさらに表面に浮く青脂ミンチには、福山の【日本畜産】が飼育する【瀬戸のもち豚】の背脂に限定して、さらなる旨味に仕上げた【極みの旨コク魚介醤油だし】となっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス手土産	クラタ食品株式会社	https://www.fukuyama-ramen.com/index.php?main_page=index&cPath=184_159
156	めん	なか川 半生麺		大竹市で麺づくり70数年の老舗企業。手間ひまかけてつくる半生麺(辛辛つけ麺、汁なし担々麺、広島ラーメン、瀬戸内れもん塩ラーメン、広島牡蠣うどん他)は人気の商品となっています。真空ミキサーを活用した原料混ぜ→圧延した麺生地づくり→麺線は一昼夜じっくり冷風乾燥させた独自の製法により熟生半生麺が誕生しました。賞味期限は常温で120日。ご家庭でも簡単に美味しくできる「広島ご当地麺」としてお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		有限会社なか川	https://www.nakagawaseimen.com
157	めん	宇山そば		そばは生育が大変早く、昔から凶作時の備えに栽培が奨励されてきた作物。タンパク質やビタミン類も豊富で、近年は健康食としても注目を集めています。よいそばを生む最適な条件を備えたところは、昼と夜の温度差が大きく、霧が深い山間部といわれます。品質のよいそばのことを別名「霧下そば」といいますが、これはそばの生育・結実期に朝霧がかかると風味、栄養とも優れたそばができるからついたもの。河内町の山間部はそんな条件をすべて備えています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市		そば処さわやか茶屋	http://jpmatrix.com/member/uyama/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
158	めん	グルテンフリーじゃがいもらうめん		米粉とじゃがいも粉を使った、グルテンアレルギー対応食品です。米粉だけでは出せない食感を、じゃがいも粉を使うことで小麦麺のような食感に！ 米粉独特のかたさもなく、ゆで時間も1分と非常に短く、使いやすい麺としました。こってり背脂醤油スープも小麦粉不使用ですので、安心してお召し上がりください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	有限会社有田園芸農 場	
159	めん	グルテンフリーじゃがいもヌードル 3食		米粉とじゃがいも粉を使った、グルテンアレルギー対応食品です。米粉だけでは出せない食感を、じゃがいも粉を使うことで小麦麺のような食感に！	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	有限会社有田園芸農 場		
160	めん	グルテンフリーのお米麺		自社で栽培した「あきさかり」とじゃがいものでんぷんを使い、もちもち食感のお米麺を作りました。もちろんグルテンフリーなので安心してお召し上がりください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	農事組合法人かみみ なが		
161	めん	椎茸そば		自社農園で栽培した原木椎茸を、特殊製法により乾燥・焙煎した椎茸粉をそばに練りこんだ「椎茸そば」です。椎茸の旨みが出たそばつゆも美味しくいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	株式会社さきしま		
162	パン類	クリームパン		「とろけるくちどけ」にこだわってうまれた、自然本来の味わいを大切に、安心安全にお創りしたやさしいくりむパン。 柔らかくって、頬張るとしっとりふんわり。程よい甘さのクリームもたっぷり。 ひとくち食べれば、大人も子どもも、”ふふっ”とほほえみ、自然とやさしいきもちになれる。それが八天堂の「くりむパン」です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	三原市		株式会社八天堂	https://hatendo.jp/	
163	パン類	黒瀬牛入和牛カレーパン		自社牧場で育てたブランド牛「黒瀬牛」入りの外サク中もちカレーパンです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター 認証	有限会社黒瀬拓商店		
164	パン類	ガリバタカレーパン		ガーリックバター醤油で煮込んだ和牛の牛スジを、ブラックココアを練りこんだパン生地で包んだカレーパンです。カカオとカレーが絶妙にマッチし、風味、味ともに良いです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター 認証	有限会社黒瀬拓商店		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
165	パン類	みるくパン		生地の仕込みに水を使わず、牧場の新鮮な牛乳、フレッシュバター、きび砂糖で仕上げた風味豊かなみるくパンです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	有限会社トムミルク ファーム	
166	パン類	豊栄バゲット		豊栄産小麦の全粒粉を60%配合したフランスパン。ソフトに仕上げることで皮が薄く、しっとり感も感じられる味わい深い商品。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	Rural boulanger		
167	パン類	低アレルギー米粉食パン		小麦などのアレルギー特定原材料等28品目を使用せず、米粉100%使用したパンです。小麦粉を使用したパンのようにしっかり膨らみがあり、従来の米粉パンにはない、ふんわり、もちもちとした食感を実現しております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	Rural boulanger		
168	パン類	全粒粉食パン		豊栄産小麦の全粒粉を使用。食パン本来のふんわり感を感じられるよう、30%の配合で、全粒粉の風味をしっかりさせ、やわらかさもよりトーストするとサクとした食感のある食パンです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	Rural boulanger		
169	菓子類	元祖はっさく大福		1983年因島大橋完成を機に、柏原伸一が創業以来の看板商品みかん餅に柑橘の実を入れた大福を数種考案、その中の一つがはっさく大福です。2013年、広島の名物餅に育てる為因島から移転。全国ブローガー地元お客様のロコミ又、各方面からの評価を頂き、甘酸っぱい果実と白餡と揃ったお餅の食感が、老若男女、甘党辛党に幅広く支持され、広島の手土産に育った歴史と物語のある大福です。期限が短くなりますが、生果実使用の為に果実が美味しい3日間を消費期限と決め、無駄な添加物等省き安心な商品、お求めやすい価格で普及に努めています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社かしはら	https://www.mochigashi-kashihara.co.jp	
170	菓子類	くわいチップス		広島県福山市産のくわいを香ばしく揚げたチップス菓子。ほんのり塩味の優しい味わいです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス手土産	株式会社中島商店	https://numakuma-yume.com/?pid=165874015	
171	菓子類	福山のくわいっこ		広島県福山市で栽培されるくわいの生産量は日本一で、芽が出る縁起物として好評をいただいております。そのくわいをサクッと揚げて塩を加え、化学調味料を一切使用せずに仕上げました。くわいの独特のほろ苦さと旨みがそのまま凝縮された絶品です。お子様からお年寄りまで安心してお召し上がれます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	原材料：日本地理的表示（GI）・ふくやまSUN	福山くわい出荷組合		
172	菓子類	いりこせんべい ※エビ入り含む		瀬戸内海にある大竹市阿多田島近海で水揚げした、獲れたてのカタクチイワシを塩ゆでして乾燥させた、阿多田島名産の「煮干いりこ（安芸いりこ）」を煎餅にしました。自然の塩味の「煮干いりこ（安芸いりこ）」を骨まで食べられるよう、高熱で圧縮して焼きあげています。カルシウムたっぷりの「いりこせんべい」は子どもから高齢の方まで美味しくいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		オーエス食品		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
173	菓子類	江波せんべい海鮮しぼり焼牡蠣		プレスして焼くことで水分をとばす、独自の「しぼり焼」という製法により、何も足さない生の牡蠣1つそのものの旨味が、ぎゅっと濃縮された煎餅。パリッとした食感と共に、牡蠣の風味が広がり、濃厚な旨味が味わえます。牡蠣が持つ亜鉛などの豊富な栄養もとることができ、お酒との相性も良い珍味煎餅です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	巴屋清信有限会社	http://tomoe-ya.co.jp	
174	菓子類	まるごとちりめん煎餅		広島の味ちりめん。90年以上続く網元が漁をし、うまみをギュッと閉じ込めたちりめん。そのうまみの詰まったちりめんと薄く焼き上げることでお手軽に召し上がっていただけます。「ちりめんではしお味が強い」、という方にもおつまみ・おやつにと幅広い層に喜んでもらえる優しい味に仕上がっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	呉市	ザ・広島ブランド	有限会社石野水産	http://www.kichiami.com	
175	菓子類	瀬戸内れもんイカ天		日本遺産「北前船」が運んだと言われるイカをルーツに、尾道はイカ天の製造量が日本一。産地のレモンと組み合わせた「レモンイカ天」は全国的なヒット商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	尾道市		まるか食品	https://e-maruka.co.jp/	
176	菓子類	菊芋チップス		菊芋はイヌリンを多く含み、テレビでも取り上げられるくらい注目をあびている食材です。イヌリンは11月が一番多くだんだんと含有量が減っていくので、それを食い止めるには、乾燥か、冷凍がいいそうです。ゆめ俱樂部では、一年を通して販売できるよう、収穫した菊芋はすべて乾燥しています。菊芋購入者から、効能があったとお声を聞くたびに嬉しくなり、日々頑張っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		合同会社大竹特産ゆめ俱樂部	https://ootakeyumeclub.jp	
177	菓子類	牡蠣まるごとせんべい		瀬戸の島々に囲まれたおだやかできれいな海が広がる、「安芸津町」の特産品を使った煎餅。でんぷん質が多く、甘みのある高級じゃがいも“まるあかじゃがいも”を生地とし、安芸津の海域で育つ“身がしまった濃厚な味の牡蠣”を贅沢に丸ごと1粒のせて焼き上げています。程よい磯の香りにサクサクとした食感。牡蠣の味わいとじゃがいもの甘みが絶妙です。素材の味が生きた“自然な味わい”のお煎餅です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	ザ・広島ブランド	有限会社マルイチ商店	https://www.setonosachi.com	
178	菓子類	とんかかあられ		「とんかか♪、とんかか♪」と神楽の太鼓や鐘の音を子どもたちが言っていたことから、安芸高田市の名産品にしていきたいと願いを込めて「とんかかあられ」と名付けました。安芸高田市産のお米を使用したあられです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市	あきたかたのたから	社会福祉法人ひとは福祉就業センターあつぷ		
179	菓子類	きく芋かりんとう		大竹市栗谷町に有志とともに農園を構え、六次産業化を目指した加工品づくりへの取り組みから始まった。弊社の強味である麵製造のノウハウを用いたおいしくて、健康的で素材な菓子作りを目指して「きく芋かりんとう」をつくり始めたところ、好評に継続している。近年では佐賀大学の菊芋研究室との情報交流を行いながら、良質菊芋の品種「サンフラーワゴレット」の栽培を行い加工品にも活用している。菊芋ペーストを練り込んだ生地をカットし、揚げてつくる、甘さ控えめのかりんとう。賞味期限は常温で120日。健康食材として注目度が高まっている「菊芋」を活用した素材な菓子としてお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		有限会社なか川	https://www.nakagawaseinen.com	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
180	菓子類	酒粕かりんとう		日本三大銘醸地酒都西条の六蔵元の銘酒の酒粕を使用した「酒粕かりんとう」です。利き酒ならぬ利きかりんとうでお子様からご年配までノンアルコールなので安心して召し上がって頂けます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	株式会社 香木堂	https://www.kobokudo.jp/
181	菓子類	ごまかりんとう		国産ごまの生産量は、なんと国内流通量のうちたった0.01%。その中、東広島市黒瀬町で生産されたごまは、希少価値もあり、ごまの風味を生かすためシンプルな塩のみで味付けしております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	株式会社 香木堂	https://www.kobokudo.jp/
182	菓子類	えごまかりんとう		αリノレン酸たっぷりのえごまを生地に練りこみちょっとピリ辛に仕上げたかりんとうです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	株式会社 香木堂	https://www.kobokudo.jp/
183	菓子類	きな粉かりんとう		東広島市の大地で育った大豆をきな粉にして絡め仕上げました。香ばしく仕上がったきな粉は大人気のかりんとうです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	株式会社 香木堂	https://www.kobokudo.jp/
184	菓子類	ごぼうかりんとう		豊栄のたっぷり吉原ごぼうを生地に練りこみシンプルなかりんとうに仕上げました。大地の香りをお愉しください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	株式会社 香木堂	https://www.kobokudo.jp/
185	菓子類	ポテトチップス		自家製発酵肥料と堆肥を使った健康的な土づくりにこだわり、さらに質の良いジャガイモを厳選し使用した六次産業化のポテトチップス。ジャガイモ本来の味を引き出すため、塩だけで味付けしています。													常温	廿日市市		満月農園	https://saiki-navi.jp/member_li/farm-mangetsu/
186	菓子類	かりんとう		昔ながらの素朴なかりんとう。ブレンド、えびす茶、しょうが、コーヒー、マイルドコーヒーの5つの味が楽しめます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市	あきたかたのたから	社会福祉法人ひとは福祉会就労センターあつぷ	
187	菓子類	五福のたま		創業150余年にわたって培ってきた豆菓子製造の技術から生まれた豆菓子。ピリッと甘辛い醤油味がクセになる竹豆、田島海苔豆、檸檬豆、牡蠣豆、ぼらワイン豆など福山や瀬戸内の素材を使った5つの味があります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	福永製菓株式会社	https://fukuyama-brand.jp/?p=3201
188	菓子類	福山城サブレ		バターとアーモンドを贅沢に使った風味豊かなサブレ。2022年に築城400年を迎える福山城を模して焼き上げています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス土産	有限会社大和屋本店	https://www.yamatoya.net/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
189	菓子類	ナーナープレミアムクッキー		「ばらのまちふくやま」にちなんで、ばらを使った「ローズチェリー」味と、「蝙蝠山」をイメージした「生ショコラ」味が一つのパッケージで楽しめます。福山の人が語尾に使う「なあなあ」の柔らかい印象が似ていることからネーミングされました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス手土産	㈱ドルゼ洋菓子店	https://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/site/temiyage-fukuyama/106782.html
190	菓子類	ヌーベルローゼ		ばらの花びらを自家製コンフィチュールを花芯に見立て、ばらの焼き型で焼成した、アーモンド風味の焼き菓子です。個別包装でプチギフトとしても、喜ばれています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	モンドセレクション3年連続最高金賞2007年から2009年福山ビジネス手土産	株式会社マロンドール	https://marroondor.net/
191	菓子類	ヘルシーみそド		テレビ・新聞・雑誌などで累計20回以上ご紹介いただいた当店リピート率NO.1の『ヘルシーみそド』。味噌を使ったドーナツで、府中らしさが詰まった焼き菓子です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市		パティスリーパンセ	https://www.patisserie-pance.jp/
192	菓子類	米粉クッキー プレーン		地元豊栄産の米を加工したGABA（ギャバ）米を米粉にし、その米粉で作ったクッキーです。特徴は米粉を用いているため香ばしく、おいしい食感の厚みに仕上がっています。また米粉自体がアレルギー物質を持たないので小麦アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島島マスター認証	有限会社トムミルクファーム	
193	菓子類	米粉クッキー えごま		地元産のえごまを使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島島マスター認証	有限会社トムミルクファーム	
194	菓子類	米粉クッキー 豊栄りんご		地元豊栄産のりんごを使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島島マスター認証	有限会社トムミルクファーム	
195	菓子類	米粉クッキー ローズマリー		自社敷地内のローズマリーを使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島島マスター認証	有限会社トムミルクファーム	
196	菓子類	ジェノベーゼラスク		自家バジルを使ったラスク用特製ジェノベーゼを、東広島産小麦を使ったパンにぬり、風味良いラスクにしました。トマトをのせると美味しい前菜にもなります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島島マスター認証	やまもと有機菜園	
197	菓子類	ハーブクッキー（ラベンダー）		香料ではなくラベンダーの花を加え、天然そのままのラベンダーの香りを楽しむことができます。ラベンダーは東広島市福富町で自社栽培したものを使用しており、華やかな香りが特徴的なハーブクッキーです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島島マスター認証	Lavande by 井上工務店	
198	菓子類	ハーブクッキー（ローズマリー）		料理などでもよく使用されるローズマリーのキリッとした爽やかな香りが特徴のクッキーです。東広島市福富町で自社栽培した天然のローズマリーを香りづけに使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島島マスター認証	Lavande by 井上工務店	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
199	菓子類	あまざけクッキー		西条で最も歴史ある「白牡丹酒造」のあまざけを、食べやすい一口サイズのクッキーにしました。砂糖の使用を極力控え、あまざけ本来の甘さを引き立てました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	福富堂	
200	菓子類	からす麦の焼きたてクッキーアーモンド		ミネラル分に富んでいて、栄養価が高い「からす麦」と、自社で使用する度に挽いた新鮮なアーモンドや和三盆などを使用しています。サクサクの食感に、アーモンドの香ばしい香り。甘さ控えめでありながらもしっかりとしたコク。飽きがち、食べだしたら止まらない“リピートの高い”クッキーです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	ザ・広島ブランド	株式会社モーツアルト	http://www.b-mozart.co.jp
201	菓子類	井仁棚田米米粉クッキー		広島県北西に位置する日本の棚田百選「井仁の棚田」の米粉を使用した米粉クッキーです。里山の季節をイメージしたモチーフクッキーやスノーボールクッキー、いちごジャムクッキー、安芸太田町・森林セラピーイメージキャラクター「もりみん」もあります。棚田を眺望できる里山カフェ「棚田カフェ イニミニマニモ」で製造しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		イニミニマニモ	https://inimincafe.theshop.jp/items/57862872
202	菓子類	福山いま・むかし		福山の名所を名づけたお菓子の詰め合わせに、福山を紹介するイラストや説明書を同封。福山城、伏見櫓、蝙蝠山、明王院、草戸千軒、鞆の浦、保命酒・福山に詳しくなれること請け合いです。製法と素材に吟味を重ねた洋菓子の味もお楽しみ頂けます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス手土産	有限会社カフェ・コンディトライ・シューベルト	https://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/site/temiyage-fukuyama/106781.html
203	菓子類	広島れもんケーキ		広島県産の瀬戸内レモン、国産バター、国産小麦、自然卵を使ったしっとりバターケーキ。ほんのりレモンの懐かしい味わい。全国大博覧会にて、厚生労働大臣賞を受賞した当店の看板商品。都心の広島ブランドショップTAUでも人気。TAUだけで年間3万個以上売れています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	厚生労働大臣賞受賞商品 福山ビジネス手土産	有限会社 手創りケーキ工房エンジェル	https://gateaux-angel.com/
204	菓子類	もち麦どーナつ		安芸高田市産のもち麦を使用して、広島県洋菓子協会と共同開発した、もちもちとしたもち麦どーナつ〔プレーン、チョコ〕です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		社会福祉法人ひとは福祉会就労センターあつぷ	
205	菓子類	祇園坊柿ワッフル		安芸太田町名産の祇園坊柿を贅沢に使った最高の逸品。広島の名店様、町内祇園坊生産者、元プロ野球選手の北別府学氏が運営する北別府ファームの共同開発商品。三者による熱心な開発会議で試行錯誤の上商品化。2018年8月に道の駅来勢とごうちで販売開始後すぐに道の駅人気NO.1になった祇園坊柿の新スイーツ。自然解凍で本来のワッフルの美味しさを味わうことも、冷凍のままアイス感覚で味わうことも可能です！	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/17770079

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
206	菓子類	焼きモンブラン		一つ一つ手作業で作られる“細かいしわ”が特徴の薄皮の中に、高級バターを使用したアーモンドクリームと、大粒の渋皮栗が丸ごと1つ入った贅沢な洋菓子。ふわっと香るバターの良い香りに、外はパリパリ、中はしっとりとした食感。栗との相性も抜群で、見た目もおもしろいオリジナリティー豊かなお菓子です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社アルファ	http://www.patisserie-alpha.com
207	菓子類	賀茂鶴日本酒ケーキ		ベーカリー広島アンデルセンで作られた、酒処広島西条の日本酒「賀茂鶴」を使った広島ならではの地酒ケーキ。卵とバターを加えて焼き上げたスポンジに、純米酒のシロップをしみこませています。ふわっと香る純米酒の繊細な香りに、しっとりやわらかな口あたり。日本酒好きの方にも嬉しい“大人の味わい”のケーキです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社アンデルセン	https://www.andersen.co.jp/hiroshima
208	菓子類	バウムクーヘン「月・太陽」4号ギフト		広島厳島神社大鳥居の西と東に描かれている「月」・「太陽」の紋章をモチーフにして生まれた2種のバウムクーヘン。「月」は広島県産のたまご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」をふんだんに使用したもっちり食感のハードタイプで太陽を模した「とげとげ」した見た目と「もっちり」とした独特の食感が特徴的。厳島神社承認パッケージ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社樺	https://kunugi1994.com
209	菓子類	3-R ひろしま米粉バウムクーヘン カットタイプ		耕畜連携・資源循環ブランド「3-R（さんあーる）」の広島県産の卵とお米で作ったバウムクーヘンシリーズです。卵のほのかな香りとふんわり軽い食感が特徴の商品です。米粉を100%使用しているため、グルテンの摂取を控えたいという方にもおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/nippon-yell/lineup/other/post-109.html
210	菓子類	3-R ひろしま米粉バウムクーヘン 3個入タイプ		耕畜連携・資源循環ブランド「3-R（さんあーる）」の広島県産の卵とお米で作ったバウムクーヘンシリーズです。卵のほのかな香りとふんわり軽い食感が特徴の商品です。米粉を100%使用しているため、グルテンの摂取を控えたいという方にもおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/nippon-yell/lineup/other/-3.html
211	菓子類	3-R ひろしま米粉バウムクーヘン ホールタイプ		耕畜連携・資源循環ブランド「3-R（さんあーる）」の広島県産の卵とお米で作ったバウムクーヘンシリーズです。卵のほのかな香りとふんわり軽い食感が特徴の商品です。米粉を100%使用しているため、グルテンの摂取を控えたいという方にもおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/nippon-yell/lineup/other/post-110.html
212	菓子類	レモンケーキ		年間96万個を製造販売し、モンドセレクション金賞ほか各賞を受賞。レモンの香りを活かすため、1次加工を手作業で行い、製造工程で発生する廃棄部分を極限まで少なくする等、環境保護に配慮した取り組みも評価されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	尾道市		島ごころ	https://www.patisserie-okumoto.com/index.htm

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
213	菓子類	洋酒ケーキ		洋酒ケーキの味の秘密は厳選した素材と、職人直伝の製法と手わざ、手間のかけ方にあります。特別な材料は使っていないものの、生地には上下町に隣接する世羅産の新鮮な高原たまごをふんだんに使用。シロップには、国内でもあまり流通していない希少なラム酒に2種類のブランデーをブレンドし独自の芳醇な香りを醸しています。それら厳選した材料を使って、職人が毎日生地を一枚一枚丁寧に焼き上げ、一つ一つ手作業でシロップに漬け込むことで手作りの味わいを生み出しています。豊かな香りと、独特のしっとり感、上品な甘みが織りなす絶妙のハーモニーをご堪能ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市	(株)くにひろ屋	https://kunihiroya.jp/	
214	菓子類	洋酒ケーキ		発売から50年以上の歴史を持つ洋菓子で、三次銘菓の一つでもあります。主原料の一つである卵は100%地元産を使用。独自の製法でラム酒・ブランデーを絶妙なバランスでブレンドしており、若者からお年寄りまで親しめる味わいです。いつまでもしっとりとしているのが特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市	みよしブランド	三上貫栄堂	https://mikamikaneido.com/
215	菓子類	もち麦シフォン		三次産もち麦全粒粉「キラリモチ」を使ったふわっともっちりしたシフォン。もち麦の香りがご馳走です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市		泉屋株式会社	https://www.kashiwa-mochi.com
216	菓子類	和栗のテリーヌ		和栗のペーストと地元産の渋皮煮を贅沢に使用した絶品の焼き菓子です。贈り物にもおもてなしにも最適な一品です。	○	○											常温	大竹市		J A栗谷支部加工部 (くり魔女グループ)	
217	菓子類	マロンの里 ※マドレーヌ		和栗のペーストと地元産の栗あんを入れて焼きあげたマドレーヌです。栗谷町にある「マロンの里交流館」から名前をとり、「マロンの里」として販売をしています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		J A栗谷支部加工部 (くり魔女グループ)	
218	菓子類	宮島アントチーズ		もみじ饅頭と並ぶ今までにない地元のスイーツを作りたいという思いで集まった和洋菓子店のメンバーで「手土産開発プロジェクト」として開発しました。和菓子の代表的な素材「あん」と洋菓子の代表的な素材「チーズ」の組合せによるスイーツです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	廿日市市	地域産業資源 (廿日市市)	廿日市商工会議所	http://miyajima-anto.com/
219	菓子類	柚子ヴァターケーキ ホール		「柚子ヴァターケーキ」とは、広島県川根で栽培した農薬不使用の柚子(ゆず)と、広島県庄原産のバターを使用し、小麦粉や砂糖などは国産のもののみを使用したしっとりとした食感と、爽やかな柚子の香りが広がる「川根でしかできない」究極のゆずバターケーキです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市	FOODEX JAPAN 2015 金賞受賞	川根柚子協同組合	https://kawaneyuzu.com/SHOP/bc_h.html

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
220	菓子類	柚子ヴァターケーキ カップケーキ		柚子ヴァターケーキの美味しさはそのままに。柚子の風味をたっぷりと感じられる食べきりサイズのカップケーキが出来上がりました。「柚子ヴァターケーキ」とは、広島県川根で栽培した農薬不使用の柚子(ゆず)と、広島県庄原産のバターを使用し、小麦粉や砂糖などは国産のもののみを使用したしっとりとした食感と、爽やかな柚子の香りが広がる「川根でしかできない」究極のゆずバターケーキです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		川根柚子協同組合	https://kawaneyuzu.com/SHOP/bc_cup_set.html
221	菓子類	祇園坊柿とくるみのパウンドケーキ		安芸太田町産の祇園坊柿とローストしたくるみをたっぷり使用し、キャラメル風味に仕上げました。祇園坊の干し柿の食感も楽しめるケーキです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた 製造：カスターニヤ	https://www.furusato-tax.jp/product/detail/34368/5222515	
222	菓子類	祇園坊柿バターケーキ		道の駅「来夢とごうち」限定！しっとりとした生地に、祇園坊柿の風味が楽しめます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた 製造：榊福々庵	https://www.furusato-tax.jp/product/detail/34368/5222516	
223	菓子類	祇園坊柿まじゅれーぬ		和と洋が溶け合うあたらしいおやつ。祇園坊柿をたっぷり練り込んだマドレーヌ生地、中にはあんこが入っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍(半年) 常温(10日)	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた 製造：榊福々庵	https://www.furusato-tax.jp/product/detail/34368/5222516	
224	菓子類	カタラーナ		アイス感覚でお楽しみいただける新食感の焼きプリン・フロズンデザートです。厳選した生クリームと牛乳をたっぷり使い、湯煎で焼き上げた後、表面を2度焼きのキャラメリゼで仕上げました。濃厚でなめらかな甘味とカナードの絶妙の苦みが香ばしい絶品です。冷凍庫から出したあと冷凍状態から少しずつ変わっていく食感もお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市		有限会社カスターニヤ	https://www.castagna.co.jp/	
225	菓子類	広島みはらプリン		三原市の食の魅力が込められたプリンです。デザートプリンから惣菜となるデリカプリンまでお店ごとにこだわりの食材を使用しています。市内で認定された広島みはらプリンを食べ比べる楽しさもあります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温又は冷蔵	三原市		広島みはらプリンプロジェクト実行委員会	https://xn--v9j5a5ayy9c7b5140czuc.jp/	
226	菓子類	甘酒プリン		甘酒ぷりん恋のはじまりは府中市の新銘菓として誕生しました。ミルクプリンベースの生地に、米と米麹のみで作った甘酒を混ぜ、湯煎にてじっくりと加熱し、深い味わいが生まれました。コクのある深い味わいと、とろけるような食感をぜひお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	要冷凍(-18℃以下)	府中市		合同会社SABOT	https://www.sabot.info/	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
227	菓子類	黄金のプリン		三層に仕上がった、なめらかカスタードプリン。敷地内にある牧場から届く牛乳を使用し、隣の養鶏場から届く卵。素材と配合にこだわり出来上がったプリンは黄金の輝き。可愛いキューブに収まったプリンは、1層目は濃厚クリーム層。2層目は少しあっさりミルク層、3層目はほろにがカラメル層。食べることに楽しめます。もちろん、香料、凝固剤、安定剤は使用していません。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	三次市	みよしブランド	あせひら乳業株式会社	https://asehira.jp/	
228	菓子類	純米吟醸酒ぶりん・霧里ぶりん赤/白・吉宝堂ぶりん(プレーン)		「美味彩々らんや(南畑敷町)」で大人気のプリンを商品化しました。ワインや日本酒のジュレがトッピングされたプリンはなかなかありません。プリンも生クリームを多く配合することにより、濃厚な味わいを楽しむことができます。お土産や自分のご褒美にいかがでしょうか。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	三次市	みよしブランド	パルルコーポレーション株式会社	https://ran-ya.co.jp/pudding/	
229	菓子類	みるくプリン		牛にとって最適な環境の自社牧場で飼育した乳牛から搾った牛乳と生クリームで仕上げました。コクがあるのにあっさりした風味が特徴です。卵を使っていないので卵アレルギーをお持ちのお客様にもお召し上がりいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
230	菓子類	カスタードプリン		牛にとって最適な環境の自社牧場で飼育した乳牛から搾った牛乳と水にこだわった養鶏場の卵で仕上げました。柔らかな舌触りのカスタードとカラメルのほろ苦さがアクセントになっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
231	菓子類	クリームチーズプリン		通常のプリンに比べて低温で長時間焼き上げているため、なめらかでクリーミーな味わいに仕上がっております。内容量な80gなので1食で食べられます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
232	菓子類	添加物と砂糖をつかわない海藻ゼリー		土井酒店が開発したゼリーは、提携した農家の果物だけを使用した贅沢なゼリーです。砂糖を一切使わず、果物の甘みだけで作ったゼリーは、まるで果物を食べているかのような贅沢な味に仕上がりました。土井酒店自慢のゼリーを是非一度ご賞味ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	呉市		有限会社土井酒店	http://doisake.com/	
233	菓子類	因島の八朔ゼリー		八朔は尾道市因島が発祥の地です。因島で採れたはっさく1房が丸ごとはいっているゼリーです。1房丸ごと入っているため、はっさくのほろ苦さも味わうことができます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	竹原市(製造地) 尾道市		広島県果実農業協同組合連合会 尾道市農業協同組合 営農経済部営農販売課	http://fruit-morning.com/ https://ja-onomichi.or.jp/	
234	菓子類	広島フルーツゼリーデコボン		広島県内で栽培されたしらぬひ(デコボン)の果実を用いたゼリーです。果肉入りでつぶつぶの食感も楽しめます。パウチ形状にして飲むゼリータイプにしているため手軽に食することができます。夏は冷やして食べるものおススメです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	竹原市(販売元所在地)		広島県果実農業協同組合連合会	http://fruit-morning.com/	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
235	菓子類	広島フルーツゼリー はっさく		広島県内で栽培されたはっさくの果実を用いたゼリーです。はっさく特有のほろ苦さがあり、果肉入りでつぶつぶの食感も楽しめます。パウチ形状にして飲むゼリータイプにしているため手軽に食することができます。夏期は冷やして食べるのもおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	竹原市 (販売元所在地)		広島県果実農業協同組合連合会	http://fruit-morning.com/
236	菓子類	広島フルーツゼリー 甘夏		広島県内で栽培されたあまなつの果実を用いたゼリーです。果肉入りでつぶつぶの食感が楽しめます。パウチ形状にして飲むゼリータイプにしているため手軽に食することができます。夏期は冷やして食べるのもおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	竹原市 (販売元所在地)		広島県果実農業協同組合連合会	http://fruit-morning.com/	
237	菓子類	広島カープフルーツゼリー レモン		広島県内で栽培された「広島レモン」の果汁を用いたゼリーです。パッケージは地元プロ野球チーム「広島東洋カープ」のマスコットがあしらわれています。レモン特有の酸味は疲れた体におすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	竹原市 (販売元所在地)		広島県果実農業協同組合連合会	http://fruit-morning.com/	
238	菓子類	れもんぐみ		広島レモンを使用した、もちもち食感のレモンぐみです。口の中に広がる爽やかな酸味と香りをお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	竹原市 (販売元所在地)		広島県果実農業協同組合連合会	http://fruit-morning.com/	
239	菓子類	因島のはっさくシャーベット		はっさくの爽やかな酸味や程よい苦みはそのままに、凍らせることでシャリシャリとした食感が楽しめます。ひんやり冷たくて美味しい、新しいはっさくデザートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	尾道市		尾道市農業協同組合 営農経済部営農販売課	https://ja-onomichi.or.jp/	
240	菓子類	ふくやま保命酒ゼリー		広島県福山市産の浦名産の保名酒【薬味酒(リキュール)】を使用し後味サッパリ、ほのかに保名酒の香るゼリーです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス土産	協業組合浜だんな製菓		
241	菓子類	酒のいろいろ物語ー広島 銘酒スイーツジュレ		清らかな水など酒を造る環境に恵まれている広島、地酒を使用した日本酒ゼリー(ジュレ)。地元広島を代表する蔵元の銘酒とゼリーの絶妙な相性。それぞれの日本酒に合うように選ばれた果汁。やわらかい食感で、口溶けと共にそれぞれの日本酒の特徴と、芳香な香りが広がるデザートジュレノンアルコールのスイーツです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	ザ・広島ブランド	株式会社モーツァルト	http://www.b-mozart.co.jp	
242	菓子類	生もみじ		にしき堂の技術陣が総力をあげて、約10年かけて開発しました。生地に広島県産の米粉を使用していますので、もちもちとした食感となっています。広島県産小豆を使用したお菓子づくりの一環として「生もみじ(粒あん)」のあんこにも広島県産小豆を使用しています。広島県産小豆は北海道産と比べ、少し大粒でほっくりとした食感が特徴です。北海道産小豆を使用した「生もみじ(粒あん)」も販売しており、食べ比べると風味や食感の違いが楽しめます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社にしき堂	https://www.nisikido.co.jp/company/	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
243	菓子類	にしき堂のもみじ饅頭 (こしあん)		広島県花・県木のもみじを形どった饅頭。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、ふっくら焼き上げたカステラ生地で包んでいます。きめ細かいしっとりとした生地。甘みを抑えあっさりとした素材な味わいの饅頭です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社にしき堂	https://nisikido.co.jp
244	菓子類	もみじ饅頭		宮島土産でおなじみのもみじ饅頭。藤い屋は、社長自らが生産に携わった自社農場(廿日市市峠)で収穫したこだわりの小豆をもみじ饅頭に使用しています。(限定品)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市		株式会社藤い屋	https://www.fujiiya.co.jp/
245	菓子類	もみじまんじゅう (こしあん)		90年以上に渡る歴史を持つ老舗「藤い屋」のもみじまんじゅう。北海道産の小豆を使用し、こしあんは小豆の皮をむいて炊き、裏ごしをして雑味を取り除いています。“藤色のこしあん”は、小豆の風味が損なわないよう皮を剥き過ぎないことよって生まれます。カステラ生地には近隣の農場から新鮮な卵をたっぷり使い、あんとバランス良く焼き上げていきます。小豆の豆の味がしっかりと感じられるあんど、ふっくらとしたカステラの食感。昔ながらの伝統の味を守り続けています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	ザ・広島ブランド	株式会社藤い屋	http://www.fujiiya.co.jp
246	菓子類	もみじ饅頭(こしあん)		宮島の名産『もみじ谷』のもみじの葉にヒントを得て作られた饅頭。小豆の外皮を取り除き、幾度も水にさらした餡を、卵をたっぷり使ったカステラ生地で包み焼きあげています。ふんわりとした生地の食感。滑らかな舌触りであっさりとした餡の上品な味わい。発祥の地 宮島の“伝統的な製法”を生かしたもみじ饅頭です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	ザ・広島ブランド	株式会社やまだ屋	https://momiji-yamada.co.jp
247	菓子類	元祖もみぢ饅頭		1906年(明治39年)に高津常助が作り始めた「もみぢ饅頭」。あれから100年以上経つ現在もその名を残し、沢山の方に愛され、後に 広島県の代表的な銘菓となるまでに成長しました。その当時の焼形で食感、味、配合などを研究し試行錯誤の結果、できあがったもみぢ饅頭です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市		有限会社高津堂	https://takatsudo.com/index.html
248	菓子類	鶴亀もなか		お慶びをあらわす鶴と亀の文字を入れ、それを模った縁起の良いもなか。戦後間もない時代に「被爆復興途上の広島に慶ばしいお菓子を」という思いで作られたお菓子で、65年以上広島の方に愛され続けています。広島産のもち米を使ったもなか種で、備中大納言小豆粒餡、抹茶餡の2種類を包んでいます。もなか種の香ばしい香りと独特の食感。餡の程良い甘さのなめらかな舌触り。それぞれのバランスが絶妙に仕上げられた上品なお菓子です。※春・秋・冬には季節限定のお味が販売されます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社御菓子所高木	http://www.okashidokoro-takaki.com

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
249	菓子類	ひろしま吟醸菓酒々		素材として取り扱いにくい酒粕を使いやすくペーストにする技術を使った、酒処広島酒の酒粕を使った「ひろしま酒香スイーツ」の商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市		株式会社 御菓子処高木	https://www.kashidokoro-takaki.com/
250	菓子類	やき餅咲きちゃん		広島県産小豆を使用した風味豊かな粒あんを焼き餅で包んでおり、モチモチとした食感が特徴です。ひろしま国体(1996年)のキャラクター「咲ちゃん」をイメージしています。													常温	広島市		株式会社にしき堂	https://www.nisikido.co.jp/company/
251	菓子類	栗とら(粒あん)		広島県産小豆を使用したお菓子づくりの一環として「黒糖どらやき 栗とら(粒あん)」のあんこに広島県産小豆を使用しております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市		株式会社にしき堂	https://www.nisikido.co.jp/company/
252	菓子類	吾作饅頭		北海道産の大粒な小豆の旨味を活かした粒あんを、たっぷり薄皮でしっかり包み、国産のくるみを上にのせたお饅頭。饅頭一つに食べ応えがあり、くるみの香ばしい香りに、あんこはコクがありながらもあっさりとした味わい。素朴で飾らないどこかほっとするお饅頭です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社平安堂梅坪	http://www.umetsubo.com
253	菓子類	銘菓 新・平家物語		昭和46年、バウムクーヘンの中にあんこを入れた独創的な菓子として発売以来、全国から定評を得てきたロングセラー商品。カステラの切り口を十二単衣に見立て、赤あんは平氏、白あんは源氏として、ひとつの小箱に納めて、平和を象徴しています。生地の甘い香りに、ふんわり、しっとりとした食感。生地に絶妙にマッチする上品なあんこ。菓子名につけられた文豪 吉川英治の名作『新・平家物語』を思わせる「雅」な銘菓です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社にしき堂	https://nisikido.co.jp
254	菓子類	広島名産柿羊羹 祇園坊		柿羊羹は明治時代から広島の名産品として全国に知られた菓子です。風味の良い白小豆だけで作った羊羹に、広島原産の果実が大きく種がほとんどないという「祇園坊柿」の干し柿を蜜漬けにして刻み、練りこんでいます。柿とあんこの味がそれぞれの個性が口の中で混ざり合い、生の感じを残すとろりとした食感。自然な甘みが絶妙な“最高級の柿羊羹”です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社平安堂梅坪	http://www.umetsubo.com
255	菓子類	淡雪花(あわせつか)		広島県産レモンの生絞り果汁を使用したレモン羹を果汁と果皮を入れたマンシュマロ風食感のギモーブで挟んだ、食感も楽しめる和や洋を超えたお菓子です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社藤い屋	http://www.fujiya.co.jp

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
256	菓子類	ばら最中		ばら型のサクサク最中の中に挟み込まれたつぶ餡。小豆は、皮が柔らかく粒の大きい丹波大納言を使用。3日間かけてじっくり炊きあげているので、しっとりとみずみずしいものに仕上がっています。また、その餡は食べる直前に自分でつめるので、最中のパリパリとした食感と香ばしさも感じながら味わうことができます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	有限会社菓匠 福富	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1349
257	菓子類	福山銘菓 ばら一輪		市民の復興の支えとなったばらが市制70周年の年に都市像のシンボルとして市の花に制定されたことを記念してばらの花の形の「ばら一輪」が誕生しました。宮本屋を代表する、30年以上愛されているお菓子で、宮本屋はこのお菓子を通じて全国に福山の発信を続けています。栗入り黄身餡のしっとりマイルドな焼き饅頭です。全国菓子博覧会にて内閣総理大臣賞を受賞しました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス手土産	株式会社 宮本屋	http://www.miyamotoya.co.jp/blog/109.html
258	菓子類	手まり寿司		生菓子を寿司に見たてた逸品。シャリにわらび餅を使用し、夏らしい爽やかな和菓子に。“練り切り”“ざる通し”など、上生菓子の伝統技法を用いて、徹底的に手まり寿司の雰囲気を実現しました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	福山市	福山ブランド	株式会社虎屋本舗	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1347
259	菓子類	マミーローズ		ミルク餡を詰めた、福山市の花「ばら」の形をした焼き菓子。ミルク餡にレモン果皮の風味がアクセント。レモン果皮の食感も楽しく、上品な香りが広がります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	株式会社三河屋	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1355
260	菓子類	とんど饅頭		(株)虎屋本舗は備後福山の地で創業およそ400年目を迎える和菓子本舗です。元和6年、福山城築城の折、初代藩主“水野勝成公”茶の湯の席にて茶菓子を献上したのが菓子司の始まりとされています。当時盛んであった、左義長(とんど)祭りから名を賜った「とんど饅頭」。白小豆あんにふっくらとした生地で焼き上げた焼き饅頭。山田洋二監督の映画「家族」の福山ロケシーンにも登場するなど、今も昔も福山の皆様に愛されているお菓子です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	昭和三〇年 全国菓子博覧会 名誉総裁賞受賞 天皇陛下献上御喜納菓 明治神宮御用菓 高野山金剛峯寺御用菓 厳島神社奉納菓 福山ビジネス手土産 (福山市産業振興課)	株式会社虎屋本舗	https://www.tora-ya.co.jp/i/50001-08
261	菓子類	本日鯛安		瀬戸内・福山の景勝地「瀬の浦」に古来より伝わる伝統漁法の「鯛網」にちなんで創作されました。桃山生地に青豆餡の子入りの白餡を入れたおめでたいお菓子です。慶事にちなんだ引き出物や多くのおめでたい行事にご利用されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス手土産	有限会社勉強堂	https://www.shop-ben-kyoudou.com/SHOP/H-001.html

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
262	菓子類	瀬戸内ちりめんまんじゅう		瀬戸の浦の沖合に浮かぶ走島で水揚げされたちりめんじゃこを生きたまま釜ゆでし、乾燥されたものを饅頭の生地にはり込みました。魚特有の生臭さと甘いお菓子は相性が悪いので試行錯誤した結果、ごまと炒めてから使用することにより、これを克服し香ばしさを引き立てています。ふんだんに練り込んでいるので豊富なカルシウムの摂取にもつながり、健康志向の方にもおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス手土産	(有)父石家神田(ちいしやかんだ)	https://chiishiya-honten.com/list/usually/20170908-56/
263	菓子類	ちりめん饅頭		瀬戸内の走島で獲れたちりめん雑魚を細かく砕いて生地に練り込んだ「ちりめん饅頭」。白ごまを使用しており、口に含むとちりめんごまのほどよい香ばしさが広がります。厳選した北海道産の手亡豆を使用し、ほどよい甘さに仕上げ地元の名産品を使った、備後福山を感じられる焼饅頭です。大量生産品とは違い、一個一個手作りのため、希少価値が高く、無添加製造にもこだわった、安心・安全な和菓子です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ビジネス手土産	和菓子 有福堂	https://www.city.fukuyama.hiroshima.jp/site/temiyage-fukuyama/106646.html
264	菓子類	つちのご饅頭		平成元年ごろ、全国的なブームとなった“つちのこ探し”。上下町にも全国から探検団が押し寄せました。「つちのご饅頭」は、まん丸の栗に白餡をまといわせ、しっとりしたパイ生地で包んだ饅頭。北海道産の最高級の白小豆を使用した白餡の上品な甘さと、パイの香ばしさのバランスが絶妙で、食べ始めるとまたもう一つ…と止まらない美味しさ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市		風月堂	https://jyogepippin.jp/company/99/
265	菓子類	泡雪		卵白、砂糖、寒天のみで作られたシンプルな和菓子。三次地域では歴史があり、三次銘菓の一つでもあります。「東地屋」の泡雪が元祖とされ、安政2(1855)年の創業時と変わらない製法で、すべて手作りで。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	三次市	みよしブランド	東地屋	
266	菓子類	竹屋饅頭		文久元年より東城町に創業して160年、原料に含まれている乳酸菌と酵母の自然な発酵に任せて生地を膨らませる創業当時と変わらない製法で作る本格的な酒饅頭です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	庄原市		有限会社竹屋饅頭本舗	http://ta-ke-ya.com
267	菓子類	乳団子		明治33年、広島県乳業のはしりとして七塚原高原に農商務省直営の種畜牧場が建立され、ここで生産する生乳を主原料に考案されました。水を一切使わず生乳をベースに餅粉・砂糖・水あめ・はちみつなどを加えて作られており、全国菓子大評会で入賞以来、各地で数々の栄誉をばくしています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	庄原市		株式会社和泉光和堂	http://chichidango.co.jp
268	菓子類	安芸弥栄饅頭		こだわりのカルピスバターと牛乳、卵で作った生地に甘さ控えめの皮むきこしあんを1個づつ手包みしています。バターの風味とサクサクの食感が好評です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		有限会社モーコ製パン工場	https://www.aki-yasakamanju.com/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
269	菓子類	紅はるかの月		農薬不使用で育てた甘い甘いさつまいも、「紅はるか」を使った乳菓です。やさしい甘さの餡に、りんご果肉が良いアクセントです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	インスマート株式会 社	
270	菓子類	賀茂の味		もち米の香ばしい酒樽型のもなか生地に、地元亀齢酒造の「亀齢 上撰」を加えてじっくりと時間をかけて炊き込んだつぶあんをサンドしました。辛口酒を加えて炊き込むことで、すっきりとしたまろやかな甘さの上品な味わいをお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	福富堂	
271	菓子類	酒まんじゅう		西条の清酒と仕込み水を使用して生地を仕込んでいます。なめらかなこしあんを、清酒と白牡丹酒造の酒粕を加えた生地で見ました。ほんのりと広がる爽やかな日本酒の香りと味わいをお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	福富堂	
272	菓子類	けん玉もなか		廿日市市のけん玉商店街に1898年(明治31年)からお店を構えている、老舗和洋菓子店ながお。廿日市市発祥のけん玉をモチーフにした「けん玉もなか」については、現在5種類の味があり、小倉、柚子、抹茶、キャラメル&ミルクに加え、期間限定でいちご&ミルクのラインナップ。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市		和洋菓子ながお	https://ja-jp.facebook.com/wayougashinagao
273	菓子類	桐葉菓		こし餡とつぶ餡を丁寧にブレンドした独自の小豆餡をもち粉の生地で包み、あつさりとしたソフトに焼き上げたお茶受け菓子。まろやかな風味に皮のモチモチとした食感。上品な甘さの餡との相性も絶妙です。定番のもみじ饅頭と似たようなものと思われがちですが、また違った味わいで多くの好評を得ている“リピートの高い”お菓子です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	ザ・広島ブランド	株式会社やまだ屋	https://momiji-yamadaya.co.jp
274	菓子類	百二十五萬石		創業から140余年。毛利の家紋をあしらひ、名前は毛利氏全盛期の石高に由来しています。しっとりとした黄味餡を包み込んだ、優しい味わいで愛される名物まんじゅう。地元産の卵を使用し、安芸高田市で製造しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市	あきたかたのたから ブランド認定品	風月堂生田	https://confectionery-712.business.site/
275	菓子類	よしおのたい焼き		広島で40年以上愛され続けている職人の味をお届けします！一つ一つ手作りで焼き上げたたい焼きは、焼きたてを冷凍にしていますので、お店の味を自宅で楽しむことができます。外はサクサクッ、中はふんわり。たっぷりのあんこが自慢。あんこは尻尾までたっぷり、皮は高火力な直火でサクサクッの食感に仕上げました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	安芸太田町		鯛焼屋よしお	https://taiyaki.shop-pro.jp/?pid=21877663
276	菓子類	黒米玄米の手作りおはぎ		とにかく手作りをモットーに地元食材を使った料理が人気のきっちんたまがわが手がけるおいしいおはぎです。日本棚田百選にも選ばれた井仁棚田の黒米、安芸太田町産のもち米、北海道産の小豆を使った自家製あんが自慢の逸品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	安芸太田町		きっちんたまがわ温 井店	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/58197626
277	菓子類	ひとつぶのマスカット		朝摘みもぎたての“ブドウの女王”の異名を持つ、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」をひとつぶ、ひとつぶ、丁寧に求肥で包み込みました。ブドウの酸味と、求肥の甘さの絶妙なバランスにこだわったお菓子です。													冷蔵	三原市		有限会社共楽堂	https://www.kyorakudo.co.jp/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
278	菓子類	がじゅり		広島県特別栽培農産物に認定された「せとだエコレモン」のピールであるレモン果皮を砂糖漬けにしたお菓子です。食感もよく、甘くて、レモン特有のほんのりとした酸味と苦みが癖になります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	尾道市		三原農業協同組合 せとだ直販センター	https://www.jamihara.or.jp/
279	菓子類	はっさく大福		はっさくの酸味と白あんの甘みとの絶妙なバランス、それを包むみかん餅との食感が人気。素材の美味しさを引き立てるよう、一つひとつ手作業で作っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	尾道市		はっさく屋	http://0845.bo.jp/hassaku/index.html
280	菓子類	柚子びいーる 50g		「川根柚子」は苦味が少なく厚みがある柚子です。吟味した柚子皮をてんさい糖に漬け込み、独自の製法でやわらかさと香りを閉じ込めたゆず菓子です。川根柚子は、皮に含まれる苦み成分の一つ「ナリンギン」が他の国産柚子に比べ約3分の2程度であるため、苦みが少ないまろやかな酸味と芳醇な香りが引き立ちます。そのためお菓子やお総菜などの具材の一つとして美味しく「皮を食す」ことができます。ワインやウイスキーなどの香りの高いお酒によく合います。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市		川根柚子協同組合	https://kawaneyuzu.com/SHOP/peel_1.html
281	菓子類	川根のゆずにチョコ		甘酸っぱいゆずピールにチョコレートをコーティングしました。「川根柚子びいーる」×「チョコレート」厳選した柚子皮のみを使用した甘酸っぱい「ゆずピール」を有機カカオのチョコレートで包み込みました。珈琲や渋めのワイン等にもよく合います。	○	○	○	○	△						○	○	常温	安芸高田市		川根柚子協同組合	https://kawaneyuzu.com/SHOP/peel_chocolate.html
282	菓子類	幸せ色のゆず		厳選した贅沢で貴重な極端に少ない地元の上質な素材。幸せ色の川根柚子を幾重にも丁寧に丁寧に織り成しました。上品で気高い煌めきと滋味。幸せ色のゆず。限られた数しかできない至宝の逸品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸高田市	ぐるなび 接待の手土産 特選	川根柚子協同組合	https://kawaneyuzu.com/shiawaseiro/shiawaseiro.html
283	菓子類	チョコちゃん (抹茶、ホワイト)		町内の小さな集落に暮らすおばあちゃん達 (平均年齢80歳以上) が開発した祇園坊干し柿スイーツでワインや洋酒にとても合うと絶賛をいただくほど！26年には国際的品評期間である「モンドセレクション」を受賞し、「おみやげグランプリ2015」では全国各地の有名菓子店を抑えて、広島県初、堂々の準グランプリを獲得をするほど、地元では『奇跡の干し柿スイーツ』と呼ばれています。今や安芸太田町の誇りと言える商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた 製造：寺領味野里	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/17769663
284	菓子類	生キャラメル みるく		牧場の牛乳をじっくりと煮詰め、一粒一粒丁寧に仕上げた生キャラメルです。なめらかなくちどけになるように煮詰める温度や時間にこだわっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター 認証	有限会社トムミルク ファーム	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
285	菓子類	福山薔薇ラムネ(菓子)		和菓子屋が作っためでたい紅白の落雁ラムネ。福山市のシンボルである「ぼら」をモチーフにしています。口に含めば、上品なぼらの香りとともに舌の上でスーッと溶けて、甘い余韻を残します。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	有限会社菓匠 福富	https://fukuyama-brand.jp/?p=2581
286	食肉製品	3-Rお米ボークウインナー		広島県産応援登録制度の登録商品「お米ボーク」を使用したウインナーです。お米ボークは出荷前の1か月間に国産飼料米を10%以上添加した飼料を与えており、肉豚1頭が出荷されるまでにおよそ11kgの飼料米を給餌しています。(水田面積換算で22㎡に相当) この豚肉を使用した加工品の取組を通じて耕作放棄地の解消などの農地の有効利用と水田の持つ多面的機能を通じて環境保全に繋がっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	3-Rブランド	全農広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/product/#processed	
287	食肉製品	3-Rお米ボークベーコン		広島県産応援登録制度の登録商品「お米ボーク」を使用したベーコンです。お米ボークは出荷前の1か月間に国産飼料米を10%以上添加した飼料を与えており、肉豚1頭が出荷されるまでにおよそ11kgの飼料米を給餌しています。(水田面積換算で22㎡に相当) この豚肉を使用した加工品の取組を通じて耕作放棄地の解消などの農地の有効利用と水田の持つ多面的機能を通じて環境保全に繋がっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	3-Rブランド	全農広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/product/#processed	
288	食肉製品	3-Rお米ボークハムスライス		広島県産応援登録制度の登録商品「お米ボーク」を使用したハムスライスです。お米ボークは出荷前の1か月間に国産飼料米を10%以上添加した飼料を与えており、肉豚1頭が出荷されるまでにおよそ11kgの飼料米を給餌しています。(水田面積換算で22㎡に相当) この豚肉を使用した加工品の取組を通じて耕作放棄地の解消などの農地の有効利用と水田の持つ多面的機能を通じて環境保全に繋がっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	3-Rブランド	全農広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/product/#processed	
289	食肉製品	サクラ咲く 花ソーセージ		広島住民にはお弁当のおかずとして長年愛用されてきた馴染み深いソーセージです。スライスすると桜の花の形になり、お料理やお弁当を華やかに彩ります。ソフトな食感に、ほどよくきいた塩・コショウ。飽きがこない味わいです。お花見シーズン、また受験シーズンにはゲン担ぎとしても大活躍する商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	福留ハム株式会社	http://www.fukutome.com	
290	食肉製品	炙り一夜干しホルモン		広島ではせんじ肉など、ホルモン調理品が人気があり、名産品ともいわれていますが、そんな広島県の新しいご当地グルメとして開発されたのが、あぶり一夜干しホルモンです。味が濃いので、お酒がとつても進むおつまみです。豚のホルモンを揚げて干したものに塩で味付けしたもので、ホルモン好きにはたまらない旨味がぎゅっと凝縮されています。とても硬いが噛めば噛むほど味の出るお酒には最適のつまみで、居酒屋の料理、メニューでもある、ご当地グルメです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市		サンダイサービス株式会社	http://www.ic-hiyaboshi.com/	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
291	食肉製品	燻製シマヘイひろしまハーブ鶏の燻製		広島県産の「ひろしまハーブ鶏」を使用し、広島市内の「川中醤油」や、呉市蒲刈の「海人の濃塩」等ベースにした特製漬けタレに漬け込み、桜のチップで香り良く燻しました。食品添加物を一切使用していませんので、お子様にも安心して食べていただけます。凝縮された美味しさと、燻製の香りをお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	広島県産応援登録制度商品	(株)シマヘイ	https://www.hiroshima-ouen.com/1455
292	食肉製品	グリルビーフソーセージぐるぐる		「なかやま牛」の部位「コウネ」を100%使用したソーセージ。鼻に抜けるスパイスとレモンの風味、まるでビーフパテやサラミのような濃厚な牛肉のうまみが奥深いおいしさです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	福山市	福山ブランド	株式会社なかやま牧場	https://fukuyama-brand.jp/?p=4304	
293	食肉製品	瀬戸のもち豚 ポークジャーキー		「瀬戸のもち豚」の脂身の少ないモモ肉を醤油ベースのタレで味付けし、1枚1枚じっくり乾燥させました。お酒のつまみとしてはもちろん、保存食や非常食として使うこともできます。合成保存料や防腐剤、着色料は一切使用していません。かめばかむほどにじみ出てくる味です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	日本畜産株式会社	https://fukuyama-brand.jp/?p=4171	
294	食肉製品	鶏肉加工品		中林商店は地元広島県府中市で唯一の鶏肉（かしわ）専門店です。先代から鶏一筋の熱い想いを引き継ぎながら、「鶏は鮮度が一番」をモットーに、朝処理した「朝びき鶏」をその日のうちに地元のお客様に召し上がっていただいています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	府中市		(有)中林商店	https://asabikidori.jp/	
295	食肉製品	無添加鹿ソーセージ塩麹		使用している肉は100%鹿肉の、無添加ソーセージです。鹿はジビエセンターで捕獲し、止め刺しの手法のみで肉を最大限新鮮な状態で血抜きし、ジビエ協会の方々も驚くほど衛生的な処理方法により加工しています。ソーセージはコクを出すために国産ブランド豚脂を使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター認証	東広島ジビエセンター株式会社		
296	食肉製品	無添加猪ソーセージ塩麹		使用している肉は100%猪肉の、無添加ソーセージです。猪はジビエセンターで捕獲し、止め刺しの手法のみで肉を最大限新鮮な状態で血抜きし、ジビエ協会の方々も驚くほど衛生的な処理方法により加工しています。ソーセージはコクを出すために国産ブランド豚脂を使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター認証	東広島ジビエセンター株式会社		
297	食肉製品	鹿生ハム		養殖とは違い、天然の食材を使用しているため、個体差により異なる歯ごたえ等を楽しめます。生ハムには柔らかなモモ部分を使用し、硬くならないようベストな状態で短期熟成させています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター認証	東広島ジビエセンター株式会社		
298	食肉製品	猪生ハム		養殖とは違い、天然の食材を使用しているため、個体差により異なる歯ごたえ等を楽しめます。ワイルドな風味を少し残したうえ、美味しい脂の香りを最大限生かすため、短期熟成させています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	東広島市	東広島マイスター認証	東広島ジビエセンター株式会社		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
299	食肉製品	コリコリホルモンせんじ揚げ		広島名物・肉のウエダ手造り。豚ホルモンが持ち運び便利なスナックになりました。懐かしくて新鮮な味覚。噛めば噛むほど味がある。食べれば食べるほど止まらない。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	海田町		植田商店	https://ueda0298.jp/SHOP/m0007.html
300	食肉製品	池口精肉店のミンチカツ		衣のうまみやジューシーさ、スパイシーさといった味や食感にこだわり、一度食べるとヤミツキになる美味しさです。材料は厳選した黒毛和牛、国産の豚肉、国産の玉ねぎ。シンプルな材料で作ります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	福山市	福山ブランド	有限会社池口精肉店	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=2138
301	食肉製品	鹿肉の赤ワイン煮		東広島市産のジビエは料理人が唸る美味しさ。鹿肉をワイルドに赤ワインでじっくり煮込みました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マスター認証	合同会社CONTACT	
302	食肉製品	猪肉のシチュー		新鮮な猪肉だから美味しい！デミグラスソースで煮込んだとろけるシチュー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マスター認証	合同会社CONTACT	
303	食肉製品	サムライねぎねぎ餃子		自社ブランドの「サムライねぎ」を50%の割合でタネを作り、ネギのシャキッと感を味わえる商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マスター認証	株式会社ねぎらいふあーむ	
304	酪農製品	サゴタニ牧農 ヨーグルト きび糖		優しい甘みとコクのあるヨーグルトです。マイルドな酸味と滑らかな舌触りが幅広い世代に人気です。きび糖を使用していることを分かりやすく、「きび糖」と商品名にしています。きび糖をイメージするクリーム色と「やさしいあまみ」というキャッチコピーで表しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	広島県産応援登録制度商品	砂谷(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/314
305	酪農製品	サゴタニ牧農 ヨーグルト プレーン		きめ細やかな食感で、爽やかな酸味と牛乳の甘みとコクを感じるヨーグルトです。余計なものを加えず、乳本来の味わいを感じるヨーグルトをパッケージの白と「すっきりまるやか」というキャッチコピーで表しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	広島県産応援登録制度商品	砂谷(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/315
306	酪農製品	ピュアヨーグルト		牧場に隣接し搾られた生乳はバイブ一本で工場へ！より新鮮な生乳で作られるヨーグルト。創業当時から独自の製法を守りつづける、β-カゼインA2の乳牛から絞った生乳100%を使用し、国内でも唯一と言われる種類の乳酸菌を使用するなど、とことんこだわりました。独自ブレンドした乳酸菌で出来たヨーグルトは1ccあたり10億個以上もの乳酸菌を保有します。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	三次市	みよしブランド	あせひら乳業株式会社	https://asehira.jp/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
307	酪農製品	七塚バター		新鮮な広島県産生乳を原料とし、自然の風味を大切にシシンプルにやさしく造りあげたバターとなっており、自然な風味を大切に塩分の控えめのバターで昭和初期の懐かしい味を再現しました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	三次市	広島県酪農業協同組合	http://hiroraku.or.jp/shop/
308	酪農製品	フロマージュ・ド・みらさか		自社農場で自然放牧スタイルにより育てられたブラウンスイス牛の生乳を使い、フランスの伝統製法を守り製造された白カビタイプの熟成チーズ。お好みによりいろいろな食べ方がありますが、パンやクラッカー、ワインとの相性が抜群です。JAL国際線ファーストクラスの機内食でも提供されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	三次市	みよしブランド	合同会社三良坂フロマージュ	https://m-fromage.com/
309	酪農製品	OLD NANATSIKA (オールドナナツカ)		大正時代から昭和初期にかけて、庄原市七塚原高原で作られていた「乾酪(かんらく)」のレシピをもとに、庄原産の新鮮な生乳を使って製造したチーズです。6ヶ月以上熟成させ、少しほろ苦さのある大人の味に仕上げられています。ワインやビールとの相性が抜群です。そのままおつまみとして、また、加熱して溶かし、ラクレット風にパンやジャガイモなどにかけるのもお勧めです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	庄原市		株式会社 敷信村農吉	https://www.nokitishop.jp/SHOP/1124211/list.html
310	酪農製品	乳いずの物語。カチョカヴァロ		クセがなく食べやすいチーズです。そのまま食べても美味しいですが、フライパンや鉄板で焼くと香ばしさが増して、さらに美味しく召し上がっていただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	庄原市	広島県産応援登録制度商品	(株)敷信村農吉	https://www.hiroshima-ouen.com/395
311	酪農製品	乳いずの物語。モツアレラ		ミルクィーで程よい弾力のあるチーズ。イタリアンの定番として有名で、ピザやサラダなどに使用していただけます。また、わさび醤油や味噌など和食にもお勧めします。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	庄原市	広島県産応援登録制度商品	(株)敷信村農吉	https://www.hiroshima-ouen.com/396
312	酪農製品	3-R ひろしまお米アイス濃いミルク		広島県産「せらにしあきさかり」と広島県産米を原料とした「米ゲル」を使ったつぶつぶ・モチモチの新食感アイスです。※牛乳も広島県産を使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/product/
313	酪農製品	3-R ひろしまお米アイスいちごミルク		広島県産「せらにしあきさかり」と広島県産米を原料とした「米ゲル」を使ったつぶつぶ・モチモチの新食感アイスです。※いちごも広島県産を使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/product/
314	酪農製品	3-R ひろしまお米アイスきなこミルク		広島県産「せらにしあきさかり」と広島県産米を原料とした「米ゲル」を使ったつぶつぶ・モチモチの新食感アイスです。※きなこも広島県産を使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/product/
315	酪農製品	シャリもち葛バー		葛粉で作った半解凍で食べるひんやり新食感スイーツ。アイスキャンディのようなシャリシャリとした食感と葛餅のようなもちもちした食感の両方を楽しめます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市		株式会社 福々庵	https://fukufukuan.jp/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
316	酪農製品	バラアイス (赤・ピンク)		食用ばらをたっぷり使用したラクトアイス。ばらを1輪以上惜しみなく使っている福山らしい商品です。きれいな土と水がある場所で、農業や化学肥料を使わずに育てた安心安全のこだわりの食用ばら。アイスも県内産のミルクを使い、さっぱりとした味の中に、ばら本来の味や風味、食感がしっかり残るよう工夫されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	福山市	福山ブランド	マチモト株式会社	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1582
317	酪農製品	アイスクリーム・ジェラート		創業当時から味の引き継ぐ、昔懐かしのアイスクャンディ・ジェラートです。ひとつひとつ手作りで、口に入れると素材で自然な甘さが広がります。ジェラートはシャリシャリの食感をお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	府中市		東屋	https://higashiya-icecream.jp/
318	酪農製品	まるごと布野のアイス屋さんのジェラートアイス		市内酪農家から仕入れた搾りたての生乳と、地元で獲れた季節の野菜や果物を使用した、素材にこだわったジェラートアイス。食材の旬の時期しか食べられない季節限定品も含めると、約30種類あります。年間を通していろいろな味が楽しめることができ、甘さ控えめで、コク深い後味が特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	三次市	みよしブランド	株式会社布野特産センター	https://www.yumefuno.com/
319	酪農製品	七塚腹高原手造りアイスクリーム		広島県の酪農家からやってきた牛のお乳を使って手造りした濃厚なアイスです。牛乳本来の風味・おいしさを損なわないように造る為、堅めのアイスに仕上がっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	三次市		広島県酪農業協同組合	http://hiroraku.or.jp/shop/
320	酪農製品	ジェラート		モーザルトの曲を毎日牛に聞かせたストレスが無い甘いミルクを使用し、低カロリーでもしっかりと甘さと素材の旨さが際立つ究極のジェラート。自社牧場から新鮮な生乳を低温殺菌で豊かな風味を残したまま加工をおこなうことにより生乳本来のコクや旨味が濃い贅沢な味わいです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	庄原市		企業組合モーモーあいすらんどグリーンフィールド西城	http://kuchiwa-ice.com
321	酪農製品	ジェラート みらく		牧場の新鮮みらくがそのままアイスになりました。一番人気です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム	
322	酪農製品	ジェラート 大吟醸		酒都西条「西條鶴」の大吟醸を使用した芳醇な香りが楽しめるジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム	
323	酪農製品	ジェラート 豊栄りんご		地元豊栄産のりんごを使ったフルーティーなジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
324	酪農製品	ジェラート いちご		旬の苺がたっぷり入ったみるとベストマッチなフレーバーのジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム	
325	酪農製品	ジェラート かぼちゃ		地元豊栄産のかぼちゃをたっぷり使ったお野菜ジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
326	酪農製品	ジェラート キャラメルアーモンド		キャラメルとアーモンドの香りが特徴のリッチなジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
327	酪農製品	ジェラート コーヒー		みるくの中にコーヒーの香りが漂うジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
328	酪農製品	ジェラート チョコチップ		くどくない程よい甘さでつぶつぶの食感も楽しい子供たちに大人気のジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
329	酪農製品	ジェラート むらさきいも		地元豊栄産のむらさき芋を使った野菜のジェラートです	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
330	酪農製品	ジェラート ラムレーズン		手作りのラムレーズンが口に入れた瞬間にふわっと広がり、ラム酒とみるくの香り豊かな大人向けのジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
331	酪農製品	ジェラート 甘酒		酒都西条「西條鶴」の大吟醸酒粕と牧場「十夢みるく」がコラボした甘酒味のジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
332	酪農製品	ジェラート 黒ごま		黒ごまの香ばしさと濃厚な味わいがクセになる健康と美容にもよい和のジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		
333	酪農製品	ジェラート 抹茶		京都より直接仕入れる本格宇治抹茶の上質で豊かな香りの和のジェラートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社トムミルクファーム		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
334	酪農製品	縄文あいす		安芸高田市向原町特産の古代米〔黒米〕を使用した、もちっ、ぷちっとした食感がクセになるアイスです。広島県産の砂谷牛乳を使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	安芸高田市	あきたかたのたから	社会福祉法人ひとは福祉会 ひとは工房	
335	酪農製品	祇園坊柿ジェラート		柿の古代種「祇園坊柿」を使用した高級渋柿ジェラート。祇園坊柿そのままの、まるやかで上品な甘さと濃厚なミルクの味わいが口いっぱい広がります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた 製造：㈱アイムアットサービス	https://www.akiota-navi.jp/html/kankou_store_minanokibou.html
336	酪農製品	祇園坊柿シャリモちくずパー		今話題の不思議な溶けないアイスに安芸太田町特産品の祇園坊柿味が新登場。お土産グランプリ準優勝を獲得した「祇園坊柿チョコちゃん」を手掛けた寺領味の里のおぼあちゃん達が作った祇園坊柿のジャムをふんだんに使用しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	安芸太田町		(一社) 地域商社あきおた 製造：㈱福々庵	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/33006983
337	はちみつ	安芸の蜂蜜		当農園の蜂蜜は、蜂場の周辺に蜜源としてれんげ・菜の花・クリームソクローバー・ヘアリーベッチ等を育てた花から採蜜した百花蜜です。れんげ草等の花蜜をベースに自然豊かな里山の春の花蜜がブレンドされた百花蜜でクセのない芳醇な甘さと風味が特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市		平田農園	https://hirata-farm.com/
338	はちみつ	FUKUBEEのハチミツ		ありそうでなかった蜂蜜の専用シリーズ。「パン専用」は食パンはもちろん、塩パンやベーグル、ハード系のパンとも相性が良いです。「コーヒー専用」は個性の強い蜂蜜のため、コーヒーに入れても負けることはなく、砂糖とは違った蜂蜜の優しい甘みが広がります。「チーズ専用」は何度も試行錯誤を重ねた、チーズの風味を損なわないちょうどいいバランスの蜂蜜です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	竹原市	広島県産応援登録制度商品	FUKUBEE	https://www.hiroshima-ouen.com/1508
339	はちみつ	蜂家のはちみつ とち蜜		とち蜜はアカシアに続く人気はちみつで、味の奥深さはアカシア以上です。特にフルーツ・乳製品によく合います。広島県北部には、熊の保護地区のため大きなとちの木が切られず残っている地域があり、「蜂家のはちみつ とち蜜」は、手つかずの森に育つとちの木から蜜蜂たちが集めた良質のはちみつです。とち蜜の風味・特徴を持つもののみを、厳選してお届けしています。純粋なとち蜜でしか味わえない、芳醇で奥深い味わいを、お楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市	広島県産応援登録制度商品	株式会社Beemonte	https://www.hiroshima-ouen.com/692
340	はちみつ	蜂家のはちみつ 野山蜜		ミツバチたちが、巣箱周辺の野や山の木々や草木から集めてきたはちみつです。百花蜜、雑蜜とも言われます。広島野山に咲く「菜の花」、「桜」、「ツツジ」、「フジ」などの春の花々から採れたはちみつは、昔懐かしい味がします。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市	広島県産応援登録制度商品	株式会社Beemonte	https://www.hiroshima-ouen.com/693

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
341	はちみつ	ますだの春一番はちみつ		「春一番はちみつ」は、「山桜」が咲く4月に最初に採るはちみつです。桜の花を思わせるような、色が薄く、とてもきれいで濃厚なはちみつです。巣の中ではちみつを貯める期間を長くすることで、濃厚なはちみつになっています。														常温	三次市	広島県産応援登録制度商品	升田養蜂場	https://www.hiroshima-ouen.com/694
342	はちみつ	ますだの百花はちみつ		広島県三次市の山林に咲く色々な花から集めたはちみつで、主要な蜜源は「フジ」や「ミズキ」です。味はまるやかで、後口の良いはちみつです。年によって咲く花に違いがありますので、味も年によって若干違いますが、これも特徴の一つです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市	広島県産応援登録制度商品	升田養蜂場	https://www.hiroshima-ouen.com/695
343	はちみつ	ますだのハゼはちみつ		「ハゼの木」は、広島県の南部から海岸線に多く自生する木で、果実は房状に実り、木蠟の原料になります。味は、サッパリした柑橘系の味と、香水を思わせる柔らかい香りが特徴です。														常温	三次市	広島県産応援登録制度商品	升田養蜂場	https://www.hiroshima-ouen.com/696
344	はちみつ	ますだのふくらはちはちみつ		「ふくらはちはちみつ」は、広島県を代表するはちみつで、香ばしい香りと強い甘み、高い粘度が特徴です。「ふくらしの花」は梅雨時に咲く小さく白い可憐な花で、果実は直径約8mmの球形で、10～11月に赤色に熟します。とても蜜をよく出し収量も多く、粘りと濃厚な甘みがあることから、お菓子屋さんに大変人気があります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市	広島県産応援登録制度商品	升田養蜂場	https://www.hiroshima-ouen.com/697
345	はちみつ	ますだのやまなみ蜂蜜		ミツバチの巣箱の置き場が中国やまなみ街道沿いであることと、深い山で採蜜することから「やまなみ蜂蜜」と名付けました。若い方にも受入れられるよう、小さく可愛いビンに詰めています。味は、クセが少なく、香りも良く、食べやすいはちみつです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	三次市	広島県産応援登録制度商品	升田養蜂場	https://www.hiroshima-ouen.com/698
346	はちみつ	和蜂のはちみつ		広島県の山間部、自然豊かな山々が連なる庄原周辺で採蜜した純粋でおいしい日本蜜蜂のハチミツをお届けします。さらっとした後口や黒砂糖のような濃い味。はじめて口にした方は“本当のハチミツってこんなに美味しいんだ”と驚かれることでしょう。	○	○	○	○										常温	庄原市	広島県産応援登録制度商品	ながえ蜂蜜工房	https://www.hiroshima-ouen.com/1392
347	はちみつ	はつはな果蜂園の宮島はちみつ(初夏)		宮島の観光地側でない、緑深い自然の中で生産した天然はちみつです。収穫時期ごとに異なる味の特長を四季で表わして商品化しました。宮島はちみつ(初夏)は夏至より前(5月中旬～6月中旬)に収穫したはちみつで、さわやかな甘さと香りが特長です。蜂蜜本来の味わいを楽しんでいただけるよう、保存方法に注意を払い、一つ一つ手作業で丁寧に取り扱っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	広島県産応援登録制度商品	はつはな果蜂園	https://www.hiroshima-ouen.com/691

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
348	はちみつ	はつはな果蜂園の宮島はちみつ(夏)		宮島の観光地側でない、緑深い自然の中で生産した天然はちみつです。収穫時期ごとに異なる味の特長を四季で表わして商品化しました。 宮島はちみつ(夏)は夏至以降(7月上旬～8月上旬)に収穫したはちみつで、濃厚な甘さと優しい舌触りが特長です。蜂蜜本来の味わいを楽しんでいただけるよう、保存方法に注意を払い、一つ一つ手作業で丁寧に取り扱っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	広島県産応援登録制度商品	はつはな果蜂園	https://www.hiroshima-ouen.com/690
349	はちみつ	安芸の国 里山のしずく		最もおいしいはちみつを選ぶコンテスト「ハニー・オブ・ザ・イヤー」で2年連続 最優秀賞受賞しました。 「里山のしずく」は、さらりとした柔らかな舌触りと、まろやかなコクのある奥深い味わいが特長のはちみつです。この特長を生かすために無添加・無調整・非加熱で広島県坂町の自然をまるごとビンに詰めてお届けします。毎日スプーン一杯、ありのままの日本みつばち蜂蜜をご賞味ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	坂町		平沖養蜂	https://aki-saka-hachimitsu.raku-uru.jp/
350	はちみつ	恐羅漢とちの木はちみつ		広島県最高峰の恐羅漢山(標高1,346m)に自生するトチの大木は春先にたくさんの美しい花をさかせます。そのトチの花からミツバチがせっせとミツを運び、良質なはちみつが採れます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		(株) 恐羅漢	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/17989052
351	はちみつ	瀬戸内レモンと ミカンの蜂蜜		瀬戸内のやわらかな太陽と穏やかな海の近くで、昔ながらの手仕事で純粋な蜂蜜を採集しています。収穫量が少なく、地元以外に出回ることほとんどありません。レモンとミカンの柑橘系特有の後味さっぱり、爽やかな味わいをお楽しみください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大崎上島町(産地)		村上養蜂場 honeyhoneyhoney	http://honeyhoneyhoney.net
352	水産加工品	広島産かきフライ		広島産かきの身入りが最高となる1～5月の冷凍かきを原料に、サクミのあるパン粉を衣に使用。素材の旨味・風味を引き出した味付けに仕上げました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市		広島県漁業協同組合連合会	http://www.hs-gyoren.jp
353	水産加工品	広島のかきしぐれ		広島市を流れる太田川の栄養の詰まった広島湾北部海域の「味の濃い牡蠣」のみを使ったしぐれ煮。粒の揃った育成の良い牡蠣を厳選し、旨味となる醤油、生姜などの香味を入れ、一粒一粒丹念に炊き込んでいます。甘く煮た牡蠣の濃厚な旨味と、プリッとした食感。口中にフワッと広がる牡蠣の良い香り。ご飯の相伴、お酒の肴としても愛されている逸品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	有限会社珍味処なかむら	http://kakimesi.com
354	水産加工品	広島産ジャンボかきフライ		1粒40gと一般的なかきフライに比べ大粒で、さらに薄衣としているのでかきのうまみが一層味わえる1品です。ご家庭で揚げたて、ほくほくのかきフライを召し上がってください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マスター認証	山下水産株式会社	
355	水産加工品	黒胡椒薫るやみつき牡蠣(安芸津産)		安芸津産の身入りの良い春の生牡蠣を使用しています。身入りの良い牡蠣に香り高いスリランカ製黒胡椒で味付けした黒胡椒がくせになる牡蠣の旨辛佃煮です。牡蠣本来の味を最大限に引き出せる調理法や味付けを約1年半、総試作回数30回以上実施し、納得のいく味にたどり着きました。酒の肴やごはんのお供にぴったりな、少し贅沢な商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マスター認証	山下水産株式会社	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
356	水産加工品	牡蠣のオイル漬け(わたやの室シリーズ)		牡蠣加工品で、常温流通しているは硬い食感のものが多いですが、常温でありながらソフトな食感の商品です。広島県産カ牡蠣を保存性を高めながら調理した、ソフトな食感のある燻製品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	株式会社A&C	https://wataya-shop.jp/products/list.php?category_id=7	
357	水産加工品	ジャンボ串焼カキ		自社で育てた牡蠣の中から大きな牡蠣を手作業で選別されたものを使用している特徴的な商品になっています。また、そのままでももちろん、パーベキューで軽く炙っても美味しく召し上がれます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	広島県産応援登録制度商品 世良水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1591	
358	水産加工品	かきにれもん		自社で育てた牡蠣の中から大きな牡蠣を手作業で選別された牡蠣を使用し、相性もバッチリな広島名産品のかきにれもんを組み合わせ、ほどよい酸味とまろやかな味わいになっています。また、そのままでももちろん、パーベキューで軽く炙ったり、サラダに混ぜたり、カナッペの具としても美味しく召し上がれます。	○	○	○	○							○	○	常温	廿日市市	広島県産応援登録制度商品 世良水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1592	
359	水産加工品	地御前かき燻製		地御前かきの中から粒のそろった牡蠣を選び時間をかけ燻製にしグレープシードオイルに漬込んでいます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	廿日市市	広島県産応援登録制度商品 (有)ヤスイ	https://www.hiroshima-ouen.com/331	
360	水産加工品	牡蠣の瓶詰め		年間で一週間ほどしか収穫できない大粒の牡蠣(「MIGAKI極み」)を気軽に常温で持ち運べる瓶詰めにしました。手土産にも、ちょっとしたピクニックや持ち寄りパーティにもおすすめです。ごろりとした牡蠣を楽しめる3つのフレーバー(牡蠣の炙り・スモークチーズ・アヒージョ風)と、何にでも乗せて、つけて楽しめるディップ(バーニャカウダ)の4種類からお選びいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	坂町	折出海産	https://www.hiroshima-oyster-oride.net/	
361	水産加工品	広島産小いわしの唐揚げ		広島県産のカタクチイワシの頭、内臓を除去し、唐揚げ用に小麦粉をまぶしました。味付けはしていませんので、小いわし本来の風味、旨みをお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市	広島県漁業協同組合連合会	http://www.hs-gyoren.jp	
362	水産加工品	こいカル		食品ロス削減を目的に、広島湾を代表する天然魚小イワシ(カタクチイワシ)の中でも、流通する中心サイズを除く大きさの小イワシを使用したピリ辛味のスナック菓子です。健康成分のDHAとEPAを含み、カルシウムもたっぷりとするのが特長となっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	広島湾七大海の幸 広島魚市場株式会社		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
363	水産加工品	瀬戸内ちりめんアンチョビ		倉橋島周辺の水域は「安芸灘」と呼ばれ、昔から良質な水産資源に恵まれた場所とされています。瀬戸内ちりめんアンチョビは、生のちりめんを3ヶ月～半年間じっくり塩漬け発酵させています。小さなちりめんは、発酵が進むにつれて身が溶け、自然にペースト状に変化。瓶詰めをした後も発酵が進んでおり、時間が経つほどよりまろやかに、深みある味に変化していきます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	呉市		有限会社 作田水産	
364	水産加工品	煮干しいりこ（安芸いりこ）		瀬戸内海にある大竹市阿多田島近海で水揚げした獲れたてのカタクチイワシを塩ゆでし、乾燥させた、阿多田島名産の「煮干しいりこ（安芸いりこ）」です。鮮度抜群で添加物なしの自然食品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	大竹市		有限会社大井水産	
365	水産加工品	鮎の一夜干し		鮎を背開きにし、うす塩で上品なお味の一夜干しに仕上げました。ご飯のおかずにも酒の肴にもぴったり。オープントースターなどで軽くあぶってどうぞ。骨も一緒に丸ごとお召し上がりいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	安芸太田町		つなみ和の里生産組合	https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/17989104
366	水産加工品	広島がんす		蒲鉾・かまぼこ原料のすり身にたまねぎと一味、そしてにんにくを混ぜた県民食。さくさくの衣とふわふわの中身が、ご自宅でのお酒のおつまみとしても、おかずの一品・惣菜としても広島県民に愛されている坂井屋のがんすです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市		有限会社 坂井屋	https://umakama.com/
367	水産加工品	あなご竹輪		厳選され、程よく脂が乗ったあなごを使った、こだわりの竹輪。出野水産独自のタレで味付けし、細かく刻んだ蒲鉾を新鮮な白身魚のすり身に混ぜ、丹念に焼き上げています。あなご本来の風味と香ばしい香り。シャキッとした程よい歯ごたえ。広島名物のあなごの味が生きた「地元ならではの」竹輪です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社出野水産	https://www.anago-chikuwa.co.jp
368	水産加工品	しゃもじかまぼこ		日本三景のひとつ厳島神社にゆかりの、宮島のしゃもじを形どった縁起の良い蒲鉾。古くから栄えた「広島草津かまぼこ」の伝統を受け継ぎながら、蒲鉾を挟んで焼き上げる独自の技法を用いています。こんがりとした香ばしさ。シャキッとしたコシのある食感。“手軽でヘルシーな食べ物”として長年愛されています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	有限会社堀水産	http://www.hori.x0.com
369	水産加工品	さざれ石		香りの良い生のネギと、特殊製法で作られたクリーミーなチーズを具材とした蒲鉾。刻んだ生ねぎを練りこんだタラのすり身で、チーズを包んだシンプルな蒲鉾でありながらも、素材同士がお互いの特徴を引き立て合い「絶妙なハーモニー」を生み出しています。口どけの良いチーズに、広がる魚肉・ねぎの風味と味わい。ご飯の相伴、お酒の肴にと楽しめる逸品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社大崎水産	http://www.osakisuisan.com

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
370	水産加工品	浜の松茸		かわいらしい松茸の形にふっくらと焼き上げた蒲鉾。ほんのりとやさしい松茸の香りに、こんがり焼きあげた香ばしさ。楽しい見た目は気持ちまで和やかにしてくれます。手軽なおつまみ、色々な料理にお使いいただける、大崎水産オンライン商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社大崎水産	http://www.osakisuisan.com
371	水産加工品	みやげのうまいでがんす		昭和20年代、蒲鉾造りで出てしまう“美味しい魚肉すり身の余り”を上手く再利用出来ればと作り始めました。「日常の食卓に溶け込んでほしい」という願いと、丁寧な場で使用していた素晴らしい広島弁「がんす（～ございます）」を用いて名前が付けられました。70年以上の歩みがありながら、呉市内と近隣地域だけの隠れた人気商品でしたが、ここ15年の全国PR活動が話題を呼び、「がんすブーム」として認知度が高まりました。最も長いがんす製造の歴史を守り続け、「やばりコレじゃわ」と言っていただけの、広島県を代表する立派な「広島島の味」です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	呉市	ザ・広島ブランド	株式会社三宅水産	http://miyake1950.com
372	水産加工品	魚肉練り製品 海雅～みやび～		竹輪は竹筒に魚のすり身を巻き付けじっくりと香ばしく焼き上げた鯛の蒲の名産品です。各商品は素材の持ち味を引き出した5種類の詰合せです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	福山市	福山ビジネス手土産	株式会社ウオヒサ	http://uohisa.co.jp/products/assort/
373	水産加工品	福つまみセット		「福つまみ」は、福山特産の食材「ねぶと、ちいちいか、くわい、ガス天、鯛ちくわ」を使った7種類のおつまみの総称で、食ブランドとして、福山市が2020年度制定したものです。7種類のメニューのうち、3種類の「鯛ちくわ」「ガス天」「ねぶとの南蛮漬け」を味わうことが出来る福つまみセットです。食感の良い「鯛ちくわ」と「ガス天」、福山を代表する魚である「ねぶと」の南蛮漬けをそのまま召し上がることができます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	福山市		株式会社 阿藻珍味	https://amochinmi.co.jp/
374	水産加工品	三大呉イカ天		姿フライは『カリッ』しっとり天は『香ばしい醤油の香り』、さきいか天は『ピリっとやみつき』どれも美味しさ一勝負。広島県呉市発祥のイカ姿フライは地元のソウルフードです！定番のさきいかをカリッと揚げたピリ辛味のさきいか天と、醤油ベースの甘辛い味がやみつきになる！しっとり食感のしっとりイカ天の3点セット。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	呉市		リベルテ本舗	https://libertehonpo.co.jp/productpost/%e4%b8%89%e5%a4%7e%59%91%89%e3%82%a4%e3%82%a1%e5%9e%9c%3%82%e3%83%83%83%88/
375	水産加工品	かき醤油味付のり		広島の特産の旨味がたっぷりのマルヒヤク「かき醤油味付のり」。子供の頃から慣れ親しんだ“広島の味”として、みなさまに永年愛され続けてまいりました。今日では、ご贈答やお土産として県内外でもご愛顧いただいております。老舗ならではの目利きで選り抜いた上質な海苔と、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。素材にこだわりの、老舗海苔屋の自信の逸品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	広島海苔株式会社	https://www.hiroshimanori.co.jp

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の 状態 常温・冷蔵・ 冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
376	水産加工 品	広島かき味のり		徹底的に“純国産”の素材にこだわった化学調味料無添加の味付け海苔。広島県漁業協同組合連合会から仕入れた地元広島かきの煮汁を使用し、様々な天然素材のだしを使って味付けをしています。塩は瀬戸内の「海人の藻塩」を使用しています。甘口でバリッとした食感に、ロドと共広がる豊かなコク。安心して食べていただき、ご飯の美味しさを生かす「旨味のつまった味付け海苔」です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	丸徳海苔株式会社	http://marutokunori.jp/
377	水産加工 品	のり		昔ながらの広島味の。瀬戸内海の風味が詰まった最高の一級品。 のり養殖全国11位の位置にいる広島県ですが、県内で生産されているのりの約7割が福山市内海町で養殖されています。広島だけでなく全国的に業者が減少傾向にあるなか、のりの生産に頑張っている地区です。 養殖のりは12月から3月にかけて収穫されます。なかでも初摘み一番のりは、その年で一番最初に摘まれたのりのことで、柔らかくロドけも良さも最高の一級品です。ロいっばいに広がる新鮮なりの風味は、昔ながらの広島のりの味として、親しまれています。おにぎりのりとしての活用はもちろん、そのまま食べても美味しくいただけます。	○	○											常温 冷蔵	福山市		広島県漁業協同組合連合会	
378	水産加工 品	<海苔師の焼き海苔>		広島県の海苔養殖の歴史は古く、かつては広島湾で大変盛んにおこなわれた時代があり、広島海苔はとも知名度がありました。今では県内の海苔養殖は県東部に残るだけとなりましたが、田島は県内最大の海苔産地です。田島の海苔師自らが育て、熟練の目と舌で選んだ品質の良い一番海苔のみを焼き海苔に加工しました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	広島県産応援登録 制度商品	マルコ水産有限会社	https://www.hiroshima-ouen.com/728
379	水産加工 品	海苔師の生のり佃煮<極>		県内一の産地である内海町田島の海苔。その中でも7~8%しか取れない希少な初摘み一番海苔だけを使用した最高級の佃煮。一番海苔の風味を最大限に引き出すため、小豆島の醤油、麴の味噌、香川の和三盆、清酒のみを使用。甘さ控えめの薄味に仕上げています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド 福山ビジネス手土産	マルコ水産有限会社	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1357
380	水産加工 品	味のり旭		8切サイズの卓上海苔です。有明海産の初摘み海苔に化学調味料無添加で味付けしました。味付の出汁には利尻昆布、枕崎のかつお、瀬戸内の干し海老や広島のだしなど厳選した天然素材から丁寧に造った自家製出汁で味付をした、あっさりとしたコクのある「味のり」に仕上げています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		株式会社三國屋	https://mikuniya-nori.jp/
381	水産加工 品	うみべのしおのり		有明海産の海苔をイタリアシチリア産オーガニックオリーブオイルとフランスフルターニュ産グラントの塩でさっぱりと仕上げた、みんながおいしく食べられる三國屋自慢の「しおのり」です。 ごはんやサラダを巻いても、スナック感覚でそのままでもバリバリおいしくお召し上がりいただけます。佐賀有明海海苔漁師さんたちが、販売できないキズのりを浜辺で油と塩で調理して食べていたものからヒントを得た製品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	安芸太田町		株式会社三國屋	https://mikuniya-nori.jp/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
382	水産加工品	こもち昆布		広島では馴染み深い甘口の佃煮。品質のよい昆布を独自の製法でじっくりと炊き上げています。昆布佃煮のうまみと、たらのつぶつぶ感。ごはんがすすむ一品です。「ヒロツクのこもち昆布」と言えば、広島ではCMの懐かしいメロディが思い浮かび、食卓のお供として愛され続けています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社ヒロツク	http://www.hirotuku.co.jp
383	調理食品	みっちゃん総本店 冷凍お好み焼		広島のスoulフードとして愛されている「広島流お好み焼」。その生みの親でもある「みっちゃん」こと井畠満夫の店【みっちゃん総本店】の冷凍お好み焼です。HACCP手法導入工場ではプロトン凍結機で食品細胞の破壊を防ぎ解凍時のドリップ量を抑制。原材料にこだわって一枚一枚手焼き製造しています。この商品は広島では最もポピュラーな「そば肉玉子」と言われる商品。満足感あるボリュームで手軽にレンジアップでき、美味しさの決め手となる粘度の高い特製ソースをかけて召し上がっていただきます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社ISE広島育ち	http://www.okonomi.co.jp
384	調理食品	味感工房 チルド広島流お好み焼		広島のお好み焼専門店を分析し、特徴である「重ね焼き」「蒸し焼き」の製造工程を、専用の工場で忠実に再現した、スタンダードな広島流お好み焼。電子レンジで温めた時にちょうど良く焼き立て感・ふんわり感が味わえるように製造されています。国内産材料へのこだわりと、食品機械を作り続けてきた里吉製作所ならではの高い技術による、「安心性」・「安定性」の高い商品です。広島のお好み焼専門店の味をご家庭で簡単にお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社里吉製作所	http://mikankobo.jp/
385	調理食品	冷凍・冷蔵お好み焼 お好み村		広島名物お好み焼の殿堂でありフードテーマパークとして全国的に有名な「お好み村」を製品名に冠した冷蔵・冷凍タイプの広島お好み焼です。熟練職人が素材と手焼きにこだわり、時間をかけ1枚1枚丁寧に焼き上げています。「お好み村」23店舗全店が使用するプロ推奨のミツワお好みソースも使用し、本場広島の本格的な専門店の味わいをご家庭の電子レンジ等で簡単便利にお召し上がり頂ける逸品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵/冷凍	広島市	ザ・広島ブランド	サンフーズ株式会社	http://www.sunfoods.net/
386	調理食品	備後府中焼き (冷凍)		脂身の多いミンチ肉を使い外はカリッと、中はキャベツたっぷりに蒸し焼きフワッと焼き上げたご当地グルメ備後府中焼きです。鉄板職人が丁寧に焼き上げた「至高の一枚」をお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	府中市		(有) デイズ	https://www.bingo-ikkyu.jp/
387	調理食品	広島風/備後府中焼き (冷凍)		ミンチ肉の脂が熱せられた鉄板に広がり、麺はバリバリ。キャベツの水分を適度にとばし絶妙な食感と旨味で、中はしっとり。平の家名物、焼き上げの最後は生卵をかけてふっくら。地元でも人気の「平の家」のお好み焼きをお届けします。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	府中市		平の家	
388	調理食品	3-R ひろしまライスバーガー		パンの代わりに広島県産「おおあさこしひかり」と「米ゲル」を使用しており、もちもちの食感が楽しめます。具には広島県産和牛の焼肉を使用した、贅沢な一品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/product/
389	調理食品	3-R 広島ハンバーグ		広島県産豚お米(マイ) ポークと広島県産和牛を使用した贅沢なハンバーグです。解凍後、フライパンで焼くだけで、肉汁あふれる本格的なハンバーグを堪能できます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.zennoh.or.jp/hr/3-R/product/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)	
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月						
390	調理食品	餃子家 龍 球団公認 カーブ餃子20個入りパック		カーブ球団とコラボレーションした赤い餃子【カーブ餃子】。赤い皮の秘密はピーツ粉を使用し、自然由来の赤みでカーブ色を表現。中具は広島県産瀬戸のもち豚を使用し、ジューシーな餃子に仕上がっております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	広島市		井辻食産株式会社	https://www.itsuji.co.jp/	
391	調理食品	広島かきめしの素 かきめし		味・香りが濃い、広島湾北部海域の牡蠣を使った炊き込みご飯の素。粒の揃った育成の良い牡蠣に醤油・生姜などの香味を加え、培われた伝統の技で丹念に炊き上げました。お米にかきめしの素を入れ炊飯するだけで簡単です。炊き上げと共に広がる甘い香りと、ご飯に浸み渡る牡蠣の旨味。広島郷土料理かきめしを、四季を選ばず年間通して美味しく召し上がれます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	有限会社珍味処なかむら	http://kakimesi.com	
392	調理食品	かきめし		広島県産かきと北海道産昆布を使用し、しょうがをきかせた薄味仕立ての炊き込みご飯の素。かきめしの風味を増すために、遠赤外線ですっきりとかきを焼き上げています。炊き込み時から広がる磯の良い香り。昆布の緑で見た目も良く食欲をそそります。ご家庭で簡単に「広島郷土料理」をお楽しみいただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	三島食品株式会社	https://mishima.co.jp	
393	調理食品	カキが梅え！寿司 (いなり寿司・弁当)		令和2年度に広島湾七大海の幸普及推進実行委員会が開催したレシビグランプリ優勝レシビを、地元企業によってブラッシュアップされて商品化されました。カキに下味をつけて、味に深みをだし、また、酢飯に梅干しと大葉を混ぜ込むことで、あっさりとした食感になります。ごまの風味と梅干しのカリカリとした食感がアクセントになっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	広島市	広島湾七大海の幸	株式会社プレスタ	要望に応じて製造可能	
394	調理食品	俵むすび (むすび弁当)		絶妙な塩味に秘伝のたれと歯切れの良い海苔を使い、1つ1つ手作りで握られたおむすび。広島では行業時のむすび弁当として馴染み深い商品です。まるでご飯をふんわりついだような食感の握り方には、最低2年かかるといわれるほど。「むさし」の創業以来培ってきた技と気持ちが詰まった、「他にはないおむすび」です。具は練り梅、昆布、かつお、お進香、しば漬けの5種類です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	株式会社むさし	http://www.musashi.co.jp
395	調理食品	しゃもじかきめし		厳選された粒揃いの広島産牡蠣を贅沢に使った駅弁当。牡蠣のエキスたっぷりのスープで炊きこんだかきめしに、カキフライ、ゆず味噌和え、煮牡蠣と、広島産の牡蠣を堪能できます。付け合わせにはじゃこ煮、広島菜漬けと、広島産の味を楽しめます。また、容器は宮島の名産品「しゃもじ」を形どっており、縁起の良いお弁当としても人気があります。見た目・味わい共に「広島ならではの」お弁当です。	○	○	○										○	常温	広島市	ザ・広島ブランド	広島駅弁当株式会社	http://www.ekibento.co.jp
396	調理食品	あなごめし		無添加にこだわって作られた「あなごめし」。素材の味で勝負していくために調整を重ねています。ご飯は、醤油と昆布の出し汁で炊き、アナゴの出し汁でとった特製のたれを少し入れています。さらに、もち米を一割程加えることでもちもちとした食感も楽しめるようにしています。その上に、ふっくらと焼き上げた、脂ののったアナゴを敷き詰め、アナゴの出し汁でとった特製のタレをかけながら食べます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	福山市	福山ブランド	菘ごろう	https://fukuyama-brand.jp/?p=4276

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
397	調理食品	うづ美寿司		福山・備後地方の郷土料理「うづみ」をアレンジした一品。ネギ、大葉、ミョウガ、ショウガ、カイワレ大根、ゴマの6種類の薬味と、天然エビやニシキガイ、アナゴを混ぜ込んだ酢飯を、錦糸卵で隠した(うづめた)創作寿司です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷蔵	福山市	福山ブランド	仕出し・贈答品 如 稲(いね)	https://fukuyama-brand.jp/?p=2597
398	調理食品	ご馳走かきフライ×黒麹育ちの薫ショウガ		広島県府中市の提携農家のみが作る「黒麹育ちの薫ショウガ」は、口に含んでしばらくすると広がるさわやかな風味と強い辛みが特徴です。そのショウガを特性のパウダーにし衣に配合しました。濃厚なかきフライと相性ばっちり！つつい食べ過ぎてしまうのでご注意ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	府中市		ウエルジンジャー(株)	https://wellinginger.com/
399	調理食品	冷凍牡蠣フライ		ぷっくりジューシーなかきの身とサクサクの衣の食感をお楽しみください。使用しているかきは「かきの理想的な養殖環境」と言われるの瀬戸内海(広島県)で収穫されたものを使用しています。収穫後は工場に搬入し、洗浄・異物除去した後、直ぐ急速凍結することで素材の旨みをそのまま残しています。瀬戸内海の栄養分たっぷり海水で育ったかきを是非ご賞味ください！	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	府中市		タカノブ食品(株)	https://takanobu.jp/
400	調理食品	大好きのおおたけ弁当		大竹市の市制60周年記念として2014年より販売開始。市のキャッチコピー『大好きのおおたけ』にちなみ命名。大竹の郷土料理「もぶり」を中心に、「あたたハマチtoレモン」や「栗谷産ヒノヒカリ」など季節の地元食材を使用したお弁当。テレビや雑誌など多数メディアに取り上げていただき、魚池の人気商品として定着している。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	大竹市		株式会社 魚池(日本料理 魚池)	https://uoike.com
401	調理食品	赤土じゃがいもコロッケ無添加		安芸津町の赤崎地区で採れた、赤土じゃがいも「あきつ美人」で作ったコロッケです。化学調味料を使用せず、こだわりの粗塩、コショウと少量の粗糖のみで味付けし、「あきつ美人」の美味しさを生かすよう作りました。「あきつ美人」の甘さ、のど越しの良さが生きた美味しいコロッケです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	東広島市	東広島マイスター認証	有限会社有田園芸農場	
402	調理食品	豊栄へそ丼セット		広島県のどまんなか、豊栄町のご当地どんぶり「豊栄へそ丼」がご家庭で手軽に食べられるセット。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター認証	高光養鶏場	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												納入時の状態 常温・冷蔵・冷凍	市町	登録制度名 (該当する場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月					
403	調理食品	ジビエBLACKバーガー "inosisi"		完全オリジナルな商品で、味だけでなく見ても楽しめる商品を作りました。 一から手作りで仕上げたインパクトのあるブラックパンズ、こちらはジビエの野性的で荒々しさが出るようにビュアココアで黒く仕上げました。ほんのりココアの香りと甘みがあり、しっかりとしたパンズがジビエとよく合います。 挟む具材は、東広島ジビエセンターの天然鹿肉と猪肉、はなあふの有機無農薬で作るレタス、トマト、玉ねぎ、ねぎらいふあーむのサムライねぎを使っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	創作イタリアン LAPORTA		
404	調理食品	ジビエBLACKバーガー "shika"		完全オリジナルな商品で、味だけでなく見ても楽しめる商品を作りました。 一から手作りで仕上げたインパクトのあるブラックパンズ、こちらはジビエの野性的で荒々しさが出るようにビュアココアで黒く仕上げました。ほんのりココアの香りと甘みがあり、しっかりとしたパンズがジビエとよく合います。 挟む具材は、東広島ジビエセンターの天然鹿肉と猪肉、はなあふの有機無農薬で作るレタス、トマト、玉ねぎ、ねぎらいふあーむのサムライねぎを使っています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	創作イタリアン LAPORTA		
405	調理食品	美酒カレー		第24回東京ビジネスサミット優秀企業賞 受賞商品。 第8回 地域活性化支援制度 幸運（グッドラック）受賞商品。 お土産デザイン全国版 掲載商品 東広島ふるさと納税返礼商品。 日本テレビ全国ご当地カレー選手権で全国で4位獲得。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	ひまわり衣料品店		
406	調理食品	美酒カレー大吟醸		第24回東京ビジネスサミット優秀企業賞 受賞商品。 第8回 地域活性化支援制度 幸運（グッドラック）受賞商品。 お土産デザイン全国版 掲載商品 東広島ふるさと納税返礼商品。 日本テレビ全国ご当地カレー選手権で全国で4位獲得。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	東広島市	東広島マイスター 認証	ひまわり衣料品店		
407	調理食品	八千代すっぽん鍋セット (2~3人前×3セット)		自然豊かな安芸高田市の養殖場がお届けする、無添加で育てた3年モノのすっぽん。甲羅を長時間煮溶かした、濃厚コラーゲンスープが自慢です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	冷凍	安芸高田 市		株式会社八千代興産	https://yachiyokosan.co.jp/	
408	調理食品	フリーズドライ味噌汁		封を開けたときが、作り立て。良質大豆をさらに手撰りをし、新米麹、特製にがり塩を加えて、秘伝の製造法で発酵させた蔵出しの府中味噌を原料としています。この味！この香り！おまけに具だくさん！いつでも、どこでもお湯を注ぐだけで、ちょうど“煮えばな”の温度となり、即席とは思えない本格派の美味しさをご堪能いただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	常温	府中市		浅野味噌(株)	https://asanomiso.co.jp/	