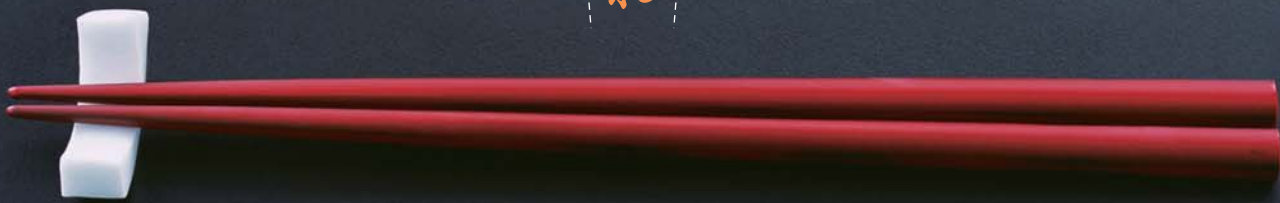


世界へはばたく 広島産品



どうぞ
召し上がれ



日本貿易振興機構広島貿易情報センター

JETRO

—INDEX—

広島産品マップ

世界で人気の広島産品とその生産者をご紹介します。

| | |
|-------|----|
| 牡蠣 | 03 |
| 海苔 | 05 |
| ふりかけ | 07 |
| 調味料 | 09 |
| 味噌 | 11 |
| ラーメン | 12 |
| 厚焼玉子 | 13 |
| 寒天 | 14 |
| 豆 | 15 |
| 果物&野菜 | 17 |
| 日本酒 | 19 |

株式会社三幸産業
「鯉ふりだし」→p.10

合名会社梅田酒造場
「本洲一 無濾過純米酒」→p.19

株式会社イシカワ
「カルシウム黒豆」→p.16

センナリ株式会社
「有機純米酢 米の酢360ml」→p.10

堂本食品株式会社
「ごはんいきる えのき青のり」→p.06

田中食品株式会社
「旅行の友」→p.08

丸徳海苔株式会社
「わさび味のり」→p.05

広島海苔株式会社
「かき醤油卓上のり角60枚」→p.05

オタフクソース株式会社
「お好みソース500g」→p.09

株式会社あじかん
「冷凍厚焼玉子S」→p.13

リョーコクシヨウジ株式会社
「Soy de cafe」→p.15

三島食品株式会社
「ゆかり」→p.07

株式会社三宅
「SEMPUKU」→p.20

サンフーズ株式会社
「ミツワお好みソース420g」→p.09

かなわ水産株式会社
「かきフライ」→p.04

株式会社ますやみそ
「もろみみそ」→p.11

北広島町
安芸太田町
広島市
府中町
海田町
熊野町
坂町
呉市
廿日市市
大竹市
江田島市



■宝積飲料株式会社
「ためして寒天
(レモン風味・コーヒー味)」

→p.14



庄原市



■有限会社平田観光農園
「ゆずみそ」

→p.17



■金光味噌株式会社
「大豆で作った畑の肉味噌(ガーリック味)」

→p.11

三次市

神石高原町

■タカノブ食品株式会社
「タカノブ 広島産 かきIQF」→p.03



世羅町

府中市

■イトク食品株式会社
「レモンジンジャー4P」→p.18



東広島市

三原市

福山市

■株式会社アサムラサキ
「かき醤油」→p.10



竹原市

尾道市

■クラタ食品有限会社
「広島ますやみその味噌らーめん」→p.12



大崎上島町

■万田発酵株式会社
「万田酵素」→p.18



■徳永製菓株式会社
「竹炭豆」→p.15



■中尾醸造株式会社
「誠鏡 純米まぼろし」

→p.20



■川原食品株式会社
「おさかなごはん」→p.07



宅本店

■賀茂鶴酒造株式会社
「大吟醸 ゴールド賀茂鶴」

→p.20



■ケーエス商会株式会社
「冷凍かき」→p.03



■広島県果実農業協同組合連合会
「広島はるか」→p.17



■盛川酒造株式会社
「白鴻 純米吟醸
ブルーボトル」→p.19



※ジェトロ会員を中心に、広島県の31の企業・団体を掲載。

広島 プロフィール

- 面積 / 8,479.26 km²
- 人口 / 2,860,769 人
※平成 22 年国勢調査
- 県の花・木 / モミジ
- 県の鳥 / アビ
- 県の魚 / 牡蠣



広島県は、多彩そして多才。

中四国一の都市、広島市を県庁所在地にもつ広島県。日本列島の地形と気象が集約され、沿岸の瀬戸内に続く平野部では降水量が少なく温暖ですが、一方で中国山地沿いに見られる厳寒地の一面も持っています。その変化に富み、恵まれた自然環境を生かした農畜産業や漁業、そして食品産業が盛んです。

また、歴史的背景の中で磨かれた高度な技術力を擁する自動車や造船などの重工業、時代の最先端をリードする高付加価値産業、匠の息吹を今に伝える伝統産業（繊維・家具・琴・毛筆・下駄）など、幅広い産業が集積しています。

海外での知名度も高く、ユネスコの世界文化遺産に登録されている厳島神社と原爆ドームをはじめ、国内外から毎年たくさんの観光客が訪れています。

年平均気温平年値図(単位/°C)



年間降水量平年値図(単位/ミリ)



(資料:広島地方気象台「広島県の地勢と気象」)

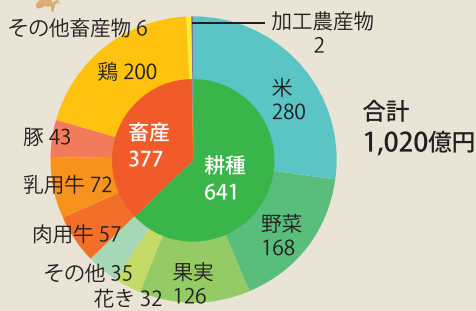
安全・安心で美味しい広島産品。

農畜産業

◎北は標高800mの山間部から南の島しょ部まで、地形や気象条件に工夫を重ね多種多様な栽培・飼育を行なっています。

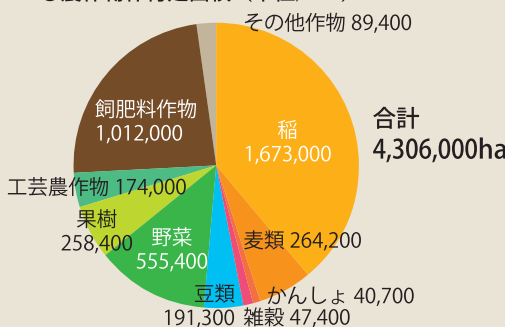
◎効率的で安定的な農業経営を行なう法人への転換や環境に優しい農業を推めています。

●農業産出額 (単位/億円)



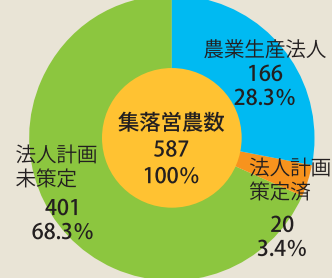
(資料:農林水産省「農業産出額(都道府県別)2009年」)

●農作物作付延面積 (単位/ha)



(資料:農林水産省「農作物別作付(栽培)延べ面積及び耕地利用率 2009年」)

●農業生産法人化の状況別割合 (単位/集落営農)



(資料:農林水産省「集落営農実態調査 2010年」)

食品産業

◎優れた技術を擁する個性豊かな全国ブランドの広島企業が数多くあります。

◎食品事業者の衛生管理を積極的に評価する広島県独自の「食品自主衛生管理認証制度」を設けています。

〈広島県食品自主衛生管理認証制度〉

広島県指定の認証機関が県の定めた認証基準を満たした施設を評価する制度です。認証された施設では認証対象製品に関して認証マークが付与されます。



食文化

自然に恵まれた広島は美味しいものがいっぱい。



◆広島グルメ

【お好み焼き】

◎広島を代表するグルメ。鉄板の上にクレープ状の生地を薄く広げ、山盛りのキャベツ、肉、そば、卵を重ねて焼き上げるのが広島風の特徴。お好みソースをかけて食べます。お好み焼き店は広島県に1,857店舗あり、人口あたりの店舗数は日本一。
〈資料:オタフクソース株式会社 ウェブサイト〉

【牡蠣】

◎広島は牡蠣の生産量日本一。昔から養殖が盛ん。瀬戸内海で丹誠こめて育てられた広島産の牡蠣はとろけるような美味しさ。焼き牡蠣や牡蠣飯、牡蠣フライ、鍋の具にしても絶品。



◆生産量日本一



◆日本三大銘醸造地

【日本酒】

◎日本では灘、伏見と並び評される三大銘醸造地の一つ広島産の「西条」。日本酒の材料となる良質な酒米や名水に恵まれ、世界に誇る酒の都です。毎年10月には全国各地の地酒の試飲ができる「酒まつり」が開催されます。



白壁の酒蔵が続く西条の酒蔵通り

物流

中四国エリア最大の物流拠点。海外へのアクセスがスムーズです。



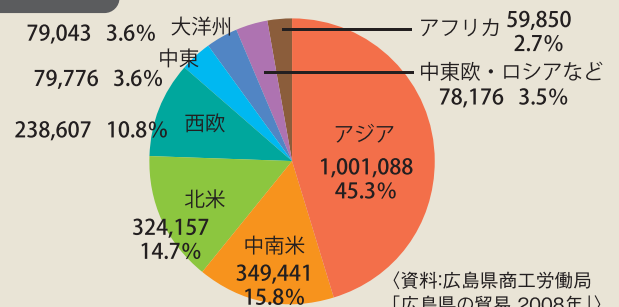
海路

◎広島港、呉港、尾道糸崎港、福山港など4つの重要港湾があります。広島港は韓国(週9便)、中国(週6便)、台湾・東南アジア(週2便)、北米(月1便)への国際定期航路を開設しています。

空路

◎広島空港は、韓国や中国、グアムへの国際定期便があり、ソウル(週7便)、北京(週5便)、上海(週7便)、大連(週8便)、台北(週6便)、グアム(週2便)に就航。国内では東京・羽田、札幌、仙台、沖縄・那覇と接続しています。

●地域別輸出額
 (単位/百万円)



牡蠣

日本一の生産量を誇る広島産の牡蠣。

1532～1555年頃、広島で養殖が始まり、筏垂下式養殖法の技術普及で生産量が拡大。穏やかな潮流、適度な水温変化と塩分濃度、豊富なプランクトンなど養殖に最適な条件が揃う広島かきは、大粒で濃厚な甘味、安全性もトップクラスです。

恵まれた自然環境のもと、470年もの歴史の中で培われた養殖技術。濃厚な旨味と厳しい出荷基準は牡蠣の本場、広島の自信です。

牡蠣ってなんだろう？

クリーミーな味わいで、古くから世界中で食べられている貝の一つです。生食のほかに網焼きやフライなどさまざまな料理にしても美味しい牡蠣は、海水の浄化能力の高さでも知られ、貝殻は薬用や日本画の顔料にも使われます。



広島湾には牡蠣を養殖する牡蠣筏が浮かぶ

海外での評価

身が大きく美味！品質の良さと安全性への信頼から、「広島かき」が選ばれています！



ケーエス商会株式会社

URL <http://www.kunihiro-jp.com/>

解凍すれば潮の香り、美味しい牡蠣を世界各国へ

冷凍かき

旬の時期に水揚げしたプリプリの牡蠣を急速冷凍。牡蠣の旨味成分グリコーゲンが多く、解凍すれば潮の香りとともにコクのある味わいを堪能できます。油で揚げるだけの「冷凍かきフライ」、特製ダレに漬けた「中華かき」、「寿司かき」も人気です。



- 商品名／冷凍かき
- 品目名／冷凍牡蠣
- 主な原材料／広島産牡蠣100%
- 内容量／850g
- 国内希望小売価格／1,418円※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦45.0cm×横37.5cm×高さ16.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／10.5kg・10袋
- 出荷可能時期／通年
- 最低ロット／10ケース
- 保存方法／冷凍(−18℃以下)
- 賞味期限／1～2年
- JANコード／4972832609903
- 輸出国・地域／香港・台湾等アジア地域

企業DATA

■設立年/2008年 ■資本金/900万円 ■従業員数/3名
 ■住所/〒722-0051 広島県尾道市東尾道15-13
 ■TEL/81(848)47-4580 ■FAX/81(848)47-4580
 ■E-mail/fujikawa-carps@mopera.net



タカノブ食品株式会社

URL <http://www.takanobu.jp/>

年中いつでも、春先の身のつまった美味しい牡蠣を

タカノブ 広島産 かきIQF

広島の生産者から直接買い付けした生の牡蠣を、衛生的な工場で大粒サイズのみを吟味してIQF(個体急速凍結)処理。鮮度や旨味を逃さず、食べたい時に使いたい分だけを解凍できるのでムダもありません。1年を通して手軽に牡蠣料理を召し上がっていただけます。



- 商品名／タカノブ 広島産 かきIQF
- 品目名／冷凍牡蠣
- 主な原材料／広島産牡蠣100%
- 内容量／850g
- 国内希望小売価格／1,400円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦44.8cm×横36.8cm×高さ13.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／12kg(製品重量10kg)・10袋
- 出荷可能時期／通年
- 最低ロット／10ケース
- 保存方法／冷凍(−18℃以下)
- 賞味期限／1年半
- JANコード／4938690400021
- 輸出国・地域／香港・シンガポール・中国・台湾

企業DATA

■設立年/1970年 ■資本金/2,000万円 ■従業員数/100名
 ■住所/〒726-0004 広島県府中市府川町209
 ■TEL/81(847)45-7500 ■FAX/81(847)45-3554
 ■E-mail/norihisa-shirakami@takanobu.jp



簡易垂下養殖法では干潟に杭を打って棚をつくる



パン粉で揚げればジューシーな牡蠣フライ、ご飯といっしょに炊けば牡蠣飯に!



独自の厳しい出荷基準!

貝毒の出荷基準では、アメリカの政府機関であるFDA(アメリカ食品医薬品局)が出荷規制を行なう貝毒検出量が8MU(マウスユニット)に対し、広島は4MUです。世界基準のFDAの2倍の厳しい独自基準を設けて、安全性のレベルを高めています。

■牡蠣の養殖から出荷まで

1 採苗 牡蠣筏に吊るしているホタテ貝の貝殻に牡蠣の幼生を付着させます

丈夫な牡蠣に育てるために、牡蠣の種を干潟の棚に移します。

2 抑制

3 養殖 沖合の養殖筏(縦10m×横20m)の下に吊るします。

船に10mくらいのクレーンを立ててウィンチで巻き上げます。

4 収穫

5 洗浄 殻のまま洗浄機にかけて泥や付着した生き物などを取り除きます。

きれいな海水プールに置いて牡蠣の体内まで浄化します。

6 浄化

7 むき身 1個ずつ貝柱を切って殻を開けて、牡蠣を取り出します。

滅菌海水や清浄海水でよく洗います。

8 洗浄



牡蠣の殻は周囲の環境で変わるので形はさまざま



牡蠣の収穫はクレーンを使っての大きかりなもの



牡蠣打ちと呼ばれるむき身作業を一個一個行なう

牡蠣一口メモ



☉ 牡蠣は広島県の魚(シンボル)として制定された。



☉ 広島湾に浮かぶ牡蠣筏は、約12,000台ある。

☉ 生食や網焼きでは身だけでなく汁にも栄養がたっぷりある。

☉ 夏牡蠣は卵を産まないで栄養のすべてを成長のために使う。

☉ 牡蠣は水がなくても一週間は生きていられる。

☉ 牡蠣は冬になるオスとメスの区別がなくなる(雌雄同体)。



かなわ水産株式会社

URL <http://www.kanawa-oyster.com/>

広島かき料理の老舗「かき船かなわ」の名店の味

かきフライ

生食用の牡蠣を旨味や潮味、豊富な栄養を逃さず急速冷凍。衣に使っている小麦粉、卵、パン粉なども厳選し、牡蠣そのものの味が堪能できるように余分な味つけをせず、薄く仕上げています。



- 商品名/かきフライ
- 品目名/牡蠣フライ
- 主な原材料/広島産牡蠣
- 内容量/8粒
- 国内希望小売価格/1,000円※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦33.0cm×横50.0cm×高さ17.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)/4.68kg・20袋
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/10ケース
- 保存方法/冷凍(-18℃以下)
- 賞味期限/1年
- JANコード/4984098
- 輸出国・地域/香港・シンガポール・オーストラリア・英国

企業DATA

- 設立年/1981年
- 資本金/2,500万円
- 従業員数/40名
- 住所/〒734-0026 広島県広島市南区仁保3-1-4
- TEL/81(823)57-7373
- FAX/81(823)57-4400
- E-mail/info@kanawa-oyster.com



海苔



江戸に次ぐ、歴史ある名産地。

1811年の海苔の製品化から、江戸とともに海苔づくりをリードしてきた広島。太田川の水量と遠浅の沿岸に恵まれ、漁場を広げ、全国でその名を知られるようになりました。今に受け継がれたこだわりの技術が、深い味わいを支えています。

豊かな風味と旨味が凝縮した、質の良い日本の海苔だからこそ、ご飯との絶妙な味のハーモニーを堪能できます。

海苔ってなんだろう？

藻類を漉いて紙状に乾燥させた「板海苔」、甘辛に煮染めた「海苔の佃煮」など加工の違いでさまざまです。「板海苔」は寿司やおにぎりに使われ、「海苔の佃煮」はご飯といっしょに食べる、日本では昔から馴染み深い食品です。「板海苔」には、味をつけた「味付け海苔」や



細かく刻んだ「きざみ海苔」などもあります。



支柱式漁場は浅い海に支柱を立て網をはって海苔を育てる

海外での評価

手巻き寿司やおにぎりを作るだけでなく、そのままでも美味しい日本の海苔は人気です！



丸徳海苔株式会社

URL <http://www.noriya3.com/>

わさびの爽やかな味わいがアクセント！

わさび味のり

わさび特有の「つーン」とくる刺激と、後からくる清涼感が新感覚の味付け海苔です。きれいな湧き水、雪解け水で育った日本産本わさびを使用しています。わさびの味と香りが、ワインやチーズ等、様々な食材とよく合い、そのままでも美味しく召し上がって頂けます。



- 商品名／わさび味のり
- 品目名／味付け海苔
- 主な原材料／乾海苔(国産)、砂糖、醤油、小麦発酵調味料、たん白加水分解物、鰹節エキス、わさび、酵母エキス、水飴、食塩、昆布エキス、香料※原材料の一部に小麦、大豆を含む
- 内容量／8切8枚(全型1枚分)
- 国内希望小売価格／131円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦48.8cm×横38.6cm×高さ34.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／6.5kg・180袋
- 出荷可能時期／通年 ●最低ロット／20ケース
- 保存方法／常温 ●賞味期限／1年
- JANコード／4902799208031
- 輸出国・地域／米国等21ヶ国

企業DATA

■設立年/1949年 ■資本金/2,500万円 ■従業員数/66名
 ■住所/〒733-0833 広島県広島市西区商工センター7-1-40
 ■TEL/81(82)277-3838 ■FAX/81(82)277-3845
 ■E-mail/info@e-marutoku.com



広島海苔株式会社

URL <http://www.hiroshimanori.co.jp/>

瀬戸の風雅な味と香り、牡蠣エキスを含ませた味付け海苔

かき醤油卓上のり角60枚

原料と製造法にこだわり、やわらかく上質な新海苔、広島産の牡蠣エキスと牡蠣醤油、国産の昆布や干しえびを調合して作り上げた、香ばしい味付け海苔。海の幸の旨味をぎっしり詰め込んだ栄養豊富な自然食品として、ご飯のおともに、手軽なおやつにもおすすめです。



- 商品名／かき醤油卓上のり角60枚
- 品目名／味付け海苔
- 主な原材料／乾のり(国産)、干しえび、昆布、砂糖、食塩、醤油加工品(濃口醤油・砂糖・漁醤・食塩・かつおぶしエキス)、みりん、唐辛子、かきエキス、調味料(アミノ酸等)
- 内容量／8切60枚(全型7.5枚分)
- 国内希望小売価格／472円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦33.0cm×横41.0cm×高さ17.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／2.5kg・20本
- 出荷可能時期／通年 ●最低ロット／3ケース
- 保存方法／密封後冷暗所保存 ●賞味期限／300日
- JANコード／4902989100190
- 輸出国・地域／香港・シンガポール・台湾・中国・米国

企業DATA

■設立年/1947年 ■資本金/7,770万円 ■従業員数/77名
 ■住所/〒733-0833 広島県広島市西区商工センター1-10-14
 ■TEL/81(82)276-0101 ■FAX/81(50)3488-0087
 ■E-mail/center@hiroshimanori.co.jp



やわらかく甘味のある海苔にするために太陽光を充分浴びさせる



卵焼きに混ぜたり、サラダにまぶしたりと、いつもの料理に日本の磯の香りを!



海苔を使ったアイデアレシピ

丸徳海苔

わさびの味と香りが効いた、お手軽おむすびです。

混ぜご飯の プチ海苔むすび

材料(5個分)

- ご飯…茶わんに軽く1杯分
- さらだ漬物…大さじ1
- ちりめん…大さじ1
- ゴマ…小さじ1
- 細切りチーズ…適量
- わさび味のり…5枚



作り方

- 1 温かいご飯にさらだ漬物、ちりめん、ゴマ(ひねりゴマにする)を加え、全体がなじむようにサックリ混ぜる。
- 2 ラップの上にわさび味のり5枚を重ねるように隙間なく並べ、1をのせる。
- 3 ラップをはがすように手前から向こう側に巻いたら、はがしたラップを全体に巻き直し両端をねじり、形を整える。
- 4 ラップをはがし、細切りチーズをトッピングする。

広島海苔

爽やかな味わいであっさりといいただけます。

和風シェビチェ

材料(4人分)

- ヒラメ…中片身
- イカ…1杯
- タコ…適量
- 玉ねぎ…中玉1/2(みじん切り)
- コリアンダー(香葉)…適量
- トウモロコシ…適量
- プチトマト…適量
- かき醤油のり…適量 [ドレッシング]
- レモン…2個
- こしょう…少々
- 貝柱…5個
- エビ…7個



作り方

- 1 ヒラメ、イカは刺身サイズにスライスし、貝柱、タコは薄切りにする。エビは身を茹でる。
- 2 コリアンダーはみじん切りにし、レモンは絞っておく。
- 3 トッピングを除いた材料をミックスし、かき醤油のりをきざみ、適量を混ぜ込み冷蔵庫で冷やす。
- 4 食事の際にかき醤油のりをきざんだ物をたっぷり乗せ、プチトマトで飾りつける。

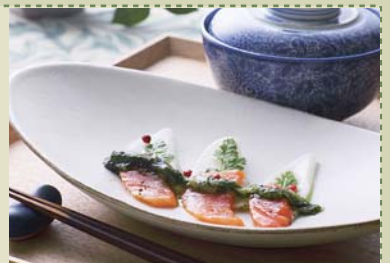
堂本食品

清涼感のある一品! おつまみにもぴったりです。

大根とサーモンの オードブル

材料(4人分)

- 大根…1/2本
- スモークサーモン…12切れ
- オリーブオイル…適宜
- 寿司酢…適宜
- ブラックペッパー…適宜
- ピンクペッパー…適宜
- えのき青のり…適宜



作り方

- 1 大根は塩を振ってしんなりさせておく。その後、寿司酢に浸して20~30分置く。
- 2 大根とスモークサーモンをきれいに並べ、オリーブオイルをかける。
- 3 ブラックペッパーをふりかけ、最後にえのき青のりをトッピングしてグリーンを添える。



堂本食品株式会社

URL <http://domoto.co.jp/>

海と山の恵みに感謝の心、ほんのり甘口、海苔佃煮

ごはんいきる えのき青のり

風味豊かな日本産ののり(ひとえぐさ)とえのき茸、さらに広島産の牡蠣エキスを合わせて、砂糖と醤油で甘辛く煮付けた海苔佃煮。着色料を使わず、素材そのものが持つ自然な色と味、香りを活かした商品です。ご飯のおともに、料理のトッピングにも最適です。



- 商品名/ごはんいきる えのき青のり
- 品目名/のり佃煮
- 主な原材料/えのき茸、醤油、のり、砂糖、水飴、澱粉、牡蠣エキス、寒天、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘多糖類、酸味料、乳酸Ca
※原材料の一部に小麦、大豆を含む
- 内容量/170g
- 国内希望小売価格/525円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦34.0cm×横29.0cm×高さ95.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/5.8kg・30個
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/50ケース(海外)・3ケース(国内)
- 保存方法/常温 ● 賞味期限/180日(未開封)
- JANコード/4904566840017 ● 輸出国・地域/—

企業DATA

- 設立年/1948年 ■ 資本金/6,050万円 ■ 従業員数/277名
- 住所/〒731-3161 広島県広島市安佐南区沼田町伴1816-3
- TEL/81(82)848-1155 ■ FAX/81(82)849-4596
- E-mail/info@domoto.co.jp

ふりかけ

小魚や海藻が身近に、豊富に。

戦時中、味噌や漬物といった日本の伝統的な保存食より栄養価、携帯性の高い新しい保存食をと、要望を受けて開発。瀬戸内海に面した広島、良質な小魚やアオサなどが採れ、入手しやすい地の利が活かされました。

栄養補助食品として、
広島のふりかけは、長く愛されています。

ふりかけてなんだろう？

日本の家庭で一般的に常備されているふりかけは、ごはんにふりかけて食べる粉末、粒子、そぼろ状の食品です。魚、海苔、ゴマ、赤しそなどの原料を細かくして、調味料で味つけ・乾燥させて仕上げます。原料の種類によって味もバラエティ豊富です。原料をほぐし、味をつけて混ぜ合わせた生タイプもあります。



オーソドックスな食べ方は
ご飯にそのままかける



使う原料の違いで
見た目にも色とりどり

海外での評価

海苔のふりかけが好評！カラフルな色合いや、
いろんな味から選ぶ楽しさも人気の秘密です！



三島食品株式会社

URL <http://www.mishima.co.jp/>

爽やかな香りと酸味の赤しそのふりかけ・混ぜごはんの素

ゆかり

1970年、業務用からスタートした「ゆかり」は今では一般家庭まで幅広く愛されるロングセラー商品。契約栽培で徹底した品質管理を行なった良質な赤しそを使っています。白いごはんに混ぜたしそ飯、天ぶらの衣や和え物などにも最適です。



- 商品名/ゆかり ●品目名/ふりかけ
- 主な原材料/赤しそ(中国・日本産)、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、L-グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、リンゴ酸
- 内容量/26g
- 国内希望小売価格/130円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦49.6cm×横22.4cm×高さ24.4cm
- 重量・入数(1ケース当り)/4.7kg・10×12袋
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/3ケース(国内輸送の場合) ●保存方法/常温
- 賞味期限/365日(未開封)・14日(開封後)
- JANコード/4902765302114
- 輸出国・地域/米国・ヨーロッパ・アジア・オセアニア等

企業DATA

■設立年/1949年 ■資本金/1億3,314万円 ■従業員数/450名
■住所/〒730-8661 広島県広島市中区南吉島2-1-53
■TEL/81(82)245-3211 ■FAX/81(82)249-2557
■E-mail/nakamoto@mishima.co.jp



川原食品株式会社

URL <http://www.onomichi-tsukudani.com/>

選りすぐりの天然素材、すけそう鱈とアオサのハーモニー

おさかなごはん

すけそうたら(魚)を直火でふっくらと焼き、ふんわりと粉砕し、アオサと香ばしいイリゴマを加えて味付けしました。素材の味・旨みを活かしたソフトタイプのふりかけです。ご飯にふりかけることはもちろん、混ぜ込んでも、お茶漬けにもおすすめです。



- 商品名/おさかなごはん ●品目名/ふりかけ
- 主な原材料/すけそうたら(北海道産)、ごま、パン粉、アオサ(三河産)、食塩、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)※原材料の一部に小麦、大豆を含む
- 内容量/30g
- 国内希望小売価格/230円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦29.0cm×横36.0cm×高さ20.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/2.9kg・60袋
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/1ケース
- 保存方法/常温
- 賞味期限/240日
- JANコード/4971693201134
- 輸出国・地域/シンガポール・マレーシア・台湾・中国・オーストラリア等

企業DATA

■設立年/1946年 ■資本金/2,000万円 ■従業員数/40名
■住所/〒722-0051 広島県尾道市東尾道15-12
■TEL/81(848)20-2011 ■FAX/81(848)20-2022
■E-mail/kota@onomichi-tsukudani.com



うどん、そば、パスタのトッピングや
サラダのドレッシング!
調味料としても重宝!



ご飯にふりかけることから
はじまった、ふりかけ!

食べ方・使い方のバリエーション
も豊富。世代や地域を超えて
愛されています。



あったかご飯に
混ぜ込むタイプもある

ふりかけを使ったアイデアレシピ

三島食品

冷やせば美味しさアップ!
パーティー気分の色合いです。

赤しそ風味の イタリアンサラダ

約140kcal/1人分
調理時間/約20分

材料(4人分)

- いか…1杯
- パプリカ(赤)…1個
- パプリカ(黄)…1個
- ピーマン(緑)…1個
- ブラックオリーブ…8個
- [赤しそドレッシング]
- 三島のゆかり®(ふりかけ)
…大さじ1
- にんにく…5g
- オリーブオイル…大さじ2
- ワインビネガー…大さじ1



作り方

- 1 いかは腹わたを取り除き、皮を剥く。胴は5mm幅の輪切りにし、えんぺらは5mm幅に切る。足は2本ずつに切り分け、3cm長さに切る。
- 2 熱湯でさっと茹でる。
- 3 パプリカとピーマンはヘタと種を取り、5mm幅の細切りにする。
- 4 にんにくはすりおろす。
- 5 ゆかり®とにんにく、オリーブオイル、ワインビネガーを大きめのボウルに入れて混ぜ、ドレッシングを作る。
- 6 いか、パプリカ、ピーマン、ブラックオリーブを入れて、ドレッシングでむらなく和え、器に盛り付ける。

川原食品

超簡単!おつまみやおかず
のもう一品に最適です。

酢の物 おさかな ごはん添え

約30kcal/1人分
調理時間/約20分

材料(4人分)

- 大根…8cm
- にんじん…1/2本
- きゅうり…1本
- 酢…小さじ1/2
- しょうゆ…小さじ2
- 砂糖…小さじ1
- おさかなごはん(ふりかけ)
…10g



作り方

- 1 野菜を千切りにする。
- 2 ボウルに①を入れて、酢・しょうゆ・砂糖を入れて和える。(味つけはお好みで加減してください)
- 3 冷蔵庫に入れて、15分ほど入れてなじませる。
- 4 最後におさかなごはんを、ふりかける。

田中食品

お弁当に、オードブルとして
出しても喜ばれます。

旅行の友de サンドイッチ

約137kcal/1人分
調理時間/約10分

材料(1人分)

- サンドイッチ用のパン…2枚
- マヨネーズ…小さじ1
- 旅行の友(ふりかけ)
…大さじ2/3



作り方

- 1 サンドイッチ用のパン2枚の片面にマヨネーズをぬり、その上に旅行の友をかける。
- 2 もう1枚のパンでふりかけた部分をサンドして、パン2枚をくっつけるように軽く押しつける。
- 3 食べやすいように4等分に切る。

※1枚のままでロール状に巻いてもいい。
※焼いてホットサンドにしても美味しい。



田中食品株式会社

URL <http://www.tanaka-foods.co.jp/>

瀬戸内の自然の味、食卓で愛され続ける伝統のふりかけ

旅行の友

“子を思う親心の愛情”をもとに、持ち運びに便利な栄養価の高い保存食として生まれたふりかけ。小魚、ゴマ、玉子の自然の美味しさを大切にした本物の味には、カルシウムがたっぷりです。広島市の「ザ・広島ブランド」にも認定されています。



- 商品名/旅行の友 ● 品目名/ふりかけ
- 主な原材料/小魚粉末(サバ・イワシ・アジ)、砂糖、ごま、醤油、食塩、のり、小麦粉、澱粉、ぶどう糖、鶏卵粉末、米油、大豆蛋白、豚エキス、鶏エキス、蛋白加水分解物、乳清Ca、煮干エキス、オニオン、デキストリン調味料(アミノ酸等)、着色料(ウコン、カロチンメド、紅麹)、膨張剤
- 内容量/28g
- 国内希望小売価格/115円※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦61.7cm×横40.0cm×高さ19.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)/5.5kg・120袋
- 出荷可能時期/通年 ● 最低ロット/10ケース
- 保存方法/常温 ● 賞味期限/1年
- JANコード/4904561011016
- 輸出国・地域/米国・ブラジル・中国・韓国・シンガポール等

企業DATA

- 設立年/1928年 ■ 資本金/1,000万円 ■ 従業員数/145名
- 住所/〒733-0032 広島県広島市西区東観音町3-22
- TEL/81(82)232-1331 ■ FAX/81(82)231-7521
- E-mail/zheng@tanaka-foods.co.jp

調味料

料理の味つけ、決め手となる調味料。

日本の伝統の味を守る調味料、食生活の変化に対応するように開発された調味料、旨味を加えて新しく生まれた調味料などその種類はさまざま。自然素材やきれいな水に恵まれた広島だからこそ、料理の味を支えるメーカーがあります。

海外での評価

日本食の人気とともに、
味わいを豊かにする
日本の調味料も選ばれています！



広島は穀物や水の豊かな土地柄。
調味料メーカーは日本の食文化と調理文化を
支えています。

お好みソースってなんだろう？

広島を代表する料理、お好み焼きの美味しさを引き立てるお好みソース。料理によくからむ粘りと食材になじむ甘辛の味が特徴の専用ソースは広島で生まれました。店舗だけでなく家庭でも親しまれ、さまざまな料理の味つけに使われています。



出汁ってなんだろう？

出汁は日本料理の基本で、重要な調味料のひとつ。鰹節、煮干し、昆布などを煮て旨味成分を抽出して作ります。鰹節で出汁をとる時に、鰹節を入れてすぐに火をとめてこす一番出汁は澄まし汁に、それをとった後にさらに鰹節に水を入れて火をかけてとる二番出汁は味噌汁や煮物に。最近は液体や固体の風味調味料もあります。



オタフクソース株式会社

URL <http://www.otafukusauce.com/>

お好み焼きはもちろん、とんかつ、揚げ物などにもぴったり

お好みソース500g

戦後の屋台のお好み焼き屋さんといっしょに開発されたソース。お好み焼きに最適なソースとして、当時のウスターソースをもとに、粘度や甘味を加えて誕生しました。野菜やフルーツのまろやかさの中に塩分・酸味を抑えた味わいです。

※同社ウスターソース比



- 商品名／お好みソース500g
- 品目名／濃厚ソース
- 主な原材料／野菜・果実(トマト・たまねぎ・りんご・デーツ・その他)、糖類、醸造酢、食塩、香辛料
- 内容量／500g
- 国内希望小売価格／330円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦34.4cm×横17.4cm×高さ22.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／6.6kg・12本
- 出荷可能時期／通年(対象国により変動あり)
- 最低ロット／10ケース
- 保存方法／常温(未開封)・要冷蔵(開封後) ●賞味期限／2年
- JANコード／4970077101138
- 輸出国・地域／米国・韓国・中国

企業DATA

■設立年/1922年 ■資本金/1億円 ■従業員数/528名
■住所/〒733-8678 広島県広島市西区商工センター5-2-10
■TEL/81(82)277-7168 ■FAX/81(82)277-2468
■E-mail/hmiyata@otafuku.co.jp



サンフーズ株式会社

URL <http://www.sunfoods.net/>

お好み焼きフードテーマパーク全店で使用のプロ推奨品

ミツワお好みソース420g

濃厚な風味とすっきりした味覚がとけあうこだわりのお好みソース、広島市認定「ザ・広島ブランド」商品。お好み焼きはもちろん、ハンバーグステーキなどの肉料理、オムレツ、生野菜、焼きそばにもよくあいます。激辛口、ガーリック味、減塩タイプもあります。



- 商品名／ミツワお好みソース420g
- 品目名／濃厚ソース
- 主な原材料／野菜、果実(トマト・りんご・たまねぎ・にんにく)、砂糖、醸造酢、蛋白加水分解物、食塩、コーンスターチ(遺伝子組換えで無い)、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素 ※原材料の一部に大豆、小麦を含む
- 内容量／420g
- 国内希望小売価格／294円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦28.0cm×横44.0cm×高さ26.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／14kg・20本 ●出荷可能時期／通年
- 最低ロット／15ケース ●保存方法／常温 ●賞味期限／1年
- JANコード／49555325
- 輸出国・地域／米国・英国・香港・台湾・シンガポール等

企業DATA

■設立年/1951年 ■資本金/2,000万円 ■従業員数/28名
■住所/〒734-0013 広島県広島市南区出島1-26-1
■TEL/81(82)250-2511 ■FAX/81(82)250-2512
■E-mail/info@sunfoods.net

醤油ってなんだろう？

醤油は、大豆、小麦、塩を原料に、発酵させて作る液体の調味料です。調理時の煮物の味つけ、汁やたれのベースにするほかに、食卓では醤油さしに入れた醤油を出来上がった料理にかけたりするなど幅広く使われます。濃口、淡口、溜り、再仕込み、白などの種類があります。

酢ってなんだろう？

米などの穀物や果実から酒を醸造し、酢酸菌を加えて発酵させて作る、独特の風味をもつ液体調味料です。寿司の酢飯のほかにも、酸味や清涼感を加えたり、味を調えるために使われます。酢は殺菌力が強く、酢漬けに加工すれば味わいを楽しむだけでなく、食品の保存性を高めることもできます。



株式会社三幸産業

URL <http://www.w-sanko.co.jp/>

家庭で簡単に再現できる、プロの料理人顔負けのだし

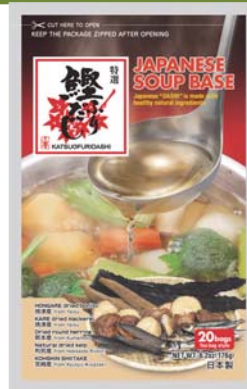
鰹ふりだし

料理の基本であり、美味しさを左右する大切なだしへのこだわりをティーパックに凝縮。日本国内で厳選した原料に味を整えて、独自の黄金比率で最高の旨味と香りを引き出すようにブレンドしています。水加減ひとつで、吸い物から鍋物、煮物まで幅広く活用できます。

- 商品名／鰹ふりだし ●品目名／万能和風だし(ティーパック方式)
- 主な原材料／風味原料(鰹節、鯖節、うるめ鰯節、出し昆布、椎茸粉末)、食塩、砂糖、粉末醤油、調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(L型醗酵乳酸カルシウム) ●内容量／176g ●国内希望小売価格／650円(税込)※国内商社経由の場合 ●ケースサイズ／縦37.5cm×横33.5cm×高さ27.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／10.2kg・50袋 ●出荷可能時期／通年 ●最低ロット／3ケース
- 保存方法／高温・多湿を避け冷暗所(未開封)・冷蔵(開封後) ●賞味期限／1年半
- JANコード／4900325019311 ●輸出国・地域／北米・中国・台湾・韓国等

企業DATA

■設立年/1988年 ■資本金/7,000万円 ■従業員数/102名
 ■住所/〒739-1752 広島県広島市安佐北区上深川町122-3 ■TEL/81(82)840-3135
 ■FAX/81(82)840-3235 ■E-mail/naoya-yamada@w-sanko.co.jp



株式会社アサムラサキ

URL <http://www.asamurasaki.co.jp/>

日本で一番売られているだし醤油。世界18ヶ国でも販売中

かき醤油

広島県産の新鮮な牡蠣の旨味エキスだけを抽出し、鰹、椎茸、昆布などのだしに本醸造の醤油、みりん、砂糖で味を調えただし醤油。普通の醤油のようにさまざまな料理シーンで活躍、薄めれば、うどんや蕎麦のつゆとしても使える万能醤油です。モンドセレクション最高金賞受賞。



- 商品名／かき醤油
- 品目名／だし醤油
- 主な原材料／風味原料、かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ、しょうゆ(本醸造)(脱脂加工大豆:遺伝子組み換えでない)、小麦を含む
- 内容量／300ml
- 国内希望小売価格／395円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦18.5cm×横24.0cm×高さ19.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／10.5kg・12本
- 出荷可能時期／受注後10日以内
- 最低ロット／5ケース
- 保存方法／常温 ●賞味期限／1年
- JANコード／4901177030394
- 輸出国・地域／米国・英国・中国・ロシア・香港・台湾等18ヶ国

企業DATA

■設立年/1910年 ■資本金/3,600万円 ■従業員数/63名
 ■住所/〒714-8501 岡山県笠岡市茂平989
 ■TEL/81(865)66-2727 ■FAX/81(865)66-1427
 ■E-mail/james@asamurasaki.co.jp



センナリ株式会社

URL <http://www.sennari-oochi.jp/>

厳選ブランド米と天然地下水使用の限定生産の米酢

有機純米酢 米の酢360ml

生産に大変な手間と時間のかかる米酢は、ふくよかな香りとまろやかな酸味のお酢の最高峰。衛生的な工場で純米酒造りからはじまり、秘伝の酢酸菌を加えじっくりと4ヶ月半寝かせて天然の地下水をあわせて仕上げます。安心、安全、健康的なおいしいお酢です。



- 商品名／有機純米酢 米の酢360ml
- 品目名／酢
- 主な原材料／有機米
- 内容量／360ml
- 国内希望小売価格／556円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦25.0cm×横30.0cm×高さ20.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／7.4kg・12本
- 出荷可能時期／通年 ●最低ロット／5ケース以上
- 保存方法／常温冷暗所
- 賞味期限／2年
- JANコード／4973418283135
- 輸出国・地域／台湾・シンガポール・香港・中国等

企業DATA

■設立年/1927年 ■資本金/4,000万円 ■従業員数/31名
 ■住所/〒731-3362 広島県広島市安佐北区安佐町久地2683-25
 ■TEL/81(82)810-3000 ■FAX/81(82)810-3111
 ■E-mail/info@sennari-oochi.jp

味噌

古くから全国に名を馳せる、広島の味。
広島は温暖な気候と良質な大豆、米、水に恵まれたことで、地域特有の味噌作りが盛んでした。特に400年の伝統をもつ府中味噌は、キメ細かい甘口が特徴で、「日本3大白味噌」の一つとして、高い評価を受けています。

海外での評価

日本食ブームで世界から注目される日本食材のひとつ！
手軽に作れる即席味噌汁が人気です！

伝統的な日本食を構成する献立「一汁三菜」の一汁の代表格が味噌汁。
調味料のほかに、スイーツの材料にも使われるヘルシーな機能性食品です。

味噌ってなんだろう？

大豆を主原料に、米または麦を組み合わせたペースト状の発酵食品です。主原料と麴や塩の分量バランスと発酵熟成のさじ加減でも色や味わいもさまざま。味噌を使った料理の定番「味噌汁」は日本の食生活には欠かせない存在で、特に日本人が海外に行くと恋しくなるものとして一番にあげられるほどです。



味を極めるために樽の中で味噌を発酵熟成させる



味噌を溶き入れる味噌汁だけでなく、魚や肉に塗って焼いても、パスタと和えても！

日本人にとって特別な愛着がある味噌汁



金光味噌株式会社

URL <http://www.kanemitsu-miso.co.jp/>

100%植物性原料!肉の食感を大豆で表現した肉味噌

大豆で作った畑の肉味噌(ガーリック味)

良質な大豆をミンチ状に加工し、100年以上の歴史をもつ杉樽で仕込んだ府中味噌の味つけで、肉のような見た目と味。特に健康志向の方やカロリーが気になる方には画期的な商品です。ご飯にのせる、野菜に巻く、パンにはさむ、食べ方もいろいろです。



- 商品名/大豆で作った畑の肉味噌(ガーリック味)
- 品目名/おかず味噌
- 主な原材料/味噌(大豆・大麦・食塩)、大豆蛋白、椎茸、みりん、砂糖、水飴、にんにく、大豆油、ごま油、酵母エキス、酒精
- 内容量/110g
- 国内希望小売価格/450円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦25.0cm×横32.0cm×高さ34.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/14.4kg・48個
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/1ケース
- 保存方法/常温(未開封)・冷蔵(開封後)
- 賞味期限/1年
- JANコード/4901345400318
- 輸出国・地域/—

企業DATA

■設立年/1872年 ■資本金/1,000万円 ■従業員数/17名
■住所/〒726-0005 広島県府中市府中町628
■TEL/81(847)41-2080 ■FAX/81(847)43-6769
■E-mail/kou@kanemitsu-miso.co.jp



株式会社ますやみそ

URL <http://www.masuyamiso.net/>

季節の野菜やご飯につけるだけで、かんたん日本料理

もろみみそ

日本各地で昔から親しまれてきた、野菜やご飯につけて食べる「おかずみそ」。その代表的な「もろみみそ」は厳選された大麦と良質な大豆を使用。ディップソースとして手軽に召し上がっていただけます。もろみ漬けや豆腐ステーキにもおすすめです。



- 商品名/もろみみそ
- 品目名/おかずみそ
- 主な原材料/大麦、糖類(水あめ・砂糖)、大豆、しょうゆ(大豆・小麦・食塩)、食塩、醸造調味料、エキス(酵母・昆布・しいたけ)、酒精、調味料(アミノ酸等)
- 内容量/100g
- 国内希望小売価格/138円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦27.0cm×横18.0cm×高さ10.6cm
- 重量・入数(1ケース当り)/1.5kg・12個
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/5ケース
- 保存方法/直射日光を避けて常温 ●賞味期限/1年
- JANコード/4902826170690
- 輸出国・地域/韓国・タイ・ブラジル・フランス・台湾等

企業DATA

■設立年/1929年 ■資本金/7,000万円 ■従業員数/250名
■住所/〒737-0811 広島県呉市西中央3-7-40
■TEL/81(823)21-6633 ■FAX/81(823)21-6636
■E-mail/h-tanaka@masuyamiso.co.jp

ラーメン

中細麺の広島、平打ち麺の尾道。

広島市を中心とする西部では、戦後中華そばの屋台から派生した、醤油とんこつスープの「広島ラーメン」。一方、尾道市で有名な「尾道ラーメン」は、製麺所で働いていた人が作りはじめたと言われ、瀬戸内海の小魚のだしを加えた鶏がらスープに豚の背脂を使っています。

海外での評価

寿司と並ぶ知名度と人気を誇る日本食！
スープと麺の旨味のバランスが支持されています！

地元の食材を活かした、個性豊かなご当地ラーメン。

ラーメンってなんだろう？

中国の麺料理をもとに、日本独自の進化・発展を遂げたラーメンは国民食と言えるほど親しまれています。小麦粉にかん水を添加した麺は独特の味と食感があり、豚骨や魚介類のスープに、醤油、塩、味噌などのタレで味付けしたもので、その種類は豊富です。ネギやモヤシ、チャーシュー、メンマなどが具材として盛られています。



ラーメン店によってこだわりの味がある



あっさりさっぱり魚介類のスープ、白濁の豚骨スープはこってり系！



クラタ食品株式会社

URL <http://www.fukuyama-ramen.com/>

海外で人気の豚骨スープと味噌ラーメンの融合商品

広島ますやみその味噌らーめん

老舗味噌メーカー「ますやみそ」とコラボした、広島・瀬戸内地域の美味しさをお届けするご当地ラーメンシリーズ最新作。米味噌や豆味噌と豚骨をあわせた濃厚で旨味の強いスープと、しっかりとコシがあってスープによくからむ縮れ麺は抜群の相性です。



- 商品名／広島ますやみその味噌らーめん ●品目名／ラーメン
- 主な原材料／麺(小麦粉・小麦グルテン・全卵粉・卵白粉・食塩・加工澱粉・酒精・かんすい・クチナシ色素)、スープ(エキス〈豚・鶏・酵母〉・米味噌・醤油・豆味噌・胡麻・砂糖・食塩・醸造調味料・にんにく・みずあめ・生姜・魚醤・豆板醤・酒精・調味料)
- 内容量／300g(麺100g×2、スープ50g×2)
- 国内希望小売価格／441円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦24.0cm×横50.5cm×高さ49.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／11.8kg・12×3個
- 出荷可能時期／随時 ●最低ロット／1ケース
- 保存方法／冷蔵(輸出時は冷凍) ●賞味期限／冷蔵20日(冷凍365日)
- JANコード／4906436003713
- 輸出国・地域／中国・香港・台湾・韓国・シンガポール等

企業DATA

- 設立年/1987年 ■資本金/500万円 ■従業員数/57名
- 住所/〒721-0962 広島県福山市東手城町1-32-49
- TEL/81(84)945-6200 ■FAX/81(84)945-6234
- E-mail/info@fukuyama-ramen.com

■ご当地ラーメン

◎広島ラーメン

オーソドックスで優しい味わい。
〈スープ〉豚骨ベースの醤油ダレ
〈麺〉細直麺
〈具〉チャーシュー・もやし・メンマ・ネギなど



◎尾道ラーメン

深い香りとコクのある味わい。
〈スープ〉魚介系ベースの醤油ダレ
〈麺〉平打ち麺
〈具〉チャーシュー・豚の脂身・メンマ・ネギなど



◎福山ラーメン

醤油味のあっさりした味わい。
〈スープ〉鶏ガラベースの醤油ダレ
〈麺〉中細麺
〈具〉チャーシュー・メンマ・ネギなど



■ラーメンの屋台

昔はリヤカーに調理器具を積んで、チャルメラを鳴らしながら町を歩き、ラーメンを売っていましたが、今ではリヤカーから自動車になり繁華街にイスを並べて固定販売することが多くなりました。屋台での評判を得て、固定店舗のラーメン専門店になったという例もあります。個々の店には秘伝の味があり、大切に守られ、暖簾分けという形で伝えられてきました。



厚焼玉子

鶏卵産地から玉子焼きを全国へ。

広島県は採卵するための鶏の飼養が全国5位(平成21年度)という鶏卵に馴染みのある土地柄。玉子焼屋を創業し、得意先のニーズに合わせるために、新商品開発、生産体制整備、製造販売一貫など、品質と安全性に優れた全国区の企業があります。

海外での評価

「tamagoyaki」、「japanese omelette」などと呼ばれ、握り寿司のネタとして人気です!

厚焼玉子は握り寿司や巻寿司に欠かせない食材。
業務用に信頼の安心品質を提供しています。

厚焼玉子ってなんだろう?

鶏卵の黄身と白身を混ぜ合わせてだしを加え、砂糖で甘味をつけ、フライパンで焼いて成形したもの。握り寿司のネタにも使われます。寿司通は「玉子」を初めに注文し、そのお店の味や板前の腕を見極めるといほど、手間や時間もかかる奥深いネタのひとつ。老若男女を問わず愛されている料理です。



最新設備で安全な商品が作られる



寿司食材だけでなく、洋風のスクランブルエッグやオムレツなども!



株式会社あじかん

URL <http://www.ahjikan.co.jp/>

カット次第で、握り寿司のネタに、巻寿司の具材にも

冷凍厚焼玉子S

海外市場では味や品質の良さで圧倒的な支持を得ている、厚焼玉子の定番中の定番。風味のある甘くまろやかな味つけの玉子焼です。スライスすればにぎり寿司のネタになり、棒状にカットすれば巻寿司の具材にも使える、その便利さと手軽さが好評です。



- 商品名/冷凍厚焼玉子S
- 品目名/玉子焼き
- 主な原材料/鶏卵、砂糖、澱粉、植物油、食酢、醤油、食塩、だし、ソルビット、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カロチン)
- 内容量/500g
- 国内希望小売価格/—
- ケースサイズ/縦40.5cm×横21.7cm×高さ19.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/10kg・20袋
- 出荷可能時期/発注後2~3週間 ●最低ロット/1ケース
- 保存方法/冷凍 ◆賞味期限/製造日を含む180日
- JANコード/4965919015056
- 輸出国・地域/アメリカ・カナダ・シンガポール・香港・台湾

企業DATA

■設立年/1965年 ■資本金/11億225万円 ■従業員数/642名
■住所/〒733-8677 広島県広島市西区商工センター7-3-9
■TEL/81(82)277-4539 ■FAX/81(82)278-4447
■E-mail/hiroshiunited@yahoo.co.jp

■あじかんの商品いろいろ

◎玉子製品



●寿司の玉子



●和風・中華の玉子



●洋風の玉子

◎寿司食材



●巻寿司



●にぎり寿司



●ちらし・押し合い寿司



●米飯・野菜食材



●畜産加工品



●水産加工品



寒天

農家の副業から大量生産へ。

農家の副業として冬の時期に作られてきた寒天は、和菓子の原料として改良され発展。工業化が進むと良質な寒天が安定的に入手することができるようになって、ヘルシーな寒天を加工した商品化が活発になってきました。

海外での評価

さまざまな食品に取り入れられ、食物繊維が豊富な健康食品として注目されています！

ゼラチンとは似て非なるもの。
天然海藻を使ったダイエット食品・健康食品として世に送りだされています。

寒天ってなんだろう？

テングサ、オゴノリなどの紅藻類の粘液質を凍結・乾燥した、日本のオリジナル食品。性質は加熱すると溶け、冷やすと固まってゲル状になり、もう一度熱を加えると液体に戻ります。食品の材料としてはもちろん、工業用、医薬用、化粧品用にと活かされ、用途の違いで粉末、フレーク、固形などのタイプがあります。



宝積飲料株式会社

URL <http://www.hoshaku.co.jp/>

冷やして注げば、寒天特有の作用が体をめぐる健康ドリンク

ためして寒天(レモン風味・コーヒー味)

日本古来から食される、海藻を原料とした寒天を取り入れたヘルシー飲料。寒天が胃で滞留を繰り返しながらゆっくり消化するので、水分を持ったまま腸に届き、余分な脂肪分や糖分の吸収を抑えます。寒天を煮溶かす手間なしで手軽に楽しめます。



- 商品名／ためして寒天(レモン風味・コーヒー味)
- 品目名／清涼飲料水
- 主な原材料／果糖ぶどう糖液糖、水溶性食物繊維、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、塩化マグネシウム、酸味料等
- 内容量／900ml
- 国内希望小売価格／420円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦22.2cm×横29.5cm×高さ26.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／12kg・12本
- 出荷可能時期／通年
- 最低ロット／30ケース
- 保存方法／常温 ●賞味期限／1年
- JANコード／4976501104454(レモン風味)他
- 輸出国・地域／—

企業DATA

- 設立年/1937年 ■資本金/1,000万円 ■従業員数/115名
- 住所/〒739-0043 広島県東広島市西条西本町14-54
- TEL/81(82)423-2271 ■FAX/81(82)422-6714
- E-mail/n.tokishige@hoshaku.co.jp

■宝積飲料の品質管理と生産能力

宝積飲料は、6つの生産ラインを有し、多彩な飲料を提供しています。缶・ビン・ペットボトルすべての容器に対応致します。行き届いた管理体制のもと、顧客の要望にフレキシブルに対応。飲み物は、人の体、健康にも影響するため、「たとえ100万本に1本の不良品であっても、そのお客様にとっては100%の不良である」との考え方をもとに徹底した工程管理が、製品レベルの高さにつながっています。すべての飲料の基本となる「水」にはじまり、梱包パッケージの最終段階にいたるまで、約90もの厳しいチェックポイントを通過した製品だけが、宝積の製造品として出荷されます。

- ◎2003年 ISO9001認証取得
- ◎2006年 ISO14001認証取得



充実の設備が整う生産風景



豆



古くから栽培される、良質な食料資源。

豆といってもその種類は豊富で、他の作物に比べて寒さに強く、水も多くは必要としないので、古くから栽培されている馴染みの食材です。豆を使った調理や豆を原料にした加工品もさまざま、栄養食材としての存在価値があります。

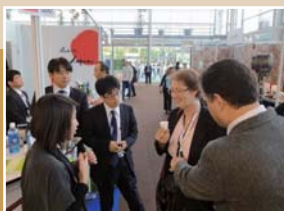
雑穀類の取り扱いや加工を行なう歴史あるメーカーの斬新な発想と技術力で、健康づくりに貢献する商品を生みだしています。

黒豆ってなんだろう？

畑の肉と呼ばれる豊富なタンパク質を含む大豆の品種のひとつで、表面は黒色をしています。実が黒く色づく前の未成熟のうちに茹でて食べる枝豆も人気です。日本では、体の丈夫さや物事に励むことを「まめ」と言うため、1年を「まめ」に暮らせるようにとの願いを込めて、煮豆が正月料理の食材として欠かせません。



表皮が黒い黒豆には栄養もたっぷり



海外での評価

お菓子や飲料に加工したアイデア商品！豆パワーが健康志向の人々を引きつけています。

逸品 産品 リョーコクシヨウジ株式会社

URL <http://www.ryokoku.com/>

大豆から生まれた、素朴でやさしい味のコーヒー

Soy de cafe

もっと大豆を活かし、多くの人に食べてもらいたいという思いで開発。いつでも気軽に楽しめる、大豆を原料としたノンカフェインコーヒーです。スイーツの原料としても利用でき、カフェインを含まないコーヒーゼリーやティラミスなども作れます。



- 商品名/Soy de cafe
- 品目名/大豆加工食品
- 主な原材料/大豆、ブドウ糖、調味料(アミノ酸等)
- 内容量/200g
- 国内希望小売価格/—
- ケースサイズ/縦34.0cm×横45.0cm×高さ31.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/10kg・50袋
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/1ケース
- 保存方法/高温多湿を避けて低温・乾燥場所
- 賞味期限/6ヶ月(未開封)
- JANコード/4571379630021
- 輸出国・地域/イタリア

企業DATA

■設立年/1952年 ■資本金/2,150万円 ■従業員数/18名
 ■住所/〒733-0833 広島県広島市西区商工センター5-7-5
 ■TEL/81(82)277-6455 ■FAX/81(82)278-0381
 ■E-mail/rygrain@ryokoku.com

逸品 産品 徳永製菓株式会社

URL <http://www.mametoku.co.jp/>

美味しいヘルシーな竹炭の豆菓子は、世界で評価された味

竹炭豆

自社特許製法でピーナッツのまわりに竹炭をコーティングした、日本初の竹炭のお菓子。豆本来の旨味と和風甘辛ダレの美味しさで、竹炭の整腸作用も期待できます。豆菓子としては世界初の受賞となる国際優秀味覚賞(iTQi)にも輝きました。



- 商品名/竹炭豆 ●品目名/豆菓子
- 主な原材料/落花生、小麦粉、寒梅粉、砂糖、澱粉、食塩、醤油、一味唐辛子、植物たん白加水分解物、酵母エキス、魚醤、椎茸エキスパウダー、昆布エキスパウダー、野菜エキスパウダー、植物炭末色素
- ※原材料の一部に大豆を含む
- 内容量/110g
- 国内希望小売価格/380円※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦46.5cm×横26.0cm×高さ22.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/2.9kg・20袋
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/要相談
- 保存方法/直射日光を避ける ●賞味期限/180日
- JANコード/4974758008709
- 輸出国・地域/香港・台湾

企業DATA

■設立年/1952年 ■資本金/3,000万円 ■従業員数/35名
 ■住所/〒720-0055 広島県福山市胡町4-21
 ■TEL/81(84)922-2710 ■FAX/81(84)922-2714
 ■E-mail/info@mametoku.co.jp

竹炭ってなんだろう？

カルシウム、マグネシウム、カリウム、鉄、マンガンなどのミネラルを豊富に含む竹を高温で炭化したものです。燃料用としてではなく、古くは日本の忍者が毒を盛られるとその解毒のために食べていたと伝えられているように、体内の有害物質を吸収して体外へ排出する効果があると言われています。



インテリアとしても使われる竹炭



おやつ感覚で美味しく、手軽に栄養を摂れます。



■豆まき

節分(毎年2月4日頃の立春の前日)に、鬼に豆をぶつけて邪気を追い払い、福を呼び込む一年の無病息災を願う古くから伝わる行事です。豆は、昔から神へのお供え物として使われ、霊的な力が宿ると信じられてきた大豆を炒って使います。「鬼は外、福は内」のかけ声とともに豆をまき、まいた豆を自分の年齢の数だけ食べます。



■黒豆の色

黒豆の色は、なすと同じ物質のアントシアニン系の色素です。この色素はすぐ退色するので、色よく仕上げ、色もちを良くするために、錆びた釘といっしょに煮ると煮汁に溶け込んだ鉄分が、色素と結びついて水に溶けない色素に変化します。縁起物ということもあり、見た目へのこだわりを大切にする、日本に昔から伝わる調理の知恵です。



株式会社イシカワ

URL <http://cal-kuro.jp/>

おやつ感覚で美味しく食べて、カルシウム不足を解消

カルシウム黒豆

カルシウムを手軽に補給できるよう広島大学と共同開発した、モンドセレクション2010金賞受賞の栄養機能食品。国産黒大豆と牡蠣殻カルシウムを使い、カルシウムを吸収しやすい理想的なミネラルバランス、カルシウムとマグネシウムの配分2:1を実現しています。



- 商品名/カルシウム黒豆
- 品目名/カルシウム黒豆(抹茶)
- 主な原材料/黒大豆、ドロマイト、小麦粉、寒梅粉、抹茶等
- 内容量/14g×31袋
- 国内希望小売価格/3,600円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦19.0cm×横44.0cm×高さ26.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/3.5kg・6箱
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/6×1ケース
- 保存方法/常温
- 賞味期限/1年
- JANコード/4970091413101
- 輸出国・地域/フランス

企業DATA

■設立年/1952年 ■資本金/4,000万円 ■従業員数/55名
 ■住所/〒734-0022 広島県広島市南区東雲1-16-25
 ■TEL/81(82)940-0088 ■FAX/81(82)940-0090
 ■E-mail/ishikawa@ishikawa-net.co.jp

■株式会社イシカワと広島大学との共同開発商品

研究開発室長自身の思わぬ骨折で骨粗鬆症に気づかされ、カルシウムを摂れる豆菓子を作りたいとスタートした「カルシウム黒豆」開発プロジェクト。骨量改善を目的とした骨強化補助食品の有用性について、広島大学の研究(マウスを使った実験・計測)で実証されました。



果物 野菜 &

「レモン」から「りんご」まで、
広島県は農産物の宝庫。

南に温暖な瀬戸内と北には冬期に積雪の多い中国山地という両極端な気候が共存する広島。沿岸平野部、高原地域なども含め、それぞれの気象条件や地勢を活かした多面的な栽培が行なわれ、さまざまな農産物が作られています。

果物や野菜をたっぷり詰め込んだ
体に良い食品も広島ならではのです。

広島産の果物ってなんだろう？

瀬戸内の島しょ部で栽培される柑橘は、全国でもその名を知られ、突出した生産量を誇っています。一方、山間部ではりんごなどの厳寒地に適した果実も栽培でき、幅広い種類の果物に対応できる環境が広がっています。イチジク、ぶどう、なしなどの栽培技術も高く、地域の特産品として受け入れられています。



柑橘類の栽培に適した気候風土がある

海外での評価

個性的な果実の品種に見た目の美しさ、ヘルシーな加工品も
海外の人々を魅了しています！

逸品 広島県果実農業協同組合連合会
URL <http://www.fruit-morning.com/>

日向夏から育成した新品種で、甘さのある優しい味わい

広島はるか

2月上旬まで結実させたまま越冬・収穫。貯蔵によってしっかりと熟成させて出荷します。鮮やかな黄色の果皮とは似つかない、酸味は控え目で、まるで蜂蜜のような甘味で、産地から人気広がりました。中心を残すようにカットすれば、種も気にならず食べやすくなります。



- 商品名／広島はるか
- 品目名／はるか
- 主な原材料／はるか
- 内容量／5kg
- 国内希望小売価格／4,000円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦35.0cm×横24.5cm×高さ16.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／5.5kg・2Lサイズ約22玉、Lサイズ約27玉
- 出荷可能時期／3月下旬～4月中旬
- 最低ロット／要相談
- 保存方法／常温
- 賞味期限／—
- JANコード／—
- 輸出国・地域／台湾・香港・シンガポール

企業DATA

■設立年/1948年 ■出資金/3億7,750万円 ■従業員数/65名
■住所/〒729-2316 広島県竹原市忠海中町1-2-17
■TEL/81(846)26-0011 ■FAX/81(846)26-0092
■E-mail/hiroshima2@hirokaren.com

逸品 有限会社平田観光農園
URL <http://www.marumero.com/>

世界的な一流シェフ、三國清三氏が絶賛した、柚子味噌

ゆずみそ

柚子独特の酸味と香味を、季節を問わず楽しめる柚子味噌。「おかずをもう一品」をテーマに、広島県三次産の種なし柚子「多田錦」を使い、地元で親しまれてきた味を商品化しました。野菜と和えるだけで、お肉にのせるだけで、料理の旨味が華やぎます。



- 商品名／ゆずみそ
- 品目名／柚子味噌
- 主な原材料／柚子、米味噌、砂糖、みりん風味調味料(水あめ・米・米麴の醸造調味料・醸造酢)調味料(アミノ酸等)、酸味料 ※原材料の一部に大豆を含む
- 内容量／200g
- 国内希望小売価格／530円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦30.0cm×横47.0cm×高さ10.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／17kg・48本
- 出荷可能時期／通年 ●最低ロット／1ケース
- 保存方法／常温 ●賞味期限／1年
- JANコード／4935261010412
- 輸出国・地域／—

企業DATA

■設立年/1984年 ■資本金/500万円 ■従業員数/21名
■住所/〒728-0624 広島県三次市上田町1740-3
■TEL/81(824)69-2346 ■FAX/81(824)69-2246
■E-mail/hirata@marumero.com

広島産の野菜ってなんだろう？

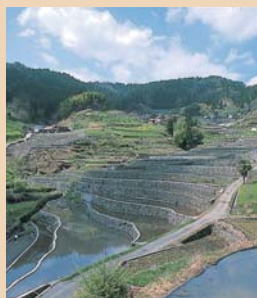
行事料理で使われる縁起のいい食材のわけぎやくわいなどの野菜をはじめ、秋植えのばれいしょは全国でも有数の産地です。アスパラガスやピーマンはサイズの大ぶりなものが特産品として出荷され、広島菜漬けの原料になる広島菜、お好み焼に適したキャベツの新しい品種なども積極的に栽培されています。

広島のわけぎは一般だけでなく高級料亭でも人気



日本の原風景「棚田」

棚田は、傾斜地に階段状に作られている稲作地のことです。農作業効率の悪さに対して、水はけがよく、洪水や地滑りなどの災害を防止することや生態系の保全などの環境に優しい側面をもち、また田植えや稲刈り体験など昔からの農業体験の場としても活用されています。広島県では井仁の棚田が日本の棚田百選として選ばれています。



棚田では付加価値の高い作物を栽培することも多い

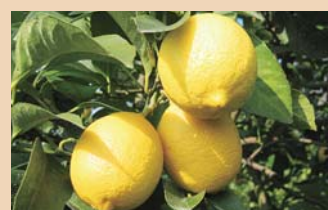
広島県の主要な野菜の生産量(単位/t)

| | | |
|---------|--------|------|
| わけぎ | 1,428 | 全国1位 |
| くわい | 207 | 全国2位 |
| こんにゃくいも | 425 | 全国6位 |
| さやえんどう | 729 | 全国7位 |
| トマト | 8,160 | |
| ねぎ | 5,900 | |
| ほうれんそう | 4,590 | |
| だいこん | 15,800 | |
| きゅうり | 4,020 | |
| アスパラガス | 798 | |
| ばれいしょ | 7,030 | |
| なす | 3,100 | |
| キャベツ | 7,950 | |
| しゅんぎく | 898 | |

広島県の主要な果物の生産量(単位/t)

| | | |
|----------|--------|------|
| レモン | 4,291 | 全国1位 |
| ネーブルオレンジ | 3,227 | 全国1位 |
| はっさく | 7,051 | 全国2位 |
| デコポン | 3,926 | 全国3位 |
| 清美 | 1,078 | 全国4位 |
| イチジク | 676 | 全国6位 |
| いよかん | 540 | 全国6位 |
| みかん | 40,700 | 全国7位 |
| ぶどう | 3,970 | |
| 日本なし | 2,890 | |
| りんご | 1,600 | |

(資料:農林水産省関連統計(2008年・2009年))



イトク食品株式会社

URL <http://itokufood.info/>

カラダの内側からキレイを応援—レモン&ジンジャー粉末飲料

レモンジンジャー4P

便秘や冷え性、むくみに効く、「生姜」。品質安心の高知県産生姜と、ビタミンC豊富ないわき産「青いレモン」の味と香りをぎゅっと詰め込みました。レモンに生姜のアクセントが効いた、爽やかな飲み心地。ホットでもアイスでも。紅茶に入れても美味しくいただけます。



- 商品名/レモンジンジャー4P
- 品目名/粉末清涼飲料
- 主な原材料/砂糖、レモン(愛媛県産)、生姜(高知県産)、オリゴ糖、蜂蜜、ビタミンC、香料
- 内容量/80g
- 国内希望小売価格/315円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦22.5cm×横40.0cm×高さ45.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/6.74kg・10×6個
- 出荷可能時期/通年
- 最低ロット/1ケース(混載3ケース以上送料無料)
- 保存方法/常温 ●賞味期限/1年
- JANコード/4970107110062
- 輸出国・地域/—

企業DATA

■設立年/1963年 ■資本金/1,000万円 ■従業員数/28名
 ■住所/〒722-0232 広島県尾道市木ノ庄町木門491
 ■TEL/81(848)48-1650 ■FAX/81(848)48-1664
 ■E-mail/itoku01@guitar.ocn.ne.jp



万田発酵株式会社

URL <http://www.manda.co.jp/>

53種類もの原材料を長期自然発酵させた植物発酵食品

万田酵素

黒砂糖、果実類、根菜類、穀類、海藻類、豆やゴマ類など生命力あふれる旬のものを原材料として厳選。無添加で熱処理はせず、約3年3ヶ月の熟成期間を経て完成します。ビタミン、ミネラル、アミノ酸などが摂れ、世界30ヶ国以上の方々の健康づくりを支えています。



- 商品名/万田酵素
- 品目名/万田酵素
- 主な原材料/黒砂糖、果実類、根菜類、穀類、海藻類、豆やゴマ類など53種類の植物原材料
- 内容量/145g
- 国内希望小売価格/11,655円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦26.5cm×横35.5cm×高さ50.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)/17.2kg・48本
- 出荷可能時期/取引条件による
- 最低ロット/取引条件による
- 保存方法/冷暗所または冷蔵 ●賞味期限/3年
- JANコード/4909882122137
- 輸出国・地域/フランス・スーダン・ドイツ・台湾・韓国等

企業DATA

■設立年/1987年 ■資本金/8,000万円 ■従業員数/123名
 ■住所/〒722-2192 広島県尾道市因島重井町5800-95
 ■TEL/81(845)24-3561 ■FAX/81(845)24-2311
 ■E-mail/biz@mandagr.com

日本酒

日本酒にとって水は命。

酵母の発酵を活発にする最適な水が硬水と言われていた時代、広島県では軟水が主流。そのハンディを覆す独自の軟水醸造法を日本で初めて開発し、まるやかでしっかりした味わいの広島特有の日本酒を生み出しました。

醸造法と管理法は繊細にして複雑。酒造りの最高責任者「杜氏」の伝統を守りながら、挑戦する姿勢が日本屈指の優良酒を育てています。

日本酒ってなんだろう？

お米を蒸して麴と水を加えて発酵させて造った日本の伝統的なお酒です。もともとはお神酒と呼ばれて神様に捧げる神聖なものでしたが、時代を経て日常的に飲まれるようになりました。お酒の中では珍しく、温めてもまた格別の味わいが楽しめます。ワインのように具材の味や香りを引き立てる料理酒としても親しまれています。



酒蔵では仕込みの湯気が立ち上る

リキュールと合わせてカクテルに！
冷蔵庫で冷やしてシャーベット状のみぞれ酒に！



海外での評価

日本食の人気とともに、ヘルシーおいしい「SAKE」として世界中に愛飲家が急増中です！



盛川酒造株式会社

URL <http://www.enjoy.ne.jp/~sarasouju/>

汲むほどに味も香りも深き酒

白鴻 純米吟醸ブルーボトル

天然の超軟水を酒蔵の地下より汲みあげ、広島杜氏伝統の軟水醸造法により仕込まれています。首にかかる吉野杉の木札をマドラーにすれば、樽酒気分を手軽に楽しむことができます。オリジナル焼印木札のオーダーも可能です。



- 商品名／白鴻 純米吟醸ブルーボトル
- 品目名／純米吟醸酒
- 主な原材料／米、米麴
- 内容量／300ml
- 国内希望小売価格／オープン価格
- ケースサイズ／縦42.0cm×横28.5cm×高さ22.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)／13.5kg・24本
- 出荷可能時期／通年 ●最低ロット／応相談
- 保存方法／冷蔵(紫外線を好まない)
- 賞味期限／1年
- JANコード／4941576103541
- 輸出国・地域／台湾・シンガポール・香港・ブラジル

企業DATA

■設立年/1887年 ■資本金/1,500万円 ■従業員数/15名
■住所/〒737-2506 広島県呉市安浦町原畑44
■TEL/81(823)84-2002 ■FAX/81(823)84-7006
■E-mail/sarasouju@enjoy.ne.jp



合名会社梅田酒造場

URL <http://www.honshu-ichi.com/>

飲みやすく、世界に認められたゴールドメダルの味わい

本洲一 無濾過純米酒

いい日本酒とは何かをテーマに生まれた大吟醸のような純米酒。「IWCインターナショナルワインチャレンジ2008」純米酒部門で金賞を受賞し、フルーティーな香りと柔らかい口当たりが評価されました。日本酒が初めての方にもおすすめのすっきりした飲み口です。



- 商品名／本洲一 無濾過純米酒
- 品目名／日本酒
- 主な原材料／米、米麴
- 内容量／720ml
- 国内希望小売価格／1,150円※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦39.0cm×横30.0cm×高さ31.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／15.2kg・12本
- 出荷可能時期／通年 ●最低ロット／5ケース
- 保存方法／冷蔵
- 賞味期限／—
- JANコード／4981306130041
- 輸出国・地域／香港・オランダ・フランス・オーストラリア・シンガポール

企業DATA

■設立年/1916年 ■資本金/100万円 ■従業員数/8名
■住所/〒736-0081 広島県広島市安芸区船越6-3-8
■TEL/81(82)822-2031 ■FAX/81(82)822-4128
■E-mail/info@honshu-ichi.com

■日本酒の分類 ※下記内容は目安です。

特定名称酒

【吟醸酒】…フルーティーな香り

<主原料>…精米歩合60%以下の白米、米麴、醸造アルコール

【大吟醸酒】…淡くさらりとした味わい

<主原料>…精米歩合50%以下の白米、米麴、醸造アルコール

【純米酒】…濃厚な味わい

<主原料>…3等以上に格付けた玄米、米麴

【純米吟醸酒】…穏やかな香り

<主原料>…精米歩合60%以下の白米、米麴

【純米大吟醸酒】…深い深味わい

<主原料>…精米歩合50%以下の白米、米麴

【本醸造酒】…すっきりとした味わい

<主原料>…精米歩合70%以下の白米、米麴、醸造アルコール



株式会社三宅本店 URL <http://www.sempuku.co.jp/>

古き良き時代を静かに主張する、伝統的な味わい

SEMPUKU 純米大吟醸 蔵720ml

昔の酒蔵をイメージした白ボトルに、なめらかな口当たりとほんのりしたコク。原料のすべてを広島産にこだわり、酵母には広島県が開発したものを使う徹底した姿勢で造った純米大吟醸です。オンザロックでも本来の旨味が楽しめるしっかりした味わいがあります。



- 商品名/SEMPUKU 純米大吟醸 蔵720ml ●品目名/日本酒
- 主な原材料/米、米麴 ●内容量/720ml
- 国内希望小売価格/2,625円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦19.8cm×横29.2cm×高さ31.8cm ●重量・入数(1ケース当り)/8.5kg・6本
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/3ケース ●保存方法/冷暗所または冷蔵
- 賞味期限/180日(冷暗所)360日(冷蔵) ●JANコード/4905748042212
- 輸出国・地域/ニューヨーク・ロンドン・台湾

企業DATA

- 設立年/1856年 ■資本金/3,500万円 ■従業員数/80名
- 住所/〒737-0045 広島県呉市本通7-9-10 ■TEL/81(823)22-1029
- FAX/81(823)24-5500 ■E-mail/miyake-kiyoshi@sempuku.co.jp



中尾醸造株式会社

URL <http://www.maboroshi.co.jp/>

豊かな旨味と香りが調和する、蔵秘伝の特別な純米酒

誠鏡 純米まぼろし

1949年からの3年間、皇室新年御用酒の名誉を賜った、当蔵の純米酒の最高峰。酒造りにおいて最も大切な麹造りに50時間以上もかけるなど、通常よりも特に手間をかけた商品です。そのやわらかで深みのある味わいは、どんな食事にもよく合います。



- 商品名/誠鏡 純米まぼろし
- 品目名/日本酒
- 主な原材料/米、米麴
- 内容量/720ml
- 国内希望小売価格/1,365円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦17.0cm×横25.0cm×高さ32.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/7.3kg・6本
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/10ケース
- 保存方法/冷暗所
- 賞味期限/1年
- JANコード/4904088140046
- 輸出国・地域/米国・オーストラリア・スイス・シンガポール・香港・英国等

企業DATA

- 設立年/1941年 ■資本金/1,000万円 ■従業員数/23名
- 住所/〒725-0026 広島県竹原市中央5-9-14
- TEL/81(846)22-2035 ■FAX/81(846)22-8515
- E-mail/sake@maboroshi.co.jp



賀茂鶴酒造株式会社

URL <http://www.kamotsuru.jp/>

日本で半世紀以上も愛飲される、桜型の金箔入り大吟醸

大吟醸 ゴールド賀茂鶴

気品ある香りに芳醇な味わいと、ノドごしのなめらかさは、まさに大吟醸の証。寿司、天ぷらなどの和食はもちろん、魚や肉などさまざまな各国料理との相性も抜群です。グラスに花びらを浮かべれば日本の趣きが身近に感じられます。



- 商品名/大吟醸 ゴールド賀茂鶴
- 品目名/日本酒
- 主な原材料/米、米麴、醸造アルコール
- 内容量/720ml
- 国内希望小売価格/2,625円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦37.5cm×横25.6cm×高さ33.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/9.6kg・6本
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/未定
- 保存方法/冷暗所
- 賞味期限/1年
- JANコード/4932236120602
- 輸出国・地域/米国・中国・韓国等

企業DATA

- 設立年/1873年 ■資本金/1,000万円 ■従業員数/96名
- 住所/〒739-0011 広島県東広島市西条本町4-31
- TEL/81(82)422-2121 ■FAX/81(82)422-2300
- E-mail/honjin@kamotsuru.co.jp

広島情景

広島にある「世界文化遺産」
-歴史に思いを馳せる、平和への思いを寄せる-



厳島神社(宮島)

◎朱塗りの大鳥居や回廊で結ばれた社殿が、潮の干満の差でさまざまな表情を見せる厳島神社。全面に広がる海、背後の弥山原始林など、周囲の自然までが一体となった荘厳華麗な景観は日本人の美意識の神髄です。



原爆ドーム(平和記念公園)

◎世界で初めて原子爆弾が投下された、広島市の原爆による惨禍を今に伝える被爆建物であり、平和のシンボルです。その周辺一帯は美しい川と緑が広がる平和記念公園に整備され、慰霊碑や平和記念資料館などもあります。



JETRO

〒730-0011 広島県広島市中区基町5-44 広島商工会議所ビル4F
TEL 81 (82) 228-2563 FAX 81 (82) 228-2596
E-mail: HIR@jetro.go.jp