

日本酒

| 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 | | | | | |
| 1 | 日本酒 | 本洲一 純米大吟醸 |  | 広島県産の千本錦を40%まで精白し、地元の伏流水と広島吟醸酵母を使って仕込んだお酒です。大吟醸特有のフルーティーな香りと純米のふくらみのある味わい、すっきりとした喉ごしが特徴です。 フランス KURA Master 2017年大会にてプラチナ賞受賞、及び、2020年大会にて金賞受賞。 商品サイズは1.8L/720mlの2種類、どちらも化粧箱入りです。(画像は720ml) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | 合名会社梅田酒造場 | http://www.honshu-ichi.com/ | |
| 2 | 日本酒 | 本洲一 大吟醸原酒 |  | 40%まで精白した広島県産の酒造好適米「千本錦」から仕込んだ大吟醸を、風味豊かな原酒のまま詰めました。 フルーティーで華やかな香りとしっきりとした味わいのバランスに加え、大吟醸ならではのなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。 英国 IWC2013年大会にて大吟醸部門でトロフィー受賞、及び、IWC2017年大会にて大吟醸部門で広島トロフィー受賞。 商品サイズは1.8L/720mlの2種類。1.8L は化粧箱入り、720mlは専用カートン入りです。(画像は720ml) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | 合名会社梅田酒造場 | http://www.honshu-ichi.com/ | |
| 3 | 日本酒 | 本洲一 無濾過純米吟醸 |  | 広島県産千本錦と広島吟醸酵母から仕込んだ純米吟醸。 活性炭濾過の工程を省くことで原酒のままの風味をより強く残して仕上げた、なめらかな口当たりとふくよかで落ち着いた香りにきめの細かい味わいが並び立っています。 英国 IWC2016年大会・2020年大会にて純米吟醸部門でGold Medal受賞。 フランス KURA Master 2018年大会にてプラチナ賞受賞、及び、2017年大会・2019年大会・2022年大会にて金賞受賞。 商品サイズは1.8L/720ml/300mlの3種類です。(画像は720ml) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | 合名会社梅田酒造場 | http://www.honshu-ichi.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 | | | | | |
| 4 | 日本酒 | 本洲一 無濾過純米酒 |  | 広島県産千本錦と広島吟醸酵母から仕込んだ純米酒。 活性炭濾過の工程を省くことで原酒のままの風味をより強く残して仕上げた、華やかでフルーティな香りと濃醇な味わいがバランス良くまとまった純米酒です。 英国 IWC2012年大会・IWC2013年大会にて2年連続で、純米酒部門でGold Medal受賞。 フランス KURA Master 2018年大会・2020年大会にて金賞受賞。 商品サイズは1.8L/720ml/300mlの3種類です。 (画像は720ml) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | | 合名会社梅田酒造場 | http://www.honshu-ichi.com/ |
| 5 | 日本酒 | 本洲一 無濾過本醸造 |  | 広島県産八反錦と広島吟醸酵母から仕込んだ本醸造。 活性炭濾過の工程を省くことで原酒のままの風味をより強く残して仕上げた、スッキリとした飲み口とやや辛口の味わいが軽快な本醸造です。 英国 IWC2010年大会にて本醸造部門でChampion受賞。IWC2022年大会にて本醸造部門でGold Medal受賞。 商品サイズは1.8L/720ml/300mlの3種類です。 (画像は720ml) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | ザ・広島ブランド | 合名会社梅田酒造場 | http://www.honshu-ichi.com/ |
| 6 | 日本酒 | 六義 大吟醸 |  | 広島県産山田錦を100%使用し、酒造りの六つの義(技、米、水、麴、酵母、風土)を大切に醸した広島らしいお酒です。華やかな香りと芳醇な味わいの中にもキレの良さが際立つ珠玉の一本です。2022全国新酒鑑評会入賞酒。 IWC2022大吟醸の部ゴールドメダル受賞 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | | 八幡川酒造株式会社 | |
| 7 | 日本酒 | 純米大吟醸 八幡川 |  | 広島県産千本錦を100%使用して醸した純米大吟醸酒。軽やかな吟醸香と米の旨味、なめらかな酸味で白ワインを思わせるようなドライな味わい。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | | 八幡川酒造株式会社 | |

| 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 | | | | | |
| 8 | 日本酒 | 旭鳳 純米大吟醸八反錦 |  | 旭鳳独自の酵母と広島県産酒造好適米八反錦の特徴を生かし、繊細ながら深みのある味わいが特徴です。飲み干した後の酸が絶妙なお酒です。フランスで開催されるKuraMaster純米大吟醸部門において2019年20年2年連続金賞受賞、2021年には最高賞プラチナ賞を受賞いたしました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | | 旭鳳酒造株式会社 | http://kyokuhou.co.jp/ |
| 9 | 日本酒 | 旭鳳 純米吟醸泰平 |  | 広島県産酒造好適米八反錦を使用しています。りんごや桃を連想させる穏やかな香り、口を含むと広がる柔らかい甘味、最後に感じる酸が食をすすめ、料理の味わいを引き立てます。常温やぬる燗でもバランス良く、お料理に寄り添い、味わいをまとめてくれる懐の深いお酒です。2020年全国燗酒コンテスト金賞受賞。2021年フランスで開催されるKuraMaster純米酒部門において金賞受賞 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | | 旭鳳酒造株式会社 | http://kyokuhou.co.jp/ |
| 10 | 日本酒 | 旭鳳 純米酒大林千年 |  | 純米酒大林千年（照日米）この酒は2014年、広島豪雨土砂災害で被災した広島市安佐北区大林地区の休耕田を蔵元も参加して再生し、4年の歳月をかけてできた米です。米を出来るだけ削らずに丁寧に仕上げたやや辛口で酸味のあるスッキリした酒です。地域再興への願いを込めた酒を是非ご賞味ください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | ひろしまそだち | 旭鳳酒造株式会社 一般社団法人ふるさと楽舎 | http://kyokuhou.co.jp/ |
| 11 | 日本酒 | 広島醸酒 西国街道 四天王蔵 |  | 「歴史香る『ひろしまの酒』を、西国街道から」をコンセプトに、現在も操業する4つの蔵元の銘酒を広島の東西南北を守る守護神となぞらえ、西国街道の歴史を日本酒の味わいととも堪能できる、飲み比べセット。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | ひろしま西国街道ブランド | まちなか西国街道推進協議会（製造者は「榎大和屋酒舗」ですが、窓口は協議会としてください） | https://machinaka-saigoku.jp/brand/saige/ |
| 12 | 日本酒 | 蓬菜鶴 純米大吟醸 奏（ハーモニー） |  | 広島県産雄町を50%精米し、広島吟醸酵母で醸した香り豊かでスッキリした味わいの日本酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | | 株式会社 原本店 | |

| 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 | | | | | |
| 13 | 日本酒 | 蓬萊鶴 純米大吟醸 生酒 |  | 広島県産雄町を50%精米し、広島吟醸酵母で醸した香り華やかでなめらかな味わいの生原酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 広島市 | | 株式会社 原本店 | |
| 14 | 日本酒 | 蓬萊鶴 一途な純米酒 |  | 広島県産レモンのほか、焼きがきなど瀬戸内の魚貝類にも相性の良いアルコール度数10%の純米酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 冷蔵 | 広島市 | | 株式会社 原本店 | |
| 15 | 日本酒 | 本洲一 無濾過本醸造 |  | 広島産の酒造好適米と吟醸酵母、岩滝山という岩山からの清らかな軟水を使った、広島ならではの地酒。製造時に活性炭での濾過を行わず仕上げていますので、造りたての風味を濃く残した味わいです。ふわっと香る華やかな香り、ほんのりとした甘み、やわらかな口当たりが特徴の、飲みやすい日本酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 広島市 | ザ・広島ブランド | 合名会社梅田酒造場 | http://www.honshu-ichi.com/ |
| 16 | 日本酒 | ほっぶ すてっぶ じゃんぶ |  | 海田町出身で日本人初のオリンピック金メダリスト・織田幹雄さんの功績を称え、偉業を町内外に広くPRすることを目的として作った日本酒です。商品名「ほっぶ すてっぶ じゃんぶ」は織田さんの競技種目である三段跳びに由来します。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | | 合名会社梅田酒造場 | |
| 17 | 日本酒 | 宝剣 純米酒 |  | 広島県産八反錦を使用。ふわりと広がる柑橘系の香り、米の味わい豊かでキレイな純米酒です。どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚とはどのような調理法にも良く合う究極の食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |

| 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 | | | | | |
| 18 | 日本酒 | 宝剣 純米酒 レトロラベル |  | 柑橘系の中にほんのり熟した香り。味わい深くキレイな酒質の中に穏やかな香りと柔らかい味わいが特徴の純米酒です。どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚はどのような調理法にも良く合う究極の食中酒です。世界最大規模「SAKE COMPETITION 2019純米酒部門」第1位受賞酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |
| 19 | 日本酒 | 宝剣 純米酒 超辛口 |  | 広島県産八反錦を使用。辛さの中にほんのりと甘さを感じさせる、味わい深くすっきりとバランスのとれた辛口純米酒です。どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚とはどのような調理法にも良く合います。また、肉料理にも良く合う究極の食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |
| 20 | 日本酒 | 宝剣 純米吟醸 八反錦 |  | 広島県産八反錦を使用。優しく穏やかな柑橘系の香り。味わいの中にほんのりと甘みを感じさせる香味バランス良く仕上がった純米吟醸酒です。どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚とはどのような調理法にも良く合う究極の食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |
| 21 | 日本酒 | 宝剣 純米吟醸 酒未来 |  | 幻の酒米山形県産酒未来を使用。優しく穏やかに広がる熟した柑橘系の香り。キレイで爽やかな余韻が広がる純米吟醸です。どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚とはどのような調理法にも良く合う究極の食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |
| 22 | 日本酒 | 宝剣 純米吟醸 愛山 |  | 兵庫県産愛山を使用。熟したイチゴを想わせる穏やかな香り。味わい丸く豊潤でいつまでも広がる余韻。どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚とはどのような調理法にも良く合う究極の食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |

| 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 | | | | | | |
| 23 | 日本酒 | 宝剣 純米吟醸 山田錦 |  | 兵庫県産特A地区特上米（山田錦）を使用。優しく穏やかに広がる香り。後味余韻長く、丸みのある味わいです。 どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚とはどのような調理法にも良く合う究極の食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |
| 24 | 日本酒 | 宝剣 純米大吟醸 中汲み |  | 希少米の兵庫県産特A地区山田錦を使用。穏やかな優しい香りが余韻長く広がり、熟した果実を想わせるような複雑な丸みを帯びた味わいの純米大吟醸酒です。 どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚とはどのような調理法にも良く合う究極の食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |
| 25 | 日本酒 | 宝剣 純米大吟醸 至高 |  | 醪を手作業で酒袋に詰め、自然と垂れ落ちたものを瓶詰した後、低温で1年間寝かせました。希少米兵庫県産特A地区山田錦を使用。穏やかな優しい香りが余韻長く広がり、熟した果実を想わせるような複雑な丸みを帯びた味わいの純米大吟醸特別限定品です。 どのような料理にも良く合いますが、特に白身魚とはどのような調理法にも良く合う究極の食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 宝剣酒造株式会社 | |
| 26 | 日本酒 | 白鴻 辛口純米酒 黒ラベル |  | 極軟水仕込みならではのなめらかさで、超辛口でありながら旨みと丸みのあるお酒です。やわらかくスッキリとした飲み口です。広島県で開発され、現在県内で最も栽培されている酒米「八反錦」を全量使用しています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 盛川酒造株式会社 | |
| 27 | 日本酒 | 白鴻 四段仕込 純米酒 赤ラベル |  | 穏やかな香りと酸味で飲みやすい甘口の純米酒です。通常日本酒の仕込みは、蒸米・米麴・水を3回に分けて加え、徐々に醪の量を増やしていく三段仕込みで行います。このお酒では、程よい甘さとうま味を残すために、さらに搾る直前の醪に米・米麴でつくった「甘酒」を加える四段仕込みで醸されています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | | 盛川酒造株式会社 | |

| 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 | | | | | | |
| 28 | 日本酒 | 白鴻 辛口四段仕込 |  | きりっとした超辛口のボディに、ふんわりとした甘味とさわやかな酸味が調和した未体験の味わいの純米酒です。微炭酸の心地よい刺激とぶどうの様な香りでスッキリとしています。このお酒では、程よい甘さとうま味を残すために、搾る直前の醪に米・米麴でつくった「甘酒」を加える四段仕込みで醸されています。 | <input type="checkbox"/> | 常温 | 呉市 | | 盛川酒造株式会社 | |
| 29 | 日本酒 | 白鴻 特別純米酒 緑ラベル |  | スッキリとしていて、なおかつ深い味わい。どんな料理ともよく合うオールマイティーなお酒です。食中酒にこだわる『白鴻』の定番のお酒です。 | <input type="checkbox"/> | 常温 | 呉市 | | 盛川酒造株式会社 | |
| 30 | 日本酒 | 白鴻 純米大吟醸50 沙羅双樹 |  | 落ち着いた上品な香りとすっきりとした飲み口で、食事とのバランスを考え抜いて醸した純米大吟醸酒です。おだやかな香りとキレのある味わいのお酒です。 | <input type="checkbox"/> | 常温 | 呉市 | | 盛川酒造株式会社 | |
| 31 | 日本酒 | 白鴻 純米大吟醸 千本錦 |  | 広島県が誇る吟醸用酒米「千本錦」を精米歩合40%まで磨きあげ、丹精込めて醸しました。上品な香りと、なめらかな味わいの逸品です。 | <input type="checkbox"/> | 常温 | 呉市 | | 盛川酒造株式会社 | |
| 32 | 日本酒 | スパークリング三谷春 |  | 広島県の特産品である牡蠣フライと一緒に飲む「カキフライに一途な発泡清酒」です。アルコール分を5%程度として発泡性も若干強めに持たせ、軽くて爽やかな口当たりのお酒です。 | <input type="checkbox"/> | 冷蔵 | 呉市 | | 林酒造株式会社 | https://hayashi-shuzo.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 | | | | | |
| 33 | 日本酒 | 雨後の月 純米大吟醸 滔天 TO-TEN |  | 最高級特A地区秋津産山田錦特上等を17%まで精米し手造りこれまでの培ってきた相原酒造の技術の粋を凝縮した最高到達点。3年間氷温熟成した2019Vintage。梨や白桃、スイセン、若草を感じさせる上品な香り。柔らかい湧水のテクスチャへ繊細な味が幾重にも重なり合い、透明感を保ちながらも複雑味をもたせる奥深き味わいはまさしく吟味。喉奥で続くとめどない余韻は日本酒の美の深淵を体験させることでしょう。720ml。出荷可能時期にお酒のサンプルの配送が可能です。デザイン・エチケットは変更する場合がございます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.com/ | |
| 34 | 日本酒 | 雨後の月 純米大吟醸 真粹<極白> |  | 酒米の王様「山田錦」を7%まで超高精白した「真粹」シリーズのフラッグシップ。脈々と受け継がれる広島杜氏のチャレンジ精神を胸に、ついに県内一の磨きを実現しました。超高精白によりこれまでの真粋の華やかな香りは気品を増し、果実を齧った時の様なみずみずしい口当たりは新たな境地。720ml。出荷可能時期にお酒のサンプルの配送が可能です。デザイン・エチケットは変更する場合がございます。 | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.com/ | |
| 35 | 日本酒 | 雨後の月 純米大吟醸 真粹 |  | 最高級兵庫県特A地区秋津産山田錦を100%使用。精米歩合35%。最高の米で最高のお酒を最高の製法で醸したいという創業当時の思いを体現した純米大吟醸酒。原点に立ち返った製法と氷温熟成により調和した、純米ならではの膨らみのある吟醸香と丸みを帯びた旨味は「雨あがりの空に、冴え冴えと光輝く月が周りを明るく照らす」情景を思わせる風光明媚な味わい。720ml。出荷可能時期にお酒のサンプルの配送が可能です。 | | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.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 | | | | | |
| 36 | 日本酒 | 雨後の月 大吟醸 真粋 |  | 最高級兵庫県特A地区秋津産山田錦を100%使用。精米歩合35%。「上品、美しい、透明感」をキーワードに醸す雨後の月を代表する真粋。全国新酒鑑評会11年連続金賞で培った技術を基に、鑑評会出品酒と同様の原料を使用して、我々の考える真の吟醸酒をテーマに一味加えた設計しております。鼻腔を駆け抜ける林檎やイチゴを連想するとびきり華やかな吟醸香を楽しめる珠玉の一本。720ml。出荷可能時期にお酒のサンプルの配送が可能です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.com/ |
| 37 | 日本酒 | 雨後の月 純米大吟醸 |  | 原料に最高級の雄町である岡山県産赤磐地区赤坂産を100%使用した純米大吟醸酒。精米歩合40%。青リンゴや洋梨を思わせる上品な吟醸香は優しく広がり、赤磐雄町から引き出した透明感のある旨みは香りと調和してエレガントな余韻を残します。雄町サミット第11回/第9回/第6回優等賞。720ml。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.com/ |
| 38 | 日本酒 | 雨後の月 大吟醸 月光 |  | 兵庫県産特A地区山田錦を100%使用。精米歩合40%。ボリュームのある華やかな吟醸香。瑞々しく柔らかな水のテクスチャと米の旨味がダイレクトに感じられるゴージャスな味わい。どこまでも照らす月光のように心地の良い余韻が続きます。SAKE COMPETITION2014 FreeStyleUnder5000部門 第2位。720ml。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.com/ |
| 39 | 日本酒 | 雨後の月 純米大吟醸 BlackMoon |  | 最高級の雄町である岡山県産赤磐地区赤坂産を100%使用した純米大吟醸酒。林檎や熟成したメロンを思わせる艶やかな吟醸香を含んだ瞬間口いっぱいに感じるゴージャスな味わい。力強いポテンシャルを持つ赤磐雄町から丁寧に引き出した味わいは、実はとても繊細でクリアな輝きのある旨味。香りをふくらませながらも最後までシルクのような飲み心地で、エレガントな余韻を残します。大トロや、和牛のステーキなど脂身との相性抜群です。720ml。出荷可能時期にお酒のサンプルの配送が可能です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.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 | | | | | |
| 40 | 日本酒 | 雨後の月 純米大吟醸 愛山 |  | 幻の米と呼ばれる兵庫県特A地区の最高級愛山を100%使用した純米大吟醸。愛山ならではの綺麗な甘味を活かした「甘味とキレの調和したバランスの美」をテーマとしています。フレッシュなイチジクやメロンを思わせるジューシーな吟醸香に、和三盆のような上品な甘味。甘味は後口には残さず柔らかな辛さへと変化し、程よい苦味がリッチな味わいです。SAKE COMPETITION2012 純米大吟醸部門第2位。2018 同部門シルバー。KURA MASTER2018純米大吟醸酒部門金賞。720ml。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | 呉市 | | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.com/ |
| 41 | 日本酒 | 雨後の月 特別純米 十三夜 |  | 山田錦を100%使用したアルコール13%の純米酒。弊社オリジナルの製法によって、低めの度数ながらも米の旨みや洗練された吟醸香といった日本酒の骨格を損なわず、かつてない軽快な飲み心地を実現しました。香りは白葡萄や白桃、バナナを思わせる果実様で、旨酸の調和した瑞々しい味わい。SAKE COMPETITION 2013年度純米酒部門グランプリ。2016年ANA全日空国際線 ファーストクラス採用。IWC2022純米部門ゴールドメダル。KURA MASTER2018純米吟醸部門プラチナ賞、2020山田錦部門金賞。他受賞多数。720ml。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | 呉市 | | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.com/ |
| 42 | 日本酒 | 雨後の月 特別純米 呉未希米 |  | 呉産八反錦・未希米を100%使用した純米酒。県を代表する酒米八反錦を地元呉にて農家共同で特別に栽培し、広島と呉の未来と希望を込めて未希米と名付けました。呉の人の技、米、風土が調和した一本です。綿飴やホワイトフローラルの穏やかな吟醸香に、八反錦ならではの軽快なキレのある辛口。柑橘を思わせる酸味が後切れよく、瀬戸内の牡蠣や白身魚などの相性抜群です。SAKE COMPETITION 2017純米酒部門第3位。720ml。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | 呉市 | | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.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 | | | | | |
| 43 | 日本酒 | 雨後の月にごり梅酒 |  | 雨後の月の純米酒で漬けたにごり梅酒。梅はどっしりと分厚い果肉をもつ最高級の完熟南高梅をふんだんに使用。大吟醸と同等の手間をかけて作った純米酒の中へ3ヶ月間じっくりと漬け込み、梅の持つポテンシャルを余すところなく引き出しました。漬けた梅は果肉をピューレにして再び戻し入れることで、桃を思わせる芳醇でフルーティな香りと、梅そのものをダイレクトに感じる濃厚リッチなにごり梅酒へと仕上がりました。天満天神梅酒大会2012年2位、2013年4位。720ml。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | 呉市 | | 相原酒造株式会社 | https://www.ugonotsuki.com/ |
| 44 | 日本酒 | All Made in くれの純米酒 | | 「呉未希米八反錦」は、呉市の耕作放棄地再生プロジェクトで生産された八反錦（酒米）です。呉未希米と呉の水、呉の技で醸した純米酒。 まさしく「All Made in くれ」の郷土愛から生まれた3蔵の味の違いを飲み比べてみてください。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | 呉市 | | 山城屋 | |
| 45 | 日本酒 | 華鳩貴醸酒 8年貯蔵 |  | 本来、日本酒は「酒米」と「水」で醸しますが、貴醸酒（きじょうしゅ）は「酒米」と「日本酒」で醸した酒です。その歴史は古く、平安貴族も好んで「貴醸酒」を愛飲したといわれています。全国でも貴醸酒を醸す蔵は少ないのですが、華鳩（はなはと）は20年以上の実績を誇る国内一の「貴醸酒蔵」です。貴醸酒を8年間もの間、熟成をはかったのが華鳩貴醸酒しおり8年貯蔵です。甘口が特徴で食前・食後向きの深い味わいです。 世界最大のワイン品評会IWCのSAKE部門古酒の部で、2008、2010、2011、2012、2013、2014、2015、2016、2019と通算9度も金賞を受賞しています。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | 呉市 | | 榎酒造株式会社 | https://hanahato.oknk.net/product/20 |

| 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 | | | | | | |
| 46 | 日本酒 | 純米吟醸 鳳の舞-agehanomai- |  | 改良雄町をさらに改良して生みだされた広島酒米「こいおまち」と、香り高い「広島令和1号酵母」を使用し、バナナや洋ナシのような香りが豊かで雑味が少なく、原酒にしては15%とアルコール度数も控えめで軽やかに飲める。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | | 榎酒造株式会社 | https://hanahato.ocnk.net/ |
| 47 | 日本酒 | 千福 山田錦純米大吟醸35 |  | 広島県産の酒造好適米『山田錦』を高精白(精米歩合 35%)して、長年育んできた杜氏の技で時間をかけて丁寧に仕込みました。果実を想わせる深く華やかな香りと、やわらかな口当たり、上品な甘み・キレのよい後口をお楽しみいただけます。 Kura Master (2017年からフランスで開催されているフランス人のための日本酒コンクール) 日本酒コンクール2022 において金賞を受賞 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | | 株式会社三宅本店 | https://sempuku.co.jp/lineup/detail/?5c9055b8b130b |
| 48 | 日本酒 | TEPPAN |  | 広島県の特産品であるお好み焼きと一緒に飲む「お好み焼に一途な発泡清酒」です。低アルコールであり、コクが控えめで、お好み焼きの味が引き立つ日本酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | | 株式会社三宅本店 | https://sempuku.co.jp/ |
| 49 | 日本酒 | KakiSyuwa |  | 広島県の特産品である牡蠣フライと一緒に飲む「カキフライに一途な発泡清酒」です。アルコール分を4%程度なので、飲み易く、甘酸っぱい味わいです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | | 株式会社三宅本店 | https://sempuku.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 | | | | | |
| 50 | 日本酒 | 浄酎-Purified Spirit |  | 独自技術である低温浄溜により、日本酒の風味や香りを損なうことなく、保存・熟成の効く新たなお酒を開発。原料はすべて広島県の各地の日本酒酒蔵の醸す純米酒。米は広島県産のオーガニック食米を使用。日本酒由来のライスウィスキーのようなお酒。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 呉市 | ひろしまグッドデザイン | ナオライ(株) | https://jo-chu.com/ |
| 51 | 日本酒 | 純米大吟醸原酒 まぼろし黒箱 |  | 4代目中尾清磨が発見したリンゴ酵母で醸した純米大吟醸酒は、1948年に全国品評会で1位を受賞、3年連続で皇室新年御用酒の栄を賜りました。まぼろし黒箱は、当時の製法を忠実に守り、今に再現したお酒です。リンゴ酵母は、昭和15年にリンゴの表皮から発見された、「発酵力」、「酸味の質」、「香りの高さ」、全てに優れた酵母菌です。まぼろし黒箱は、そのリンゴ酵母を使い、ほとんどを手作業で丁寧に醸した当蔵の最高峰です。また、お酒の味に最も影響を及ぼす麹造りでは、麹蓋(こうじぶた)という伝統的な道具を使い、一つ一つ丁寧に作業を行っています。麹造りにかける時間も、大吟醸酒で通常48時間程度ですが、52時間以上の時間をかけ、しっかりと味の乗った芳醇なお酒に仕上げています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 中尾醸造株式会社 | http://www.maboroshi.co.jp/post_prd/maboroshi_kuro/ |
| 52 | 日本酒 | 純米大吟醸まぼろし赤箱 |  | 4代目中尾清磨が発見したリンゴ酵母で醸した純米大吟醸酒は、1948年に全国品評会で1位を受賞、3年連続で皇室新年御用酒の栄を賜りました。まぼろし赤箱は、当時の製法を忠実に守り、今に再現したお酒です。リンゴ酵母は、昭和15年にリンゴの表皮から発見された、「香りの質と高さ」、「発酵力」、「爽やかな酸味」、全てに優れた酵母菌です。まぼろし赤箱は、そのリンゴ酵母を使い、ほとんどを手作業で丁寧に醸した当蔵の歴史を代表するお酒です。また、お酒の味に最も影響を及ぼす麹造りでは、大吟醸酒で通常48時間程度ですが、52時間以上の時間をかけ、しっかりと味の乗った芳醇なお酒に仕上げています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 中尾醸造株式会社 | http://www.maboroshi.co.jp/post_prd/maboroshi_aka/ |

| 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 | | | | | |
| 53 | 日本酒 | 大吟醸まぼろし白箱 |  | まぼろし白箱は、りんごの皮から採取した酵母を使って醸した大吟醸酒です。芳醇な香りが、清涼感と味わいに一層ふくらみを与えて、爽やかな印象を持ちます。当蔵は、旧来からのリンゴ酵母による酒造りで培ってきた伝承の技術を使い独自の製法で造った特別なお酒に「まぼろし」という名を冠しております。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 中尾醸造株式会社 | http://www.maboroshi.co.jp/post_prd/maboroshi_shiro/ |
| 54 | 日本酒 | 純米吟醸まぼろし |  | 純米吟醸まぼろしは食中酒をコンセプトに、9号系酵母を使用し広島県産の酒造好適米「八反錦」で醸しています。爽快な吟醸香を上品に表現し、すっきりとした口当たりながら熟成により味に幅を持たせ八反錦の特徴を十分に引き出しています。甘味・旨味・酸味、また、ほのかな苦みのバランスが後切れの良い爽やかな飲み心地を生み出しています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 中尾醸造株式会社 | http://www.maboroshi.co.jp/post_prd/maboroshi_junmaiginjo/ |
| 55 | 日本酒 | 誠鏡純米吟醸雄町 |  | 雄町米は江戸時代後期に発見された、酒米の中でも最も古い品種です。特に「深みのある旨さ」を醸し出すことから、ファンが多い酒米でもあります。このお酒は雄町米を55%まで精米し、お酒の味を最も左右する「米こうじ造り」に特に 手間と時間をかけて、丁寧に醸したお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 中尾醸造株式会社 | http://www.maboroshi.co.jp/post_prd/seikyoku01/ |
| 56 | 日本酒 | 龍勢別格品生酏純米大吟醸 |  | 第一回全国清酒品評会で日本一と成った「龍勢」の伝統を引き継ぐお酒で、酵母も無添加の自然との対話で醸し上げた伝統生酏造りの純米大吟醸酒です。熟成と共に深みを増す酒は食事と共に楽しめる正に日本酒の魅力を最大限に感じる事が出来ます。 | 来 年 よ り ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | wonder500 | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/bekkaku/ |
| 57 | 日本酒 | 龍勢ゴールドラベル生酏純米大吟醸 |  | 第一回全国清酒品評会で日本一と成った「龍勢」の伝統を引き継ぐお酒で、酵母も無添加の自然との対話で醸し上げた伝統生酏造りの純米大吟醸酒です。熟成と共に深みを増す酒は食事と共に楽しめる正に日本酒の魅力を最大限に感じる事が出来ます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/gold/ |

| 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 | | | | | | |
| 58 | 日本酒 | 龍勢 黒ラベル 純米大吟醸 |  | 世界的なワインのコンテストで日本酒部門創設の年に最高金賞トロフィーを受賞したお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/ku-ro/ |
| 59 | 日本酒 | 龍勢 白ラベル 純米吟醸 |  | フランスで行われた日本酒コンテストの初代プラチナ賞受賞したお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/shiro/ | |
| 60 | 日本酒 | 龍勢 和みの辛口 生酏純米 |  | 自然との対話で醸し上げた伝統生酏造りのシリーズです。広島県産酒造好適米「八反錦」を酵母も無添加の生酏造りで醸し上げた食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/nagomi-kimono/ | |
| 61 | 日本酒 | 龍勢 ゆらぎの凧 生酏純米 |  | 自然との対話で醸し上げた伝統生酏造りのシリーズです。広島県産酒造好適米「八反35号」を酵母も無添加の生酏造りで醸し上げた食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/nagi/ | |
| 62 | 日本酒 | 龍勢 日々絆々 生酏純米 |  | 自然との対話で醸し上げた伝統生酏造りのシリーズです。酒造好適米「山田錦」を酵母も無添加の生酏造りで醸し上げた食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/hibiki/ | |
| 63 | 日本酒 | 龍勢 無垢の系譜 生酏熟成純米 |  | 自然との対話で醸し上げた伝統生酏造りのシリーズです。酒造好適米「雄町」を酵母も無添加の生酏造りで醸し上げ熟成させた食中酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/muku/ | |
| 64 | 日本酒 | 龍勢 善七 生酏純米大吟醸 |  | 第一回全国清酒品評会で日本一と成った「龍勢」の伝統を引き継ぐお酒で、酵母も無添加の自然との対話で醸し上げた伝統生酏造りの純米大吟醸酒です。熟成と共に深みを増す酒は食事と共に楽しめる正に日本酒の魅力を最大限に感じる事が出来ます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/zenichi/ | |
| 65 | 日本酒 | 龍勢 画龍点睛 生酏純米大吟醸 |  | 第一回全国清酒品評会で日本一と成った「龍勢」の伝統を引き継ぐお酒で、酵母も無添加の自然との対話で醸し上げた伝統生酏造りの純米大吟醸酒です。熟成と共に深みを増す酒は食事と共に楽しめる正に日本酒の魅力を最大限に感じる事が出来ます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | | 藤井酒造株式会社 | https://www.fujiishuzou.com/product/garyotensei/ | |

| 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 | | | | | |
| 66 | 日本酒 | 竹鶴 |  | 享保18年(1773年)創業、古くから酒造りを営み「小笹屋」の屋号で知られる竹鶴酒造。ニッカウヰスキーの創業者で、「日本のウヰスキーの父」とも呼ばれる竹鶴政孝の生家でもあります。 味の濃い辛口純米酒で、「どんな料理にも合うお酒」を目指しています。 小笹屋竹鶴シリーズは、無濾過・純米原酒で、生もとづくりで醸したものは木樽仕込みです。同じ品種のお米から作られたお酒でも、産地、醸造年度の違いで、まったく違った味わいとなっていますので、ぜひ飲み比べして頂きたいです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 竹原市 | 竹鶴酒造 株式会社 | | |
| 67 | 日本酒 | YOGANSU OKITA9241 |  | 広島県三原市大和町沖田地区で育てたイタリア米「カルナローリ」のDNAを持つ米「和みリゾット」を100%使用した日本酒です。味覚のコンセプトは「白ワイン」。香りは、爽やかな柑橘系の中に少し甘いフルーツが混ざるようなイメージで、味は、しっかりとした酸味と同時に、米本来の甘味と旨味、苦みがバランスよく混ざり合って複雑な印象を与え、余韻も長く続きます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 三原市 | 株式会社よがんす白竜 | https://yogansu.shop/collections/all | |
| 68 | 日本酒 | 純米吟醸 「酔心稲穂」 |  | 『軟水』と、60%まで磨き上げた白米を合わせて丹念に醸すことで生まれた、上品でキメ細かな『味吟醸』。落ちついてお酒と料理を楽しむ日にお奨めです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市 | 株式会社 酔心山根本店 | http://www.suishinsake.co.jp/suishin | |
| 69 | 日本酒 | 鳳凰酔心 「究極の酔心」大吟醸 |  | 酒米では最高峰といわれる「山田錦」を30%まで磨き上げ、軟水の中でも『超軟水』（硬度14）の領域となる天然水を使用し、全国に先駆けて吟醸造りを開発した広島伝承の技で醸し上げた正に『究極』といえる大吟醸です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市 | 株式会社 酔心山根本店 | http://www.suishinsake.co.jp/suishin | |

| 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 | | | | | |
| 70 | 日本酒 | 久井物語 |  | JA三原は、管内の三原市久井町で、農業経営を行う法人連携組織『アグリチーム久井』が栽培したお米『大粒ダイヤ』を原料とした日本酒を、三原市唯一の酒蔵である株式会社・酔心山根本店と共同で、地域農産物の6次化と地域ブランド品の開発を目的に、令和元年から試験醸造・販売に取り組んでおり、『久井物語』と名付け、JA三原の産直市『やっさふれあい市場』などを中心に販売しています。 このお酒は、酔心独自の『軟水醸造』により、ダイヤのような艶（つや）やかな旨味と、キメ細やかな味わいが特徴の純米酒に仕上がっています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市 | 三原農業協同組合 | (製造) 酔心山根本店 | |
| 71 | 日本酒 | おのみち寿齢・純米吟醸 |  | バランスのとれた中口の旨味のある味わいで、柔らかさとまろやかさをミックスした喉越しの良い酒です。冷やすと旨味が引き立ちます。尾道は風光明媚な町で、四季を通じ多数の観光客がお越しになります、旅の記念になればと町の名前をラベルに使用し、又当主の長命にあやかり縁起の良い「寿齢 ジュレ」の銘柄を使用しています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 尾道市 | 株式会社吉源酒造場 | http://yoshigen.info | |
| 72 | 日本酒 | 純米吟醸 ローズマインド |  | 福山の街や飲食店を元気づけたいという老舗酒蔵の思いから生まれた、バラ酵母で仕込んだ日本酒。地下200mの水とこだわりの酒米の素材の良さを最大限に引き出し、食事との相性の良い、ほのかな柑橘系の香りとマイルドな飲み口になっています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 福山市 | 福山ブランド | 株式会社天寶一 https://fukuyama-brand.jp/?p=4285 | |
| 73 | 日本酒 | 瑞冠 純米 合鴨農法米 |  | 布野特産センターと契約栽培する、合鴨農法米「中生新千本」を100%使用した純米酒です。自然の恵みをたっぷり受けた合鴨米を、長期低温発酵でじっくり醸しました。さらに、新酒を蔵内で3年熟成、香味がやわらかく丸みを帯び、さわやかな酸味と共にのど越しのきれいな辛口酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三次市 | みよしブランド | 山岡酒造株式会社 https://zuikan.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 | | | | | | |
| 74 | 日本酒 | 瑞冠 純米大吟醸 きもと35 |  | 広島県産雄町米、100%使用。日本古来の伝統製法きもと仕込みで醸し、旨味豊かな味わいの純米大吟醸酒を3年低温熟成。まろやかな円熟の旨味をお楽しみいただけます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三次市 | | 山岡酒造株式会社 | https://zuikan.jp |
| 75 | 日本酒 | 瑞冠 純米大吟醸 亀かくし |  | 自社田栽培の幻のお米「亀の尾」を100%使用。地酒は文化を合言葉に、農業と共に栄える酒造りです。きりりとした飲み口のお酒をさらに3年熟成させた純米大吟醸酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三次市 | | 山岡酒造株式会社 | https://zuikan.jp |
| 76 | 日本酒 | 美和桜 純米大吟醸酒 |  | 地元の三次市三和町で作付けされた酒米「八反」を丹念に磨き上げ、低温でゆっくりと発酵させた、気品のある香りと、ふくらみのある旨味のバランスのとれた酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三次市 | | 美和桜酒造有限会社 | http://www.miwasakura.co.jp |
| 77 | 日本酒 | 美和桜 特別純米酒 |  | 広島県北産雄町米を使い、広島もみじ酵母で醸し、ほのかな果実の香りでフレッシュ感と雄町米の風味がフュージョンした酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三次市 | みよしブランド | 美和桜酒造有限会社 | http://www.miwasakura.co.jp |
| 78 | 日本酒 | 純米大吟醸酒 |  | 華やかな香りと芳醇で奥深い含み香が調和した純米大吟醸酒は地元、総領町 田総下松（たぶさ さがりまつ）の伏流水（中硬水）と広島県産の酒造好適米、山田錦を100%使用して丁寧に醸したお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 庄原市 | | 花酔酒造株式会社 | https://www.hanayoisyuzo.co.jp/ |
| 79 | 日本酒 | 純米無濾過生原酒[吊るし搾り] |  | 広島県産の酒造好適米、八反錦と地元、総領町 田総下松（たぶさ さがりまつ）の伏流水（中硬水）を使用し丁寧に醸した純米醪を綿の布袋に入れ、ゆっくりと時間をかけてお酒が滴り落ちるのを待ちました。お酒本来の味と香りをお楽しみください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 庄原市 | | 花酔酒造株式会社 | https://www.hanayoisyuzo.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 | | | | | | |
| 80 | 日本酒 | 活性純米酒 どぶ |  | 広島県産の酒造好適米、八反錦と地元、総領町田総下松(たぶさ さがりまつ)の伏流水(中硬水)を使用し丁寧に醸した造りたての純米酒をビン詰している為、二次的にビン内で発酵!のみ口爽やかスパークリングにごり酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 庄原市 | | 花酔酒造株式会社 | https://www.hanayoi-syuzo.co.jp/ |
| 81 | 日本酒 | 菊文明 |  | 地元合鴨農法で作られた酒米と帝釈カルスト台地の硬水を使用して作られたお酒で、その味わいはキリッとした辛さの中にまるやかな旨味が広がる「旨辛口」で日本料理にはもちろん、ステーキなど脂の多い料理にもよく合い、お酒の甘さが引き立ちます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 庄原市 | | 有限会社北村醸造場 | |
| 82 | 日本酒 | 菊文明 合鴨純米原酒 |  | 安心安全で美味しいお酒をとという思いで、地元東城の藤本農園さんの合鴨農法米(無農薬米)の中生新千本というご飯で食べるお米で造ったお酒です。普通のお酒とは違った風味が楽しめます。キリッとした辛さと旨味が特徴です。 | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 庄原市 | | 有限会社北村醸造場 | |
| 83 | 日本酒 | 超群 |  | 広島を代表する酒造好適米「八反錦」と広島県の景勝地である「帝釈峡」を有する地元東城の山水を使った県内で唯一の硬水仕込みの蔵で作られた地酒です。 軽快でさっぱりとした味わいと後キレの良い辛口タイプの日本酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 庄原市 | | 生熊酒造株式会社 | http://ikumashuzo.com/ |
| 84 | 日本酒 | 比婆美人 |  | 自ら堆肥等にもこだわった酒米に、広島県内地域でも珍しい中硬水を使用し、醸造しています。 中硬水を使用したお酒は、硬水仕込みと比べ、発酵に時間を要しますが、硬水よりはやわらかく、酸が少なめで淡麗な味わいのお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 庄原市 | | 比婆美人酒造株式会社 | |

| 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 | | | | | |
| 85 | 日本酒 | 大吟醸 吉祥賀茂鶴 |  | 「吉祥賀茂鶴」はめでたい兆し、縁起の良い慶びの酒として発売したもので、揮毫と背景の蒔絵は、重要無形文化財保持者（人間国宝）である漆芸家・室瀬和美氏によるものです。背景に描かれた、めでたい鶴と亀（波）は、このお酒に出会った皆様方に幸せが訪れますようにとの願いが込められています。伝統の技術で醸した袋搾りの大吟醸酒で、優雅な香りときめ細かな味わいが特長です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 賀茂鶴酒造株式会社 | https://www.kamotsuru.jp/ | |
| 86 | 日本酒 | 大吟醸 双鶴賀茂鶴 |  | 2016年4月、広島で行われたG7外相会談ワーキングディナーで乾杯の酒として振舞われました。果実のような華やかな香りとふくよかな味わいが特長です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 賀茂鶴酒造株式会社 | https://www.kamotsuru.jp/ | |
| 87 | 日本酒 | 大吟醸特製ゴールド賀茂鶴 |  | 昭和33年、金箔入りの大吟醸酒のさきがけとして発売して以来、「賀茂鶴」を代表する銘柄です。2014年オバマ米大統領（当時）が来日の際、安倍首相（当時）と銀座の寿司店「すきやばし次郎」で盃を交わしたお酒です。桜の花びら型金箔が、お祝いの席を彩ります。華やかなながらも落ち着いた香味がお料理を引き立てます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 賀茂鶴酒造株式会社 | https://www.kamotsuru.jp/ | |
| 88 | 日本酒 | 大吟醸西条酒造学校 |  | 「美人の井戸」水を使った低温長期間の吟醸仕込みでフルーティな香りとなめらかな口当たりが特徴の飲みやすい大吟醸です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 福美人酒造株式会社 | http://fukubijin.co.jp/ | |
| 89 | 日本酒 | 福美人純米吟醸 |  | 大気最も清浄な寒中に時間をかけ念をいれた吟醸仕込みです。吟醸香と芳醇な味わいが特徴の、やや辛口で飲みやすい純米吟醸です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 福美人酒造株式会社 | http://fukubijin.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 | | | | | |
| 90 | 日本酒 | 特別純米酒「ひめあま」 |  | 「美人の井戸」水を使い、麴には白こうじを20%使用。甘口でアルコール分を控えておりますが、果物系の香りとクエン酸たっぷりですっきりと爽やかな喉ごしでとても飲みやすい特別純米酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 福美人酒造株式会社 | http://fukubijin.co.jp/ | |
| 91 | 日本酒 | 白牡丹 純米大吟醸 原酒 万年蔵 |  | 広島固有の酒造好適米『千本錦』を、自社精米所で38%まで丁寧な精米したものを使用し、酵母にはフルーティーでさわやかな香りを生み出す『広島もみじ酵母』を使用。上品な吟醸香が、広がる旨味と後追いのすっきりとした酸味を彩り、流れるような余韻が秀逸。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 白牡丹酒造株式会社 | https://www.hakubotan.co.jp | |
| 92 | 日本酒 | 白牡丹 純米大吟醸 令和1号酵母 |  | 酒造好適米『山田錦』を50%まで磨き、丁寧に洗米、厳格に限定吸水したお米をしっかりと蒸し上げ、麴造り・仕込みに用いました。自家製の白麴を一部使用することによる酸味と、広島県が独自に開発した令和1号酵母の果実様の香りが特徴。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 冷蔵 | 東広島市 | 白牡丹酒造株式会社 | https://www.hakubotan.co.jp | |
| 93 | 日本酒 | 白牡丹 純米吟醸 生貯蔵酒 |  | 酒造好適米『山田錦』を用い、味ある少し甘めの純米吟醸に仕上げました。生貯蔵酒特有の若々しさの中に、凛としたコクときめの細やかな味わいが特長。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 白牡丹酒造株式会社 | https://www.hakubotan.co.jp | |
| 94 | 日本酒 | 紅甘萬 (べにかんまん) |  | 広島県の特産品であるもみじ饅頭と一緒に飲む「もみじ饅頭に一途な純米酒」です。もみじ饅頭の甘みとびつたりと同調し、後味がすっきりな日本酒です。もみじ饅頭と一緒に口に含んだ際、酒の変化に驚きます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 白牡丹酒造株式会社 | https://www.hakubotan.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 | | | | | |
| 95 | 日本酒 | 賀茂金秀 純米大吟醸40 |  | 仕込み水は蔵の敷地内に湧く中硬水とお米は広島県産「千本錦」の織りなす飲み口優しく優雅な香りのお酒。高品質なお酒を醸すため、絶え間のない技術の向上と原料米にこだわりを見せています。また、全量冷蔵貯蔵で常に鮮度の高いお酒を提供しています。2018年Kura Masterプラチナ賞受賞。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 東広島市 | 金光酒造合資会社 | https://www.kamokin.com | |
| 96 | 日本酒 | 賀茂金秀 純米大吟醸35 |  | 仕込み水は蔵の敷地内に湧く中硬水と、お米は最高品質の山田錦を使用しております。シリーズ最高峰のお酒にふさわしく技術の粋を集めて醸した純米大吟醸です。全量瓶貯蔵にてフレッシュでジューシーな味わいをブレることなく提供しています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 東広島市 | 金光酒造合資会社 | https://www.kamokin.com | |
| 97 | 日本酒 | 西條鶴 純米大吟醸原酒『神髓』 |  | 広島県産山田錦・千本錦使用。 1999年～2022年・世界食品コンクール『モンドセレクション』において金賞連続受賞。世界も認めた広島を代表する純米大吟醸原酒。 香り、旨味、酸味のバランスが良く、一杯で日本酒の醍醐味を味わえる日本酒のすべてを凝縮した逸品。蔵の神髓を感じていただけます。 ロバートパーカー主宰「ワイン・アドヴォケート」にてパーカーポイント92点獲得。 蔵元おすすめの地元食材 広島牛を使ったステーキ、ローストビーフとおススメ。吉和産わさび、藻塩を添えて。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.co.jp/ | |
| 98 | 日本酒 | 西條鶴 純米大吟醸『西鶴』 |  | 伝統的な広島流辛口純米大吟醸!! 地元東広島”造賀”産山田錦で醸した地産地消の純米大吟醸。 マスカットを想わせる上品な香りと優しい米の旨味が口の中に広がり、爽やかな飲み口に仕上げられています。 蔵元おすすめの地元食材 鰯の湯引き、瀬戸内産白身魚の刺身、アナゴ・キスなど白身魚の天ぷら。 地魚のフリッター・タルタルソース添え | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.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 | | | | | |
| 99 | 日本酒 | 西條鶴 純米大吟醸「日々精進酒醸(ひびしょうじんさけかもす)」 |  | <p>蔵元の地元、東広島造賀地区夢ファーム大谷の農家の皆様が丹精込めた作った中生新千本(なかにしんせんぼん)を使った地産地消の純米大吟醸。</p> <p>広島酒らしく淡麗でありながら口の中に米の旨味が広がる味わいのある純米大吟醸。</p> <p>蔵元おすすめの地元食材 瀬戸内産白身魚の刺身、塩焼き。アナゴ・キスなど白身魚の天ぷら。お寿司</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.co.jp/ | |
| 100 | 日本酒 | 西條鶴 純米吟醸「大地の冠(だいちのかん)」 |  | <p>1904年の創業以来使い続けている酒米「雄町米」で醸した純米吟醸。</p> <p>「Classic&Modern」!! 広島杜氏伝統の技で醸しました。雄町米の特徴の優しい旨味が口の中に広がり、華やかで、スッと切れる伝統的な広島流旨口の純米吟醸。食との相性抜群です。</p> <p>蔵元おすすめの地元地元食材 広島のソウルフード”お好み焼” 呉名物鳥皮煮込み、広島県産豚肉を使った豚の角煮、とんかつ。</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.co.jp/ | |
| 101 | 日本酒 | 西條鶴 純米酒「大地の風(だいちのかぜ)」 |  | <p>蔵元の地元、東広島造賀地区夢ファーム大谷の農家の皆様が丹精込めた作った中生新千本(なかにしんせんぼん)を使った地産地消の純米酒。</p> <p>「Hiroshima・Classic」!! 伝統の広島杜氏の技で醸しました。米の旨味が口の中に広がり、キレの良い伝統的な広島流辛口純米酒。</p> <p>蔵元おすすめの地元食材 広島サーモンのソテー、お刺身。広島地鶏の塩焼。あなごのたれ焼。カキ料理(カキフライ、焼カキ)</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.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 | | | | | |
| 102 | 日本酒 | 西條鶴 無濾過純米酒 |  | <p>蔵元の地元、東広島造賀地区夢ファーム大谷の農家の皆様が丹精込めた作った中生新千本（なかくてしんせんぼん）を使った地産地消の純米酒。</p> <p>「Classic&Modern」!! リンゴやメロンを想わせる香りに、まろやかな米の甘みを感じるバランスの良い広島流甘口の美酒。</p> <p>蔵元おすすめの地元食材 広島の食材を使ったイタリアン。白身魚のカルパッチョ、瀬戸内産ちりめんじゃこ・釜揚げシラスのペペロンチーノなど</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.co.jp/ | |
| 103 | 日本酒 | 西條鶴 純米生原酒 |  | <p>蔵元の地元、東広島造賀地区夢ファーム大谷の農家の皆様が丹精込めた作った中生新千本（なかくてしんせんぼん）を使った地産地消の純米酒。</p> <p>しばってすぐに瓶詰め。生酒のため芳醇口当たりと飲み口。</p> <p>リンゴやメロンを想わせる香りに、まろやかな米の甘みを感じるバランスの良い広島流甘口の美酒。</p> <p>蔵元おすすめの地元食材 東広島名物地鶏を使ったコメカラ。白身魚のカルパッチョ、瀬戸内産ちりめんじゃこ・釜揚げシラスのペペロンチーノなど</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.co.jp/ | |
| 104 | 日本酒 | 吟醸酒 ゴールド西條鶴 |  | <p>蔵元の地元、東広島造賀地区夢ファーム大谷の農家の皆様が丹精込めた作った中生新千本（なかくてしんせんぼん）を使った地産地消の吟醸酒。</p> <p>2001年～2022年・世界食品コンクール『モンドセレクション』において金賞連続受賞。世界も認めた広島を代表する辛口吟醸酒。広島酒らしく淡麗でありながら口の中にほど良い米の旨味が広がります。</p> <p>蔵元おすすめの地元食材 冷やして瀬戸内産白身魚のお刺身、お寿司。</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.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 | | | | | | |
| 105 | 日本酒 | 西條鶴 夏季限定酒 無濾過純米・夏 純米”涼風彩 酒” |  | <p>蔵元の地元、東広島造賀地区夢ファーム大谷の農家の皆様が丹精込めた作った中生新千本（ななてしんせんぼん）を使った地産地消の純米酒。</p> <p>洋梨を想わせるさわやかな香りと柑橘系の皮のような軽い苦みがアクセントになり飲み飽きしない夏のお酒。キリッとしたさわやかな酸と、ほど良いお米の旨みをお楽しみいただけます。</p> <p>蔵元おすすめの地元食材 身が引き締まった“地タコの刺身・天ぷら”、梅肉をあわせた“はもの湯引き”解禁されたばかりの天然鮎の塩焼。</p> | | | | | | | | | | | | | | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.co.jp/ | |
| 106 | 日本酒 | 西條鶴 夏・雄町 純米吟醸「夏まつり」 |  | <p>1904年の創業以来使い続けている酒米「雄町米」で醸した爽やかな味わいの夏向け純米吟醸。</p> <p>柑橘を思わせる爽やかで華やかな香りとキレの良い酸味がバランスよく調和した夏のお酒。キリッと冷やしてワイングラスでお楽しみください。</p> <p>蔵元おすすめの地元食材 身が引き締まった“地タコの刺身、天ぷら” かつばえびせんの原料になる瀬戸内産小エビ、白身魚、アナゴのフリッターと、瀬戸内レモンを添えて。</p> | | | | | | | | | | | | | | 常温 | 東広島市 | 西條鶴醸造株式会社 | https://saijotsuru.co.jp/ | |
| 107 | 日本酒 | 亀齢 大吟醸 「創」 |  | <p>広島県産の酒造好適米・山田錦を45%の精米で低温発酵で醸し、賀茂大地の冬の寒暖差のある地の利を生かし蔵人が丹精込めて醸造した逸品。芳醇な香りと日本酒本来の旨味が醸し出されている気品のある印象的な大吟醸酒。</p> | | | | | | | | | | | | | | 常温 | 東広島市 | 西条産地呼称清酒 認定証 | 亀齢酒造株式会社 | https://kireikireikirei.jimdofree.com |
| 108 | 日本酒 | 亀齢 純米酒 「吟仕込」 |  | <p>広島県産米を60%の精米で醸した豊かな香りと趣の深い味わいの純米酒。亀齢の特徴である後口すっきり、飲み飽きしないお酒です。</p> | | | | | | | | | | | | | | 常温 | 東広島市 | | 亀齢酒造株式会社 | https://kireikireikirei.jimdofree.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 | | | | | |
| 109 | 日本酒 | 亀齢 純米酒 「寒仕込」 |  | 広島県産米を65%の精米で醸した純米酒。さわやかな米の香りとすっきりした口当たり、冷やでも燗でも美味しく、食中酒に最適なお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 亀齢酒造株式会社 | https://kireikireikirei.jimdofree.com | |
| 110 | 日本酒 | 賀茂泉 純米大吟醸皇壽720ml |  | 本品は、賀茂泉伝承の純米醸造と吟醸造りにて醸し上げた逸品です。地元東広島市造賀地区産の厳選された酒米「山田錦」を丁寧に精白し、じっくりと低温発酵させて醪を仕上げていきます。果実を想わせるフルーティーな香りとキメの細かい滑らかな味わいをお楽しみ下さい。華やかな宴を彩る乾杯酒におすすめです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西条清酒産地呼称認定酒 | 賀茂泉酒造株式会社 | http://www.kamoizumi.co.jp/ |
| 111 | 日本酒 | 賀茂泉 純米大吟醸白寿720ml |  | 広島育ちの酒米”千本錦”を広島県オリジナル吟醸用酵母”広島もみじ酵母”で醸した純米大吟醸酒です。爽やかなリンゴ様の上品な香りとほのかな甘み特徴です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | | 賀茂泉酒造株式会社 | http://www.kamoizumi.co.jp/ |
| 112 | 日本酒 | 賀茂泉 純米大吟醸延寿720ml |  | 蔵元より北へ約6kmにある圃場で栽培された酒米『山田錦』を清らかな酒都・西条の伏流水と広島杜氏伝承の技で醸した純米大吟醸酒です。広島県オリジナル酵母「広島令和1号酵母」で仕込み、穏やかな香りと透明感のある優しい米の甘み、フレッシュな酸が特徴です。常温もしくは冷してお楽しみください。食中酒としておすすめいたします。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 西条清酒産地呼称認定清酒（西条JAPANブランド認定酒） | 賀茂泉酒造株式会社 | http://www.kamoizumi.co.jp/ |
| 113 | 日本酒 | 賀茂泉 純米大吟醸生酒720ml |  | 蔵元より北へ約6kmにある圃場で栽培された酒米『山田錦』を清らかな酒都・西条の伏流水と広島杜氏伝承の技で醸した純米大吟醸を非加熱で瓶詰しました。穏やかな香りと透明感のある米の甘み、生酒ならではのフレッシュ感が特徴です。冷蔵管理、冷してお楽しみください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 東広島市 | 西条清酒産地呼称認定清酒（西条JAPANブランド認定酒） | 賀茂泉酒造株式会社 | http://www.kamoizumi.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 | | | | | |
| 114 | 日本酒 | 賀茂泉 純米吟醸朱泉本仕込 720ml |  | 賀茂泉酒造を代表する1本、まさに当蔵純米醸造の原点といえるお酒です。米本来の旨さを引き出す為、純米醸造で活性炭素を一切使用せず、芳醇で味わい豊かな純米吟醸酒です。美しい山吹色もその特長のひとつ。しっかりとしたコクと旨味は、瀬戸内の味覚の味わいを引き立ててくれる優しさと和牛やフライなどの味わいのしっかりとした料理にも負けない力強さがあります。ぬる爛にすることで一層旨さが引き立ちます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 賀茂泉酒造株式会社 | http://www.kamoizumi.co.jp/ | |
| 115 | 日本酒 | 賀茂泉 純米吟醸山吹色の酒 720ml |  | 2年以上土蔵で熟成させた純米吟醸原酒を使用し、まろやかで深みのある味わいに仕上げられています。ふくらみのある旨みと丸みのある口当たりが特長です。爛酒にすると一層旨みが引き立ちます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 賀茂泉酒造株式会社 | http://www.kamoizumi.co.jp/ | |
| 116 | 日本酒 | 賀茂泉 造賀純米酒720ml |  | 地元東広島市造賀地区で契約栽培される酒米「山田錦」だけで仕込まれた純米酒です。キメ細やかで柔らかな口当たりとふくらみのある米の旨味が感じられます。冷酒から爛酒までオールマイティに楽しめる純米酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 賀茂泉酒造株式会社 | http://www.kamoizumi.co.jp/ | |
| 117 | 日本酒 | 山陽鶴 清酒にがり おり酒 |  | スッキリ甘口で癖のないにごり酒。冷や、ロック、ぬる爛で飲むのがオススメ。日本酒が苦手な女性に人気のとっても呑みやすいお酒。呑みすぎには注意です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 山陽鶴酒造株式会社 | https://sanyotsuru.jp/shop/products/detail/12 | |
| 118 | 日本酒 | 山陽鶴 純米原酒 G88 |  | 中生新千本をほんの少しだけ削って醸した純米酒。アルコール度数17度の原酒で、濃厚な味わい、米の旨みを楽しんでいただけます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 山陽鶴酒造株式会社 | https://sanyotsuru.jp/shop/products/detail/16 | |

| 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 | | | | | |
| 119 | 日本酒 | 於多福 純米吟醸 |  | やわらかな口当たりで穏やかな香りと味わいの調和が取れた純米吟醸。幅広い料理に合うため、食中酒として用いられることが多いすっきり辛口の酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 柄酒造株式会社 | https://www.tsukasyuzou.jp/ | |
| | | | 途中でラベルが変更になる可能性有 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 120 | 日本酒 | 於多福 大吟醸 |  | 広がるような華やかな香りとすっきりした飲み口が特徴の日本酒。辛口ながら香りがある分甘味を感じるお酒です。ワイングラスで召し上がっていただくと、より一層お楽しみ頂ける一品です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 柄酒造株式会社 | https://www.tsukasyuzou.jp/ | |
| | | | 途中でラベルが変更になる可能性有 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 121 | 日本酒 | 於多福 純米吟醸 |  | 穏やかで米の旨味がギュッと詰まった辛口の純米酒。冷でも燗でも楽しめます。ぬる燗がこのお酒の旨味を一番楽しめます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 柄酒造株式会社 | https://www.tsukasyuzou.jp/ | |
| | | | 途中でラベルが変更になる可能性有 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 122 | 日本酒 | 富久長 八反草 純米大吟醸40 |  | 八反草を40%まで磨いた吟醸造りで醸した、透明感のあるきれいな香りが広がります。パイナップルのようなフルーティなフレーバーは、ワイングラスに注ぐとより引き立ちます。大吟醸らしいエレガントさをもちつつ、八反草ならではの野性的な味わいと深い切れ味をお楽しみください。直汲み原酒を1本ずつ丁寧に瓶火入れ、瓶貯蔵しているので、搾りたてのフレッシュな風味を保っています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 (保管は冷蔵) | 東広島市 | 今田酒造本店 | 富久長 八反草 純米大吟醸 40 - 富久長 FUKUCHO | |

| 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 | | | | | | |
| 123 | 日本酒 | 富久長 海風土 純米 |  | レモンのような爽やかな飲み心地の富久長。キリッとした酸味と日本酒らしい柔らかな後口が、牡蠣や魚介のおいしさを引き立てます。酸度が高く、原酒でアルコール度数13度に仕上げた軽快な口当たりは、和食だけでなく、イタリアンやフレンチとの相性も抜群。よく冷やして白ワイン感覚でお楽しみください。1本ずつ丁寧に瓶火入れ、瓶貯蔵しているので、搾りたてのフレッシュな風味を保っています。風味保護のため必ず冷蔵庫で保管してください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 (保管は 冷蔵) | 東広島市 | | 今田酒造本店 | 富久長 海風土 Seafood 純米 - 富久長 FUKUCHO |
| 124 | 日本酒 | 富久長 八反草 サタケシリーズ HENPEI |  | 三浦仙三郎が確立した軟水醸造法と、日本で初めての動力精米機を開発したサタケ（東広島市）の精米技術によって生まれた広島吟醸酒。120年余りの月日を経て、吟醸酒は新たなステージへ扉を開きます。イノベーションの着眼点は米のカタチ。米を球形に磨く従来型から、薄く磨く扁平精米（真吟）へ。最新鋭の精米機が精米60%で従来型の精米40%と同じたんぱく質の削減率を実現しました。直汲み原酒を1本ずつ丁寧に瓶火入れ、瓶貯蔵しているので、搾りたてのフレッシュな風味を保っています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 (保管は 冷蔵) | 東広島市 | | 今田酒造本店 | 富久長 八反草 サタケシリーズ HENPEI - 富久長 FUKUCHO | |
| 125 | 日本酒 | 純米大吟醸 神の蔵 |  | 明治42年創業以来、伝統的な手造りにこだわり続けている安芸高田市唯一の酒蔵です。広島県産の千本錦と吟醸酵母を使用し、甘い果実を思わせるフルーティーな香りと、やや軽快でなめらかな味わいが特徴です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 安芸高田市 | あきたかたのたから | 向原酒造 株式会社 | http://mukai-zakura.com/ | |
| 126 | 日本酒 | 本醸造 うつぶんばらし |  | 明治42年創業以来、伝統的な手造りにこだわり続けている安芸高田市唯一の酒蔵です。広島県産の中生新千本と清酒酵母を使用し、スッキリ、サッパリした味わいが特徴です。うつぶんばらしにピッタリの爽やかな日本酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 安芸高田市 | | 向原酒造 株式会社 | http://mukai-zakura.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 | | | | | |
| 127 | 日本酒 | 純米酒 ”月夜の宝島” |  | 米本来の旨味が引き出された純米酒。喉ごしスッキリでこれぞ従来の日本の酒！どの温度帯でも美味しく召し上がっていただけますが、特にぬる燗(40℃)がおすすめです。香り、コク、旨味感が増し、おいしさがアップします。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 江田島市 | 津田酒造株式会社 | https://tsudasyuzo.com/ | |
| 128 | 日本酒 | 同期の桜 純米原酒 |  | 広島県を代表する酒米、八反錦と広島吟醸酵母で醸したお酒です。原酒ならではの味わい。お米のうまみがしっかり感じられるお酒になっています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 江田島市 | 江田島銘醸株式会社 | https://www.doukino-sakura.jp/ | |
| 129 | 日本酒 | 江田島 本醸造原酒 |  | 八反錦と県産酵母で醸したお酒です。辛口で軽快な飲み口のお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 江田島市 | 江田島銘醸株式会社 | https://www.doukino-sakura.jp/ | |
| 130 | 日本酒 | 古鷹 純米酒 |  | 広島もみじ酵母を使用したお酒です。すっきりとした味わいでどんな料理にも合うお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 江田島市 | 江田島銘醸株式会社 | https://www.doukino-sakura.jp/ | |
| 131 | 日本酒 | 同期の桜 大吟醸 |  | 広島県産の山田錦を使用し広島吟醸酵母で醸したお酒です。吟香の華やかな香り、程よい甘味と滑らかな口当たりのお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 江田島市 | 江田島銘醸株式会社 | https://www.doukino-sakura.jp/ | |
| 132 | 日本酒 | 古鷹 熟成大吟醸 |  | 二年間常温で寝かせたお酒です。熟成を経て深さが増した味わい、香りを楽しめるお酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 江田島市 | 江田島銘醸株式会社 | https://www.doukino-sakura.jp/ | |
| 133 | 日本酒 | 同期の桜 ミニ樽 |  | 中身は普通酒になります。中身を飲んだ後は飾りとしても使えるお土産品になります。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 江田島市 | 江田島銘醸株式会社 | https://www.doukino-sakura.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 | | | | | | |
| 134 | 日本酒 | 清酒上撰 ”島の香” |  | 津田酒造の看板酒”島の香”。明治32年生まれ の書家、上田桑鳩(そうきゆう)によってし たためられた題字を配したラベルを使用。口当 たりもよくコクと旨味を兼ね備えたお酒です。 スツとのどを通り抜けた後は、ふわりとかすか に漂う甘い香り!どなたでも飲みやすく飲み飽 きない美酒。どの温度帯でも美味しく召し上 がることができます。 | | | | | | | | | | | | | | 常温 | 江田島市 | 江田島ブランド認 定 Buyひろしま登録 | 津田酒造株式会社 | https://tsudasyuzo.com/ |
| 135 | 日本酒 | 純米吟醸 ”氣” (ふうき) |  | 米と米こうじ、水のみで醸される香り豊かな純 米吟醸酒・氣(ふうき)。さわやかな飲み口で 気分が華やぎます。冷(ひや)もしくは、常温が おすすめです。 | | | | | | | | | | | | | | 常温 | 江田島市 | | 津田酒造株式会社 | https://tsudasyuzo.com/ |
| 136 | 日本酒 | 大號令 |  | 蒸米の放冷、麴造りから酒袋を使った上槽まで のほとんどの工程を手造りして、熊野町の寒冷 な気候にも助けられ地酒らしいこだわりのお酒 を醸造しています。味は柔らかな甘さと含み香 が口中に広がり、爽やかな飲み口です。 | | | | | | | | | | | | | | 常温 | 熊野町 | | 株式会社 馬上酒造 | http://bajoshuzo.com/ |
| 137 | 日本酒 | 老亀 純米吟醸 |  | 広島県で開発した酒米「千本錦」と酵母「広島 吟醸酵母」で醸したお酒。完熟した果 実の様な、甘い香りとサッパリとした甘みが口 いっぱいに広がる飲みやすい日本酒です。 | | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | 北広島町 | | 小野酒造株式会社 | http://oigame.co.jp/details/daiginjyou_naka.html |
| 138 | 日本酒 | 老亀 中汲み大吟醸 |  | 広島県で開発した酒米「千本錦」と酵母「広島 吟醸酵母」で醸したお酒。とても華や かな果実の様な香りと、お米由来の旨味が口 いっぱいに広がる飲みやすい日本酒です。 | | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | 北広島町 | | 小野酒造株式会社 | http://oigame.co.jp/details/daiginjyou_naka.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 | | | | | |
| 139 | 日本酒 | 老亀 純米大吟醸 銀ラベル |  | 広島県で開発した酒米「千本錦」と酵母「もみじ酵母」で醸したお酒。 穏やかな果実の様な甘い香りと、お米由来の旨味が口いっぱい広がる飲みやすい日本酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 北広島町 | | 小野酒造株式会社 | http://oigame.co.jp/details/daiginjyou_naka.html |
| 140 | 日本酒 | 老亀 純米大吟醸 黒ラベル |  | 広島県で開発した酒米「こいおまち」と酵母「広島令和1号酵母」で醸したお酒。 上品な香りと、爽やかな飲み口の日本酒です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 北広島町 | | 小野酒造株式会社 | http://oigame.co.jp/details/daiginjyou_naka.html |
| 141 | 日本酒 | シンライ challenge series Tradition・ Modern |  | 扁平・原形精米醸造技術を使ってつくられた日本酒です。通常の精米の米と比較して、米のタンパク質を効率よく除去することができるため、軽快な味わいが特徴です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 神石高原町 | | 三輪酒造株式会社 | https://www.shinrai-1716.com/ |
| 142 | 日本酒 | 始一HAJIME |  | 扁平・原形精米醸造技術を使ってつくられた日本酒です。通常の精米の米と比較して、米のタンパク質を効率よく除去することができるため、軽快な味わいです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 神石高原町、竹原市、広島市 | | 三輪酒造株式会社 藤井酒造株式会社 旭鳳酒造株式会社 | https://www.shinrai-1716.com/ https://www.fujiishuzou.com/ http://www.kyokuhou.co.jp/ |

ワ イ シ

| 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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|------------|---|---|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|---|-------------|------------|---|---|
| | | | | | 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 | ワイン | SUZU Chardonnay Unwooded (スズ シャルドネ アンウッド イット) |  | アンウッドイットとは、木樽を使っていない仕込み方法で、葡萄の風味をそのまま味わいに表現した仕込み方法です。「その年の鈴張シャルドネの葡萄の個性が、そのままワインとして表現されるように」との考えのもと、醸造した白ワインです。葡萄の風味をそのまま生かしたナチュラルで爽やかな味わいの特徴です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | 常温 | ひろしまそだち | 720ml | 広島市 | 鈴張ワイン | | |
| 2 | スパークリングワイン | MIKADO LEMON Sparkling lemon sake |  | 瀬戸内海に浮かぶ人口約30人の離島「三角島(みかどしま)」のレモンをコンセプトにした、広島県にある創業161年の日本酒蔵元三宅本店の純米大吟醸を掛け合わせたスパークリングレモン酒。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | ひろしまグッドデザイン | 750ml | 呉市 | ナオライ㈱ | https://jo-chu.com/ | |
| 3 | レモンワイン | 大長レモン酒 |  | 広島県は日本一のレモンの産地。その中でも、瀬戸内海のほぼまん中にある大崎下島・豊町産の「大長レモン」は国産レモン発祥の地として百年の実績を持ち、優れた栽培技術のもとでつくられた品質・味とともに天然レモンの超一級品。その「大長地区」を有する「J A広島ゆたか」のレモン100%の搾りたて果汁を独自の製法で発酵熟成させたのがこのレモン酒です。国産天然レモンならではの爽やかな芳香、すっきりとしたキレのよい味わいをお楽しみ下さい。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | 平成15年度優良ふるさと食品中央コンクール国産農林産品利用部門農林水産省総合食料局長賞受賞・平成15年度ひろしまグッドデザイン賞奨励賞受賞 | 500ml | 竹原市 | 中尾醸造株式会社 | http://www.maboroshi.co.jp |
| 4 | 白ワイン | 2021三原ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン キュベ Rocto |  | 三原の地で栽培した欧州系品種の初収穫となった2021年、ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンを同じタンクで混醸しました。まろやかな厚みのある味わい。後味にほのかな甘さが残る、果実味が凝縮されたワインとなりました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵(夏期) 常温(夏期以外) | | 750ml | 三原市(会社は竹原市) | 瀬戸内醸造所株式会社 | https://setouchi.jozojo.jp | |
| 5 | 赤ワイン | 2021三原ニューベリーA |  | 生食用ぶどうを生産してきた三原市高坂町。そこで収穫されたニューベリーAを使用したスティールワイン。ベリーAの特徴である、芳醇な香りと凝縮した果実味が口いっぱい広がります。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵(夏期) 常温(夏期以外) | | 750ml | 三原市(会社は竹原市) | 瀬戸内醸造所株式会社 | https://setouchi.jozojo.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|-----------------|--------------------------|---|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----------------------------|---------------------|----------------|-------|-----------------|-------------------|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | |
| 6 | 赤ワイン スパークリング | 2021竹原キャンベルアーリー |  | 明治初期よりぶどうを栽培してきた竹原市。この地のキャンベル・アーリーを瓶内2次醗酵によりポップなスパークリングワインに仕上げました。芳醇な香りとミネラル感をお楽しみください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 (夏期) 常温 (夏期以外) | | | 750ml | 三原市 (会社は竹原市) | 瀬戸内醸造所株式会社 | https://setouchi.jozo.jp |
| 7 | スパークリングワイン | 2020 三原ニューベリーA (スパークリング) |  | 2020年に収穫した広島県三原市高坂町産のニューベリーAを、瓶内二次発酵によりスパークリングワインに仕立てています。ベリー種の特徴である華やかな香りを活かすため、樽熟成はせずに瓶詰しました。三原の名物タコのカルパッチョや、瀬戸内海産のサワラの塩たたきなど、淡白な味付けの魚介料理やサラダなどのフレッシュな野菜料理との相性抜群です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 (夏期) 常温 (夏期以外) | | | 750ml | 三原市 (会社は竹原市) | 瀬戸内醸造所株式会社 | https://shop.setouchi.joz.jp/ |
| 8 | 赤ワイン | 山野峡ワイン 2021富士の夢 |  | 広島県福山市の最北端に位置する山野峡大田ワイナリーでは、県立自然公園を有する自然豊かな山野町でブドウの栽培から瓶詰め、ラベル貼りに至るまでの全工程を一本づつ丁寧に仕上げています。山野峡シリーズは厳選した自社のブドウのみを使用。毎年魅せてくれるワインの表情の違いをお楽しみください。【富士の夢】はメルローと日本古来の山ぶどう(行者に水)を交配させたワイン用品種。辛口のミディアムボディで濃い赤紫色。甘酸っぱさと程よい渋みが独特な味わいを感じさせる。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 750ml | 福山市 | 福山健康舎(山野峡大田ワイナリー) | https://yamano-wine.com |
| 9 | 白ワイン | 山野峡ワイン 2021北天の雫 |  | 広島県福山市の最北端に位置する山野峡大田ワイナリーでは、県立自然公園を有する自然豊かな山野町でブドウの栽培から瓶詰め、ラベル貼りに至るまでの全工程を一本づつ丁寧に仕上げています。山野峡シリーズは厳選した自社のブドウのみを使用。毎年魅せてくれるワインの表情の違いをお楽しみください。【北天の雫】はリースリングと日本古来の山ぶどう(行者に水)を交配させたワイン用品種。辛口のミディアムボディで、淡く透明に光るレモン色。スッキリとした味わいの中に北天の雫独自の味わいが引き立った仕上がり。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | △ | △ | △ | △ | 冷蔵 | | | 750ml | 福山市 | 福山健康舎(山野峡大田ワイナリー) | https://yamano-wine.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|------|--------------------------|---|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|--|----------------|-----|---------------|---|-------------|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | |
| 10 | ワイン | 福山産ワイン (キュヴェ ローズ等) |  | (ボン フレ シック) にごり微発泡のロゼワインです。甘い香りとにごりからのうまみの特徴です。ほのかに甘さを感じるワインです。 (マスカットベリーA) 瓶内二次発酵のマスカットベリーAです。熟成感とキレイな泡が特徴です。瀬戸内の魚介ともよく合います。 (キュヴェローズ) 心地よいプチプチとした発泡感のある、淡いロゼ色で、イチゴのような甘い香りが特徴です。すっきりとドライで甲殻類とよく合います。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 750ml | 福山市 | 株式会社 enivrant | http://enivrant.co.jp | |
| 11 | ワイン | ローズマインド |  | しっかりとした色調のルビー色、赤い果実のイチゴやアメリカンチェリーを思わせる香りが特徴的な赤ワイン。2020年9月に収穫したブドウを仕込み、タンク内で約1年熟成させたのち瓶詰めを行い、さらに5か月間瓶内熟成しました。 ばら酵母を使用すること、そしてしっかり熟成することにより、ブドウの芳醇な香りとトゲのない柔らかな酸味と渋みに仕上がったワインです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 500ml | 福山市 | 有限会社ぬまくま夢工房 | https://numakuma-yume.com | |
| 12 | 白ワイン | TOMOEピノ・ノワール白夜 |  | 自社農園収穫。通常とは違う贅沢な搾り方で黒ぶどうからできた白ワイン。プラン・ド・ノワールのビュアでリッチな口当たりと、沈まない太陽のような余韻をお愉しみください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | IWSC2022 SILVER受賞、DWWA2022 BRONZE受賞、DWWA2021 SILVER受賞、IWSC2021 BRONZE受賞、IWC2021 BRONZE受賞 | 720ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ | |
| 13 | 白ワイン | TOMOEシャルドネ新月 |  | 反収制限し凝縮感を増した厳選ぶどうを使用。フレンチオーク樽で発酵、熟成。MLF、シュール・リー、バトナーージュも頻繁に行い味わい深く、まるやかでリッチなテイストに。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 広島県産応援登録制度 登録商品 | 日本ワインコンクール2018 金賞受賞、日本ワインコンクール2022 銅賞受賞、DWWA2022 BRONZE受賞、IWSC2022 BRONZE受賞、DWWA2021 SILVER受賞、IWSC2021 BRONZE受賞、IWC2021 SILVER受賞 | 720ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.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 | 登録制度名 (該当する場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|------|-----------------|---|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|--|-------|-----|---------------|---|
| | | | | | 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 | 白ワイン | TOMOÉシャルドネ待月 |  | TOMOÉシャルドネ新月のセカンドワイン的存在。しっかりとしたボディ感と樽熟成による熟成香が華やかな果実味とハーモニーを奏でる。味わいはまろやかな果実味から、バランスよく酸味が広がり、余韻にも果実香が残る。カニ料理などと合わせるのがオススメ。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | みよしブランド | 日本ワインコンクール2022金賞受賞 IWC2022 SILVER受賞 IWSC2022 SILVER受賞 DWWA2022 SILVER受賞 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 15 | 白ワイン | TOMOÉシャルドネ クリスプ |  | シャルドネをステンレスタンクのみで発酵熟成。木の樽に触れていない、いわばすっぴんの状態。パイナップル、洋なしなどを感じる芳香。落ち着いた控えめな酸味。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 広島県産応援登録制度 登録商品 | 日本経済新聞 日経プラスワン エシカルな白ワイン1位 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 16 | 赤ワイン | TOMOÉメルロー |  | 契約圃場（棚仕立て）収穫。コールドソーク、醸し発酵、樽熟成。やさしいファーストアタックのあと、じわじわとしっかりとした旨味を感じるメディアムタイプ。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 17 | 赤ワイン | TOMOÉピノ・ノワール |  | 自社圃場収穫。垣根方式。長めの樽熟成。赤い果実に土のニュアンス。ライトな口当たりながら旨味を感じる。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | 日本ワインコンクール2022 銅賞受賞 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 18 | 赤ワイン | TOMOÉシラー |  | 自社圃場収穫。垣根方式。約12か月の樽熟成。スパイシーで野性味を感じさせる香りと果実味を感じる味わいがバランスよくまとまった飲みごたえのある1本。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | IWSC2021 銀賞受賞、IWC2021 奨励賞受賞 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|------|------------------------------|---|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|--|-------|-----|---------------|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | |
| 19 | 白ワイン | TOMOÉデラウェア |  | 完熟ぶどうを使用し、香り高い風味に仕上げた。徹底した低温管理で発酵時の泡もわずかに感じる。白い花を思わす華やかな香りと、爽やかな酸味がバランスよくまとまった味わい。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 広島県産応援登録制度 登録商品 | 日本ワインコンクール2022 銀賞受賞 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 20 | 赤ワイン | TOMOÉマスカット・ベリーA 木津田ヴィンヤード |  | 毎年高品質なぶどうを育成する栽培家、木津田礼（きづたれい）さんの努力の結晶ともいえるぶどう。コールドソーク、醸し発酵、樽熟成。フレンチオークの新樽で熟成。樽香、果実香入り混じった複雑なアロマに凝縮感のある味わい。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | 日本ワインコンクール2015 金賞受賞、IWSC2022 SILVER受賞、IWSC2021 SILVER受賞、IWC2021 SILVER受賞 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 21 | 赤ワイン | TOMOÉマスカット・ベリーA 芝床ヴィンヤード |  | この年に収穫されたマスカット・ベリーAの中でも最も色濃い芝床氏管理のぶどうを、樽でゆっくりと熟成。芳醇な果実味と樽香が複雑に混ざり合った、飲みごたえを感じるメディアムタイプ。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | IWSC2022 SILVER受賞、IWSC2021 BRONZE受賞、IWC2021 BRONZE受賞 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 22 | 赤ワイン | TOMOÉ小公子 マスカット・ベリーA |  | 日本古来の山ブドウをワイン用に品種改良した「小公子」と国内改良品種である「マスカット・ベリーA」の日本品種のみで構成されたジャパンプレンド。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | 日本ワインコンクール2015 銀賞受賞 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 23 | 赤ワイン | TOMOÉピノ・ノワール貴腐 |  | 世界的にも少なく、日本でも例の少ない「貴腐ワイン」。しっかりとした甘さと芳香、コーヒーのようなビターな香りと味わいが果実味と入り混じるデザートワイン。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 375ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|------------|--------------------|---|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|----------------|----------------------|---|---|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | |
| 24 | ロゼワイン | 三次ピオーネワイン |  | <p>三次を代表する特産品である「ピオーネ」を原料にした、全国的にも珍しいワイン。</p> <p>ピオーネをじっくり低温発酵させることでフルーティに仕上がっており、ピオーネ果実を食べた時の果実味豊かな味わいや甘みをそのままワインに表現しています。</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | みよしブランド | | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | https://www.miyoshi-winery.co.jp/ |
| 25 | スパークリングワイン | VILLAQUAデラウェア |  | デラウェア100% フレッシュで華やかなデラウェアの香りとさっぱりとした味わいが心地よい泡と一緒に溶け込んだスパークリングワイン。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ | |
| 26 | スパークリングワイン | VILLAQUAイエロー | | シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン。瓶内二次発酵のきめ細かい泡が熟成香と共に溶け込んだ味わい深いスパークリングワイン。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ | |
| 27 | スパークリングワイン | VILLAQUAピンク | | 芳醇な果実味と程よい飲みごたえで、食前酒はもちろん食中酒としてもお楽しみいただけます。グラスに映えるロゼカラーも美しいスパークリングワインです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.co.jp/ | |
| 28 | スパークリングワイン | Semillon Sparkling |  | 自社栽培で収穫したセミヨン種を使用した瓶内二次製法で醸造したスパークリングワインです。青リンゴや洋梨のような香りと厚みのある味わいがバランス良いワインとなっています。(2021年産)瓶内二次製法によるきめの細かい泡を感じられ、泡持ちも良いのが特徴です。 | | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | 常温 | | 100本供給可能、750ml | 三次市 | 株式会社 VinobleVineyard | http://vinoble-vineyard.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|------|-----------------|---|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------|---------------------|-------------------------|----------------|------|------------------------|---|
| | | | | | 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 | 白ワイン | Sauvignon Blanc |  | 自社栽培で収穫したソーヴィニヨンブラン種を使用したワインです。メロンや柑橘、ミントなどのハーブを感じ、香りと厚みのある味わいがバランス良いワインとなっています。2021年産がイギリスで行われた「インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション (IWSC) 2022」で金賞を受賞しています。 | | | | | | | | | | | | | | 常温 | IWSC2022 GOLD受賞 | 100本供給可能、750ml | 三次市 | 株式会社 VinobleVineyard | http://vinoble-vineyard.jp |
| 30 | ワイン | 甲斐美嶺スパークリングワイン |  | 自家生産のピオーネを100%使用したスパークリングワインです。アルコール度数6%なので、女性にも飲みやすく、きれいな桃色で人気があります。 | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 東広島マイスター認証 | 750ml | 東広島市 | 菊田農園 | |
| 31 | 赤ワイン | 福光 | | 北広島町で育てた山葡萄系品種を使用して造った赤ワイン。日本酒醸造用の酵母を使用している為、酸が穏やか。味噌や醤油など和食とのマリァージュが特徴。 | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | 10本供給可能、720ml | 北広島町 | 福光葡萄酒醸造所 | www.asahikari.info |
| 32 | 白ワイン | AO |  | 広島県で作出された品種であるハニービーナスと日本で品種改良されたサンセミヨンの2種を原料に使用。サンセミヨンのすっきりとした酸味とハニービーナスの華やかな香りの調和が特徴。絶滅危惧種に指定される希少な野鳥ブッポウソウの保護を目的としたプロジェクトのシンボルワインであり、ブドウの圃場に巣箱をかけてブッポウソウの生息数を増やしつつブドウの食害虫であるコガネムシなどを捕食してもらい、ブッポウソウと共生したワイン造りを目指しています。 | | | | | | | | | | | | | | 常温 | 令和3年ひろしまグッドデザイン賞「奨励賞」受賞 | 800本供給可能、500ml | 世羅町 | 株式会社セラアグリパーク (せらワイナリー) | www.sera-winery.jp |
| 33 | 白ワイン | 百花ハニービーナス2022 |  | 広島県で作出された品種であるハニービーナスを使用した甘口の白ワイン。国内で唯一この品種名を謳ってワインを作っております。フリーラン果汁という搾汁を行わず破砕したブドウから自然に流れ出る果汁のみを使用しており、雑味のないクリアな味わいに、ハニービーナスの持つ豊潤で華やかな香りが合わさったワインです。 | | | | | | | | | | | | | | 常温 | buyひろしま登録変更依頼中 | 800本供給可能、720ml | 世羅町 | 株式会社セラアグリパーク (せらワイナリー) | www.sera-winery.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|--------------|-----------|---|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|----------------|----------------|-----|-----------------------|--------------------|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | |
| 34 | ロゼスパークリングワイン | ロゼスパークリング |  | <p>世羅町産のマスカットベリーAを100%使用した辛口のロゼスパークリングワイン。マスカット・ベリーAの果汁を丁寧に醸した後、伝統製法である瓶内二次発酵方式でスパークリングワインに仕上げました。二次発酵終了後も、2年以上の熟成を行い。マスカット・ベリーAの華やかさと酵母由来のふくよかさがあがるワインとなっています。ガス圧は強めでくちあたりもよく、どんな料理にも合わせやすいワインです。</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 400本供給可能、750ml | 世羅町 | 株式会社セラアグリパーク（せらワイナリー） | www.sera-winery.jp |

その他酒類

| 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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|-----------|------------------|---|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|----------------|----------------|------------|--|---|
| | | | | | 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 | ウイスキー | 桜尾 |  | 創業の地・廿日市の桜尾にある貯蔵庫で熟成している。モルト原酒が眠る樽は、貯蔵庫からほど近くに佇む瀬戸内海から届く潮の気配をほのかにまといます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 700ml | 廿日市市 | 株式会社サクラオブルワリーアンドディステイラリー | https://www.sakuraodistillery.com/ |
| 2 | ウイスキー | 戸河内ウイスキー8年 |  | 戸河内貯蔵庫で8年以上熟成させた戸河内の新緑を思わせるスパイシーな柑橘系の香りを持つグレインスピリッツと適度なピート香とバニラやチョコレート様の柔らかな甘みを持つモルトウイスキーをブレンドしました。ミネラル感と若草の香りが特徴のスッキリとドライな味わいのウイスキーです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 700ml | 廿日市市、安芸太田町 | (一社) 地域商社あきおた 製造：株式会社サクラオブルワリーアンドディステイラリー | https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/28599040 |
| 3 | ウイスキー | 戸河内ウイスキー |  | 特徴の異なるグレインウイスキー（柔らかな甘みをもつ原酒、ミネラルや穀物感豊かな原酒）と適度なピート香とバニラやチョコレート様の柔らかな甘みを持つモルトウイスキーをブレンドしました。若々しさを活かし、ライトな味わいの中に力強さを感じさせるウイスキーに仕上げました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 700ml | 廿日市市、安芸太田町 | (一社) 地域商社あきおた 製造：株式会社サクラオブルワリーアンドディステイラリー | https://akiotakara-ec.cs-akiota.or.jp/items/26166182 |
| 4 | ヴィンテージ貴醸酒 | FUKUCHO LEGACY I |  | 1989年から冷蔵庫の中で永い年月のあいだ熟成を重ねたコンテスト用の大吟醸雫酒を、三段目の仕込み時に水の代わりに使用した貴醸酒。先代の保広杜氏が伝えた広島吟醸造りの技と、現代の富久長の融合を果たすために、敢えて原料の一部として使いました。伝統的な黄麹を使い、口に含むととろけるような滑らかな舌触りに、柔らかな甘やかさ。ヴィンテージの複雑味を引き出しながら、富久長らしいクリアで綺麗な味わいに仕上がっています。全生産量が698本。ラベルには広島・歴清社で40年ほど前につくられた銀箔紙を使っています。シリアルナンバーとサインを記しています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 (保管は冷蔵) | | | 500ml | 東広島市 | 今田酒造本店 | FUKUCHO LEGACY I - 富久長 FUKUCHO |
| 5 | 梅酒 | 白鴻 艶肌梅酒 |  | 広島県産の青梅を日本酒に漬け込み果糖で仕上げました。すっきりした飲み口で甘さ控えめ。一口飲めばこれまでの梅酒の概念が変わるはず。日本酒の美肌効果をそのままに、毎日飲んでいただけるやさしい梅酒です。酸味がしっかりしていてサッパリとした味わいです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 180ml 500ml | 呉市 | 盛川酒造株式会社 | |

| 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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績, 県事業 の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|----------------------|---|---|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----------|---------------------|---------------------|-------|--|---|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 常温・冷蔵・冷凍 | | | | | | |
| 6 | クラフトビール (ビール又は発泡) | 広島日の出ラガー Hiroshima Hinode Lager |  | 日が昇ってくる広島瀬戸内の朝焼けの空を表現したいと作った褐色ラガー。その色を表現するのに淡色麦芽とアンバー麦芽に、季節によって、広島県三原「梶谷農園」さんの有機栽培の紫人蔘や御調町の麦茶、北広島町産ウッドチップを副原料に使用。ドイツ産ホップ「ハラタウ・ミッテルフリュエ」の上品でほのかなスパイス感と香ばしさがあふ、ラガーらしい、とてもクリーンな味わいです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |
| 7 | クラフトビール (ビール又は発泡) | 本通り ウェストサイドクラシック IPA Westside Classic IPA |  | 80年代米国ホップ農家がよく造ったホップ「ナゲット」のハーブのような香りと強い苦み、クリスタル麦芽のしっかりとしたモルト感とのバランスが程よい、飲みごたえある古風なアメリカンIPA。本通りの西側にあるHNBのコンパスになるようにと名付けました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |
| 8 | クラフトビール (ビール又は発泡) | ミントホワイトIPA Mint White IPA |  | 全国の三ツ星シェフがうなる、広島・三原の梶谷農園さんのミントをハーブティにし使用したホワイトIPA。小麦麦芽の柔らかさと、ミントの爽やかな香り、ホップからのレモンを彷彿させるような柑橘のほどよい香りとホップの苦味がきいているビール。 | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ | |
| 9 | クラフトビール (ビール又は発泡) | レモブル GO HIROSHIMA |  | 広島島の明るい未来を表現したいと、生産量日本一の広島レモンとネーブルを使った、鮮やかな黄オレンジ色のゴールデンエール。レモンとネーブルは広島県瀬戸田にあるcitrusfarmsたてみち屋さんのNon-chemicalのもの。最初にネーブルの香り、レモンの爽やかな酸味とネーブルの程よい苦味、ほのかな麦芽の甘みを感じる、全体的にすっきりとした綺麗な味わい。麦芽のほのかな香ばしさと、ホップの苦味が最後のフィニッシュにほどよく感じながら、柔らかい飲み口で、次々と何杯でも飲める。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |
| 10 | クラフトビール (ビール又は発泡) | ニカラグア コーヒースタウト Nicaragua Coffee Stout |  | ナッツやキャラメルのような甘さ、ふくよかなボディが特徴のニカラグアのロモンシージョ農園産のコーヒー豆の香りとロースト麦芽の香ばしさが特徴の黒ビール。豆のセレクトはOBSCURA COFFEE ROASTERS。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |

| 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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|-----------------------|---------------------------------------|------|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----------|---------------------|----------------|-------|-----|--|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 常温・冷蔵・冷凍 | | | | | | |
| 11 | クラフトビール (ビール又は発泡) | HIROSHIMAレモン スカットセッションIPA | | 広島県尾道市瀬戸田にあるcitrusfarmsたてみち屋さんのNon-chemicalレモンの果汁と皮を使用したSession IPA。 モルト感抑え目で、柑橘系の香りがあるカスケードとシトラというホップとレモンの香りが程よく、全体的にちょうど良い苦味と酸味が、瀬戸内の爽快さを感じさせる。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |
| 12 | クラフトビール (ビール又は発泡酒) | 広島オイスタースタウト Hiroshima Oyster Stout | | 高焙煎麦芽と、副原料に広島県産の牡蠣の煮汁と広島県呉市「音戸海産」さんの牡蠣殻を使用したオイスタースタウト。 まるで焼き牡蠣を思わせるような香ばしさとうまみの特徴。しっかりした味わいだが、アルコール度数も抑えめの軽いボディ感で、飲みやすい。ぜひ、広島県産牡蠣とあわせて味わっていただきたい。 | ○ | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |
| 13 | クラフトビール (ビール又は発泡) | 隣期桜変 BARREL AGED IMPERIAL STOUT | | 世界に誇る広島県廿日市にあるSAKURAO DISTILLERYさんの『桜尾シングルモルトウイスキー』の樽で約10ヶ月じっくりと熟成したHNB初のバレルエイジドインペリアルスタウト。程よい苦味とロースト麦芽の香ばしさ、バニラのような甘い香りに、ウイスキー樽の香りと原酒由来のフレーバーが絡み合う、濃厚で奥深い味わいです。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | みんなで創る ひろしまブランド | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |
| 14 | クラフトビール (ビール又は発泡) | FRESH HOP COLD IPA | | 広島県庄原市高野町産のフレッシュホップを使用したCOLD IPA。 通常は低温で発酵させるラガー酵母を、エール並みの高温で発酵させるカリフォルニア州発祥スタイル「カルフォルニアコモン」をベースに、高野町産「カイコガネ」やフランス産「エクスペリメンタル」等のホップをふんだんに使って醸造。ホップの上品な苦味とハーブや花のような香りが楽しめる。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |
| 15 | クラフトビール (ビール又は発泡) | HIROSHIMAヘイジー紅玉IPA | | 広島県庄原市高野町にある大坂農園さんのりんご（品種：紅玉）を使ったヘイジーIPA。 ホップの苦味と松の木のような香りがりんごの酸味とマッチし、オーツ麦や小麦も使用したことで、クリーミーでまろやかな飲みやすい仕上がりになっている。 | ○ | ○ | | | | | | | | | | | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 株式会社カナデル (HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING) | https://www.hnb.beer/ |

| 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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績，県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|----------------------|-----------------------------|---|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|----------------|-------|------------------|---|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | |
| 16 | クラフトビール (ビール又は発泡) | ブルーノラガー |  | 麦芽の豊かな風味。ホップの華やかな香りと心地よい苦味。ボディはしっかりながらキレのある飲み口。シーンを問わずお楽しみいただけるビールです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | Session's Brewery | https://www.the-sessions.co.jp/brewery/ |
| 17 | クラフトビール (ビール又は発泡) | オイスターダークエール |  | 広島市南区堀口海産様の牡蠣を100%使用したビール。オイスターダークエールは黒ビールですが、苦みやコクは強すぎず、麦芽の香ばしい香りと、牡蠣のまろやかさが後味にある飲みやすいビールです。肉や海鮮を使用した様々な料理と合わせられ、中でもチョコレートが入ったお菓子とよく合うので試してみてください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 広島市 | 広島北ビール株式会社 | https://hiroshimakita-beer.com/company/ | |
| 18 | クラフトビール (ビール又は発泡) | ゆずエール |  | 佐伯区湯来町に流れる川はホタルスポットやおオサンショウオの生息地であり澄んだキレイな川として知られています。ビールの9割は水と言われる中で当店では湯来の地下水を使って醸造されています。ゆずエールで使用している「ゆず」は湯来町の無農薬、無化学肥料で育てたユズから取れたものです。ユズを豊富に使用しているためフルーティーな香りが感じられますが飲んだ後はスッキリして後味を残さないのが料理の邪魔をしません。食前酒にも合います。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | | 広島市 | アイメージブルワリー | https://www.instagram.com/image_brewery/ | |
| 19 | クラフトビール (ビール又は発泡) | 福山のバラから採れた福山バラ酵母でつくるクラフトビール |  | 福山バラ酵母を丸ごと楽しめる濁りが特徴的な「ふくやまバラ酵母 生にごりPA (ベールエール)」。そして、アロマ酵母の香りとパフューム酵母の爽やかな酸味が特徴的な「ローズマインド 生酵母CB (クラウトビール)」一口飲めばはまってしまう味わいです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 福山ブランド | | 330ml | 福山市 | 備後福山ブルーイングカレッジ | https://fukuyama-brand.jp/?p=4291 | |
| 20 | クラフトビール (ビール又は発泡) | エルダーフラワービール |  | 香りづけに福富町で自社栽培をしているエルダーフラワーをふんだんに使用したとても珍しいクラフトビールです。苦みを抑え、喉越し華やかなビールになりました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 東広島マイスター認証 | | 330ml | 東広島市 | Lavande by 井上工務店 | | |
| 21 | クラフトビール (ビール又は発泡) | 宮島ビール |  | 宮島の天然水を仕込み水に使用し、やわらかい口当たりが特徴のオリジナルビール。どんなお料理にも合わせていただけるよう、「飲みやすさ」にこだわったビールです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 330ml | 廿日市市 | 株式会社宮島ビール | http://miyajimabeer.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) | |
|----|----------------------|---------------|---|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|----------------|-------|-------|----------------------|---|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | | |
| 22 | クラフトビール (ビール又は発泡) | 佐伯ビール |  | 耕作放棄地の活用事業として企画制作した廿日市市産のビール麦使用のビールで、香りが良く飲みやすいヴァイツェンタイプです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 廿日市市 | 佐伯商工会青年部 | https://saikibeer.jp/ |
| 23 | クラフトビール (ビール又は発泡) | 安芸乃国酒造クラフトビール |  | 町内産の原材料を用い、町内の名所を冠したクラフトビール。6種の個性をお楽しみください。 三段峡(菊芋ゴールデンエール) 温井ダム(紫芋エール) 恐羅漢(米ホワイトエール) 井仁棚田(南瓜エール) 吉水園春(黒大蒜SPA) 吉水園秋(白大蒜SPA) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | 330ml | 安芸太田町 | 安芸乃国酒造株式会社 | https://shop.akino-kunisyuzo.com/item/34/ | |
| 24 | シードル | 若摘みりんごシードル |  | 搾りたての生りんご果汁から造られる発泡酒で、ゴールデンリシャス(3割)とふじ(7割)の摘みりんごを使用し、キリリとした酸味とドライ感が魅力のお酒です。 ナッツや塩味チーズなどのおつまみとともに、また食中酒としてなら和洋中どんなお料理にもおすすめです。 | | | | | | | | | | | | | 冷蔵 | | | | 庄原市 | 農事組合法人高野りんご加工組合 | | |
| 25 | シードル | エルダーベリーシードル |  | エルダーベリーとはハーブ「エルダー」に実る酸味の強いベリーです。ヨーロッパでは、「万能の薬箱」と言われ昔から民間薬として、食用(加工品)として利用されています。 ベリーの色と香り、辛口仕上げによりお食事とスイーツと一緒に楽しんでいただける、スパークリングワインのような味わいの、「アルコール5%」と心と身体に優しく嬉しいシードルです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 東広島マイスター認証 | | 330ml | 東広島市 | Lavande by井上工務店 | | |
| 26 | 焼酎 | 健康ハトムギ焼酎だいわ |  | 三原市大和町特産「ハトムギ」を使用し口あたりのよいまろやかな味に仕上げています。ハトムギは健康によいとされ、昔から漢方薬としても知られています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | | 三原市 | 広島中央農協 大和グリーンセンター | | |
| 27 | 焼酎 | 久井の栗焼酎 |  | 久井町にある宇根山には、弘法大師が子ども達のために、小さな柴栗の木にも実がたくさんできるようにしたという「柴栗伝説」が語り継がれています。そう言った伝説のある久井の栗と、米麴のみを使用して作られた焼酎は、栗の風味がほのかに感じられる味わい深いお酒となりました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | | 三原市 | 三原市久井町活性化グループうねり | | |

| 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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) | |
|----|----|------------------|---|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------|---------------------|----------------|----|-------|--------------|---|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | | |
| 28 | 焼酎 | 本格芋焼酎 達磨 紅あずま25度 |  | 焼き芋にしても甘く絶品の広島産の芋「紅あずま」を使った本格焼酎。割水には、国の特別名勝に指定されている広島・三段峡から溢れ出る、やわらかくさらりとした飲み口の軟水を使用しています。広島産の原料、温暖な気候を生かした“地元ならではの”焼酎です。芋の甘く香ばしい香りが広がり、コクがありながらもすっきり。味わいと軽やかさのバランスが取れた、飲み口の良い芋焼酎です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | ザ・広島ブランド | | | 廿日市市 | 株式会社サクラオブルワリーアンドディステイラリー | https://www.sakuraobd.co.jp |
| 29 | 焼酎 | 本格米焼酎 ヨーソロ |  | 県産の米糠と米麴を使用した焼酎です。お米のうまみがしっかり味わたる焼酎です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | | 江田島市 | 江田島銘醸株式会社 | https://www.doukinosakura.jp/ | |
| 30 | 焼酎 | 井仁かぼちゃ焼酎 |  | 井仁の棚田は、広島市から北西に約60km、標高500mに位置し、平成11年に広島県内で唯一「日本の棚田百選」に選ばれました。四方を山に囲まれ、美しい棚田が広がる姿は、霧の中に広がる秘郷「マチュ・ピチュ」をも想像させます。その豊饒な大地と清らかな天然水で栽培したかぼちゃ(バターナッツ)で焼酎を作りました。棚田の青空のようなすっきりとした味わいをお楽しみ下さい。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | | 安芸太田町 | (一社)地域商社あきおた | https://akiotara-ec.cs-akiota.or.jp/items/28599650 | |
| 31 | 焼酎 | 本格芋焼酎 恐羅漢 |  | 安芸太田町産の『紅あずま』、安芸太田町産の『米麴』、そして特別名勝で知られる『三段峡』から流れる水で作った本格芋焼酎です。『安芸太田町』にこだわって作りました。広島県恐羅漢山の名前にふさわしく、豊かなさつま芋の香りと、柔らかい口当たりが特徴です。ロックやストレート、水割りでぜひご賞味下さい。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | | 安芸太田町 | 株式会社百姓屋 | https://www.hyakusyoyu.jp/item/1001/ | |
| 32 | ジン | クラフトジン 瀬戸内 檸檬 |  | 「レモンの美味しさがしっかり感じられる味わい」をコンセプトに、フレッシュ感と果汁感が感じられる豊かな香りと味に仕上げています。またレモンと相性の良い緑茶を加えることでジンの味わいをより一層深めました。豊富に含まれた柑橘のオイルによって、ロック・炭酸割りで白く濁ることがあるのも本品ならではの特長です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | 700ml | | 呉市 | 株式会社三宅本店 | https://setouchidistillery.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|-------|-------------|--|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--------------------|---------------------|----------------|-------|------|--------------------------|---|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | | | | |
| 33 | ジン | 桜尾 ORIGINAL |  | 広島産のフレッシュな柑橘類など9種類のボタニカルとジュンパーベリー、コリアンダーシードなど計14種類の原料を使用し、スティーピングとヴェイパー製法で製造したクラフトジン。柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 700ml | 廿日市市 | 株式会社サクラオブルワリーアンドディステイラリー | https://www.sakuraodistillery.com/ |
| 34 | どぶろく | どぶろく |  | 広島県庄原市はどぶろく特区に認定されており、特区措置を活用した「どぶろく」製造により、地域資源活用と観光施策を一体的に進めています。 自家製米と比婆山の地下水を使用し、精米から醸造、瓶詰まですべて手作業で行われています。 砂糖や甘味料を使用せず、無添加の自然な甘味と発酵による自然の酸味、また、どぶろくならではのトロツとした口当たりにより多少の粒々感が残るのが美味しさの秘密です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | | 庄原市 | 穂丸 英清 高原酒造 | https://www.takaharasyuzou.com/ |
| 35 | 薬味酒 | 鞆保命酒 |  | 万葉集にうたわれた汐まちの港「鞆の浦」で1659年に生まれた、もち米を薬味を主原料とした薬味酒。日本古来の薬味酒として製造を続けて現在に至っています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 福山ビジネス手土産 | | | 福山市 | 鞆酒造株式会社 | http://tomonoura.shop-pro.jp/?pid=95950438 |
| 36 | リキュール | 四十度保命酒 |  | 広島県福山市の鞆の浦で、万治2年に大阪の漢方医の子息によって考案された「保命酒」は、贈答用や、幕末のペリー提督来航の際の幕府接待酒としてなど、おもてなしのお酒としても長く使われてきました。 「四十度保命酒」は、保命酒を次代へ受け継ぐ為、現代のニーズに合った商品開発が不可欠であることに加え、グローバル化する社会においては、国内のみならず海外の方に対しても「保命酒」を知って頂く必要があるとの認識に立ち、JAPANブランド育成支援事業により、開発に乗り出した商品です。 海外でのマーケティングデータを踏まえ、アルコール度数を40度に高める事で、力強いアルコールと華やかな薬香、穀物由来の芳醇な香りを強めつつ、甘さを抑えた引き締まった味わいに仕上げました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | JAPANブランド育成支援事業 | | | 福山市 | 株式会社岡本亀太郎本店 | https://www.honkehoushimu.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績, 県事業 の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|-------|-----------|---|---|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|---------------|---------------------|---------------------|---------------|---|------|-------------|
| | | | | | 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 | リキュール | 保命酒 |  | 保命酒は、万治2年（1659年）に大阪の漢方医の子息であった中村吉兵衛により初めて製造販売されました。現在のみに相当する地酒「吉備の旨酒（きびのうまさけ）」に薬味を漬け込んだ甘くまるやかな味は、現代のように食文化が豊かでない時代には特に貴重なものであり、福山藩を代表する特産品として、諸大名間の贈答用や参勤交代などにも多く用いられるようになりました。また、幕末には、黒船ペリー来航の際に、幕府接待酒として使用された記録も残るなど、中世以降の日本の歴史とともに歩み続けた「和製リキュール」です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 福山市 | 株式会社岡本亀太郎本店 | https://www.honke-houmeishu.com/ | | |
| 38 | リキュール | 保命酒杏子姫 |  | 広島県福山市の瀬の浦で、万治2年に考案された「保命酒」は、贈答用や、幕末のペリー提督来航の際の幕府接待酒としてなど、おもてなしのお酒としても長く使われてきました。 保命酒杏子姫は、この保命酒と、同じく福山市の田尻町で古くから作り続けてきた「田尻のあんず」という、地元で愛され育まれてきた2つの特産品を使用して開発しました。 華やかでフルーティなあんずリキュールで、容器も、保命酒伝統の献上徳利をモチーフにした、角型でデザイン性の高いガラス瓶を使用しており、飲み終わった後からでも一輪挿しなどで楽しんで頂けます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 福山ビジネス 手土産 | | 福山市 | 株式会社岡本亀太郎本店 | https://www.honke-houmeishu.com/ | | |
| 39 | リキュール | 瀬の浦リモンチーフ |  | 瀬戸内産無農薬レモンの皮を使ったリキュール。レモンの皮を手作業でむき、アルコールに漬けてレモン独特の爽やかな香りを移し込み、そこにオリジナルのシロップを加えて作っています。お酒として飲むのはもちろん、紅茶に数滴たらすなど、アレンジも多彩です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 福山ブランド | | 福山市 | 一般社団法人ともの | https://fukuyama-brand.jp/?p=4306 | | |
| 40 | リキュール | 太陽の雨音檸檬 |  | 広島県産の大長檸檬を100%使用しており、まるで目の前に檸檬があるかのような豊かな香りと味わいは他の追随を許しません。香料、保存料はしようにしてありません。2021年料理100選に入賞。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | | | 東広島市 | 金光酒造合資会社 | | | |
| 41 | リキュール | ひろしまサングリア |  | 広島県産原料で作ったサングリア。広島三次ワイナリーのワインに広島県産柑橘がブレンドされたワインカクテルです。 しっかりと冷やしてロックでお召し上がりください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 「瀬戸内ブランド」登録商品 | 750ml | 三次市 | 株式会社広島三次ワイナリー | http://www.miyoshi-winery.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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績、県事業 の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|------|----------------------------|---|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----------|---------------------|--------------------|----|------|--------------------|-------------|
| | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 常温・冷蔵・冷凍 | | | | | | |
| 42 | 酒セット | きたひろワイン&どぶろく大朝エリアセット |  | <p>純米濁酒『朝光』はキレがあって辛口なのに押し寄せて来る旨味!復活の酒蔵が醸すお酒! ゴールドアサヒカリは4月に誕生した福光酒造のNew Face、大朝で品種改良して産まれたお米『こいもみじ』を55%まで精米して純米吟醸仕立てで醸した辛口&キレ味に華やかな香りがプラスされたどぶろく。 鬼吉川は勇猛果敢で戦国時代に活躍した、大朝ゆかりの伝説の武将、無類の強さから『鬼吉川』と呼ばれた吉川経基(キッカワツネモト)にちなんだお酒。グッと来る辛さは、まさに戦国を駆けるサムライの酒!キレ味バツグン! カントリー・ジェントルマン シードルは名前のごとく、英国風を気取った男のシードルです。シャンパーニュ方式で瓶内二次発酵させて作りしました。チーズ、サラミ、ピザ、チーズオムレツなどはもちろん、ふきのとうの味噌和え、いぶりがっこなどの和食との相性も抜群です。カントリー・レディー シードルはシャンパーニュ方式で作られた微発泡の林檎のシードルです。発泡が少し穏やかで、女性的な味わいになっています。 Geihoku Ringo wineは芸北りんご7種類をミックスしたスティルワイン。濁りのない澄んだワインです。</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | | 北広島町 | ギフトショップ大朝 かけや酒店 | |
| 43 | 酒セット | 発酵ドリンクセット酔うのと酔わんの『八幡&カムダチ』 |  | <p>どぶろくやあまぎけは古くから日本人に親しまれ、近年では「飲む点滴」と呼ばれるほど栄養価が高く、発酵食品ブームの煽りもあり愛飲される方が増えています。なお、必須アミノ酸が含まれているため健康飲料として美意識の高い方に注目されています。 そこで、どぶろく特区である北広島町が誇る酒蔵のどぶろくと甘酒をセットにしました。お酒が好きと言われる方にはどぶろく。お酒が苦手な方やお子様には甘酒。ご家族皆さんで楽しんで頂けます。 あるべん屋・八幡高原酒造:8000年の時を経た八幡湿原から、百年の時をかけて染み出した超軟水の綺麗な水で造られた八幡高原の自然の恵を活かしたどぶろくを是非お楽しみください。 甘酒『カムダチ』は60%まで削った米麹だけを使用し、砂糖などの添加物は一切使用していない為、紛れもないノンアルコール甘酒となっています。そのため、子供さんから大人の方まで幅広くおいしくいただけます。</p> | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | | 北広島町 | ギフトショップ大朝 かけや酒店 | |

| 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 | 登録制度名 (該当ある場合のみ) | 受賞実績，県事業 の活用実績等 | 備考 | 市町名 | 事業者名 | HP (URL) |
|----|-----------------|-----------------------|---|--|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|---------------|---------------------|--------------------|------|--------------------|---|-------------|
| | | | | | 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 | 酒セット | きたひろ濁酒3兄弟ちよい呑みほろ酔いセット |  | どぶろく谷川…北広島町どぶろく特区のパイオニア!まるでお粥のような飲み口は柔らかくほのかに甘いけど後半ガツンと主張します! 純米濁酒『朝光』…キレがあつて辛口なのに押し寄せて来る旨味の大洪水!復活の酒蔵が醸す至極のお酒! どぶろく八幡…コンセプトは女性が気軽に飲めるどぶろく。アルコール分低めで微炭酸。優しく上品な甘さは、初めて飲む人でも飲みやすくどぶろくのイメージを一新させます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | | | | 北広島町 | ギフトショップ大朝 かけや酒店 | | |
| 45 | 保命酒その他 詰め合わせ | 保命酒いろいろ りセット |  | 軒の浦名産の保命酒を含め様々なお土産を集めた詰め合わせです。 かつて開国の交渉に來日したペリー提督にも供されたというストーリーのある銘酒。 セットの中には保命酒とハイボール風に割っていただける軒の浦サイダーも。 パッケージの中にハイボールレシビも添付しているので、お家に帰ってすぐに保命酒ハイボールを召し上がっていただけます。福山ブランド認定の”入江の甘酒”(粉末タイプ)、また広島県内の土産店でも人気の”保命酒のど飴”も詰め合わせています。常温でよく、賞味期限も長く日持ちします。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 福山ビジネス 手土産 | | | 福山市 | (有)入江豊三郎本 店 | https://iriehonten.shop-pro.jp/ | |

ノンアルコール飲料

| 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 | | | | | |
| 1 | 甘酒 | 入江の甘酒 |  | 福山市鞆の浦で約360年前から造られ続けている保命酒。原酒を搾るときにできる酒粕に味付けをした「保命酒の花」を使った、お湯で溶いてつくるタイプのインスタントの甘酒です。酒米に広島県産のもち米を使い、麴も広島県産米で手作りにこだわっています。生姜と黒糖をきかせ、コラーゲンも入った手軽でうれしい一杯です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 福山市 | 福山ブランド | (有) 入江豊三郎本店 | https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1575 |
| 2 | 甘酒 | あま酒 |  | 100%三次産の米（コシヒカリ・ヒメノモチ）を使用し、醤油製造で培った麹づくりの技術が活かされた逸品。酵素の働きにより甘みを引出しているため、糖類を一切添加しておらず、またアルコール成分も含まれていないため、子どもから大人まで味わえます。米のつぶつぶ感を残し、食べるタイプに仕上げています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 三次市 | みよしブランド | 有限会社児玉醤油 | http://www.marutama7.com/ |
| 3 | 飲料（酢） | 飲むお酢 |  | 飲むお酢シリーズは、果汁をたっぷり使うことで、それぞれの果汁が持つ風味をシンプルに味わうことができます。ブレンドしたお酢や果汁そのものから得られる自然由来のクエン酸や栄養成分を無理なく取り入れることができます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 広島市 | | 株式会社紀商 | |
| 4 | 飲料（酢） | のむ檸檬酢（3倍濃縮タイプ） |  | 広島県産レモン果汁100%に、国産純りんご酢、蜂蜜などを使用し、自社工場敷地より湧き出る広島県北部の天然水とで造りました。原料の国産純りんご酢は、自社製造のシードルを静置発酵法で、酢酸菌の菌膜を仕込み液の表面に生やし空気中から直接酵素を供給します。菌膜に接する部分しか発酵しない為、液の自然の対流に任せて徐々に全体を発酵させていく、1927年の創業から続く、昔ながらの発酵法で製造しています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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 |
| 5 | 飲料（酢） | KAHISU（果皮酢） |  | 橙果皮から作った苦みのある酢を、感性イノベーション協議会の専門家の支援により、苦みを生かした「苦味」「甘味」「酸味」のバランスがとれた市場で流通するピネガードリングでは味わえない商品です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 尾道市 | | 尾道造酢株式会社 | https://kakuhoishu-onomiti.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 | | | | | |
| 6 | 飲料(酢) | 35959酢 |  | すべての素材を広島県産でつくりあげました。瀬戸田産レモン100%果汁と大竹産はちみつタップリ!米酢仕立ての白と黒酢仕立ての黒の2種類をご用意致しました。あっさり水割り、牛乳で割ってラッシー風になど、いろいろな飲み方でお楽しみ頂けます。またお酒との相性も抜群です。 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 | 三国酢造株式会社 | http://www.sango-kusu.com/ | |
| 7 | 牛乳 | はるとなつ牛乳/あきとふゆ牛乳 |  | 季節による味わいの変化を楽しんで頂けるパステライズ牛乳です。パス釜により、85℃で30分間じっくりと丁寧に殺菌しています。 春から夏にかけての牛乳はサラッとスッキリした味わい、秋から冬の牛乳は濃厚でコクのある味わいが楽しめます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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/413 |
| 8 | 牛乳 | 久保正彦の低温殺菌牛乳 |  | 広島市内から1時間で生産、製造現場をご覧いただけます。自家牧草が絨毯の様に広がる「久保アグリファーム」の牧場だけの生乳を使用しました。パス釜により、じっくりと丁寧に煮込んで殺菌しています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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/538 |
| 9 | 牛乳 | 広島県産牛乳 ひろしま搾り |  | 広島県内の酪農家が愛情を込めて育てた健康な乳牛から搾った生乳を衛生的に殺菌パックした自然のおいしさを追求した牛乳です。 (牧場〜工場まで直送1〜2時間にて受け入れており、鮮度にこだわりをもちております。) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 三原市 | 広島県産応援登録制度商品 | 山陽乳業(株) | https://www.hiroshima-ouen.com/417 |
| 10 | 牛乳 | おなかにやさしい牛乳 |  | 低温保持殺菌・ノンホモナイズ・βカゼインA2A2の乳牛から絞った生乳を使用しています。自然の状態に近い風味が楽しめ、静置しておくとお脂肪分が浮かび上がり、上層にクリーム層ができるのが特徴です。 牧場と隣接しパイプでつながる牛乳工場で製造した牛乳はより鮮度が高いと言える、こだわりのある牛乳です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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/ |
| 11 | 牛乳 | Tom milk (トムミルク) |  | 自社牧場の生乳を100%使用し、牧場内の自社プラントで製造しております。殺菌方法は、本来の旨みを生かすため65℃30分の低温殺菌を行っています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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 | 200ml |

| 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 | | | | | |
| 12 | 牛乳 | 十夢みるく |  | トムミルクファーム自社の農場からの生乳を100%使用し、朝搾乳された生乳をその日の内に、農場へ隣接の自社の乳処理施設にて、牛乳本来のもつ栄養と旨味を生かすため、65℃30分の低温殺菌にて処理した牛乳です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 東広島市 | 広島県産応援登録制度商品 | (有)トムミルクファーム | https://www.hiroshima-ouen.com/403 |
| 13 | 牛乳 | 広島のおいしい牛乳 |  | 地元広島酪農家の原乳のみを使用した広島県産の牛乳。地産地消による安心・安全、高品質な牛乳。シックなトーンの高級感のあるデザインです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 廿日市市 | 広島県産応援登録制度商品 | チチヤス(株) | https://www.hiroshima-ouen.com/405 |
| 14 | 牛乳 | 県北搾り |  | 広島県北産・産地直結限定牛乳です。厳選された酪農家(19戸)から搾乳した生乳だけを使用した地域限定牛乳。美味しさの基本～新鮮で質のよい牛乳は、健康な乳牛から～県産牛乳の証～サンマーク～広島県内で太陽と緑に恵まれた大地に育った健康な乳牛から生まれた牛乳に表示される証です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 北広島町 | 広島県産応援登録制度商品 | 広島協同乳業(株) | https://www.hiroshima-ouen.com/408 |
| 15 | 玄米珈琲 | 酵素で培った絶妙な玄米珈琲 |  | 美味しい米作りに最適な環境の上下町で酵素を散布し育てた食味の高いお米を焙煎したのが玄米珈琲です。食物繊維、ミネラル、ビタミンB6等の栄養素に加え、ポリフェノールの一種であるγ-オリザノールや抗酸化作用のあるフィチン酸も含まれているので健康にとっても良いものです。味はほのかな甘みがあり、ノンカフェインでありながら絶妙に美味しい玄米珈琲です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 府中市 | 広島県産応援登録制度 | 株式会社 マサシロ まっしやや農園 | https://masashiro.jp/ |
| 16 | コーヒー | イブリックNo.51ドリップコーヒー |  | コロンビア産のコーヒー豆を3種類の異なる温度で焙煎し、ブレンドしました。焙煎度を煎り分けてブレンドすることで、苦み、旨味、香りの奥深い味に仕上がりました。イブリックオリジナルの煎り分けブレンド・コロンビアをぜひお楽しみくださいませ。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 大竹市 | | 株式会社イブリック | https://ibrik21.com/ |
| 17 | コーヒー | にが旨 ※アイスコーヒー |  | 平成16年の発売以来、多くのコーヒー好きに親しまれてきた「にが旨」アイスコーヒー。上質な生豆を使用し、極粗挽きの粉を80℃のお湯でゆっくりと丁寧に抽出しています。3種類の焙煎度を使用することで、旨味に奥深さを加えています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 冷蔵 | 大竹市 | | 株式会社イブリック | https://ibrik21.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 | | | | | | |
| 18 | コーヒー牛乳 | Tom milk コーヒーみるく |  | 自社牧場の生乳をたっぷり使用し、少量のきび砂糖、コーヒーで仕上げました。みるく感とコーヒー感を両方引き立てました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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 | |
| 19 | ジュース | 広島みかんストレートジュース100% |  | 広島県産うんしゅうみかんを丸ごと搾りストレートジュースに仕上げました。時期により味わいの異なるうんしゅうみかんをブレンドしています。水や添加物は一切含んでおらず、温州みかんそのものの美味しさ、香りを味わっていただけます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市（製造地） | | 広島県果実農業協同組合連合会 | http://fruit-morning.com/ | |
| 20 | ジュース | デコボンストレートジュース100% |  | 広島県内で栽培された「デコボン」を丸ごと搾ったストレートジュースです。「デコボン」は県内島しょ部を中心に栽培されています。デコボン特有の甘みが凝縮されています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市（製造地） | | 広島県果実農業協同組合連合会 | http://fruit-morning.com/ | |
| 21 | ジュース | はるかストレートジュース100% |  | 広島県の特産柑橘「はるか」は酸味がなく柔らかい甘さが特徴の果実です。「はるか」を丸ごと搾ることにより、口当たりはまろやかで優しい甘さになっています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市（製造地） | | 広島県果実農業協同組合連合会 | http://fruit-morning.com/ | |
| 22 | ジュース | カンキツジュース |  | 柑橘栽培が盛んな瀬戸産の13種類の柑橘をジュースに加工して販売している。JR尾道駅舎1階「カンキツスタンド オレンジ」で提供。週末には柑橘を使用したアルコールも提供。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 尾道市 | | staple (カンキツスタンド オレンジ) | https://staple.jp.com/setoda/ | |
| 23 | ジュース | 福山薔薇人バラジュース |  | 食用ばらを使用したジュース。ばらに含まれる芳香成分を効率よく抽出するシステムを開発し、特許を取得しています。合成の香料や着色料を使用していないので、赤とピンクの色はばらの花の色そのものの「飲むばら」。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 福山市 | 福山ブランド | マチモト株式会社 | https://fukuyama-brand.jp/?p=2583 | |

| 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 | | | | | | | | |
| 24 | ジュース | たかのもりんごジュース |  | 高野町産りんごだけで製造した、りんご果汁100%のジュースです。 樹上で完熟したいちばん美味しいりんごを丸ごと搾っており、りんご6～7個分がぎゅっ詰まったストレートジュースなので、濃厚な甘みとりんごの酸味が抜群で、それでいて後味はすっきりしています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 庄原市 | | 農事組合法人高野りんご加工組合 | | | | |
| 25 | ジュース | 白根りんご農園のりんごジュース |  | 白根りんご農園で選びぬいたりんごのみを使用し、砂糖を加えず作ったジュースです。 熟成させることで甘味が増し、よりまろやかで飲みやすく、お子様からお年寄りまで幅広い方にお楽しみいただけます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 庄原市 | | 白根りんご農園 | https://shirane-apple.com/ | | | |
| 26 | シロップ | ジンジャーシロップ 珠玉 |  | 2種類の加工方法により作られた生姜シロップを合わせて作られたシロップ。福山市の名産「服部生姜」を材料に加えるなど、材料・製法にこだわりをもって作られました。生姜の存在感はしっかりと感じられますが、後味はまろやかですっきり。牛乳で割るチャイや生姜湯など飲み比べも選べます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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/?p=3212 | | | |
| 27 | シロップ | しょうがシロップ |  | 広島県の北標高約400mで、寒暖差が大きい気候を活用し、10月から収穫する「新生姜」を原材料に、広島県産のレモン果汁を入れて、爽やかな香りに仕上げられています。 料理に入れても、ホットドリンクやジンジャーエールなど、様々な方法で楽しめるシロップです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 府中市 | | 高原生姜上下生産者協議会 製造：株式会社神石高原 | | | | |
| 28 | シロップ | ジンジャーシロップ |  | きび砂糖で煮込んだ濃厚シロップ。ハチミツと瀬戸内産レモンを加えてスッキリまろやか。炭酸割りやジンジャーティーとして使うのもおススメ。一年中ご愛用して頂けます。 | | | | | | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | 常温 | 府中市 | | Home Kitchen | http://www.homekitchen.jp/ |
| 29 | シロップ | ハーブコーディアル |  | ミントをベースにブレンドしたハーブを煮出して、瀬戸内のレモン果汁を加えたシロップです。炭酸で割るとノンアルコールドリンクのような爽やかさがあり、お湯で割ると簡単にハーブティーとして楽しむことができます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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 | | 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 | 常温・冷蔵・冷凍 | | | | | |
| 30 | 清涼飲料水 | 大和ラムネ |  | 海軍と呉の町で愛されてきた中元本店でございます。大和ラムネは、大和ミュージアムの開館に合わせて復刻発売した「旧・呉海軍に伝えたラムネ」。戦艦大和の乗組員さんも実際に懐かしがったラムネです。弊社初代がラムネ製造方法を旧・呉海軍に指南、当時、戦艦大和など海軍の艦船にはラムネ製造機が搭載され、乗組員の清涼飲料としてラムネが飲まれておりました。弊社は、海軍御用達のラムネ製造業と指南役でもありました。海軍でも愛されたラムネの「香り」と「スッキリした甘味」をご賞味ください。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 呉市 | ザ・広島ブランド | 株式会社中元本店 | http://tobikiri-n.com |
| 31 | 清涼飲料水 | スマックゴールド |  | 1970年代に製造開始された昭和が香る練乳入りクリームソーダです。甘さも控え目でスッキリとした味わいになっています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市 | | 桜南食品株式会社 | http://www.onnan.co.jp/index.html |
| 32 | 清涼飲料水 | ひろしまの藻塩レモン水 |  | 広島レモンの果汁と果皮を使用しています。また、呉市蒲刈町で製造された海人の藻塩をプラスすることで、飲みやすく仕上げています。運動後にもおすすめの飲料です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市（製造地） | | 広島県果実農業協同組合連合会 | http://fruit-morning.com/ |
| 33 | 清涼飲料水 | 広島レモンサイダー |  | 「広島レモン」の果実1個分の果汁を贅沢に使用したサイダーです。さらに広島県内で作られている「海人の藻塩」を少量加え、レモンの味が際立つサイダーになっています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市（製造地） | ザ・広島ブランド | 広島県果実農業協同組合連合会 | http://fruit-morning.com/ |
| 34 | 清涼飲料水 | 広島はっさくサイダー |  | 「広島はっさく」の果汁を使用したサイダーです。はっさく果汁が15%、およそ果実半分の果汁が含まれています。はっさくの爽やかな甘みと独特のほろ苦さを表現しています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市（製造地） | | 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 | | | | | | | |
| 35 | 清涼飲料水 | 世羅なしサイダー |  | 「世羅なし」の果汁を使用したサイダーです。世羅なしは半世紀にわたる歴史ある産地です。なしの甘みを閉じこめ清涼感あるサイダーに仕上げました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市（製造地） | 広島県果実農業協同組合連合会 | http://fruit-morning.com/ | | |
| 36 | 清涼飲料水 | 川根の柚子しずく |  | 生き生き柚子のしぼり汁とはちみつ。体にやさしい飲みもの。「柚子しずく」です。江の川の流れる自然の環境と丹誠込めた農家の手仕事。川根の大地から熟成した生き生き柚子のしぼり汁とはちみつ。健康のことも考えた体にやさしい飲みものです。のど越しさわやかなドリンクに仕上がりました。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 安芸高田市 | 川根柚子協同組合 | https://kawaneyuzu.com/SHOP/shizuku_1.html | | |
| 37 | 茶 | 宮島紅茶、宮島緑茶、宮島香茶、宮島珈琲 |  | 4000年前の古来から自生するハマゴウを意識して、平安時代から使われていた日本の色をパッケージのベースとし、宮島の鳥居と鹿、ハマゴウをシルエットで表現している。宮島に自生し繁殖力の強いハマゴウは、夏場に刈り取られ廃棄されるものであったが、その葉の部分のみを収穫し、宮島茶として再生・商品化するためSDGsの一環となっている。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 廿日市市 | ひろしまグッドデザイン | ㈱アルモニ | https://www.harmonie-tea-japan.com | |
| 38 | 茶 | はとむぎ茶 |  | 三原市大和町で生産が盛んなはと麦は、昭和50年代にお米に代わる転作作物として作られるようになりました。はと麦ならではの芳醇な香りを生かしたお茶はもちろんですが、その他にもはと麦粉を使用したはとむぎパンなど幅広く使われています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 三原市 | | 広島中央農業協同組合 大和グリーンセンター | | |
| 39 | 茶 | 福山バラード バラティーセット |  | 食用バラ栽培5つのこだわり【1）綺麗な湧き水使用 2）汚染のない真砂土 3）農薬不使用 4）有機肥料使用 5）露地栽培】です。自社農園で咲いたバラを朝摘みし商品に加工しています。バラティーセットの商品はバラティーとバラジャムです。乾燥したバラ花をティーバックにし、お湯を注ぐと赤紫色になり、バラジャムを入れるとバラの花びらが開きピンク色に変わります。バラの香りと色の変化をお楽しみいただけます。商品は、特製の桐箱に入れています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 福山市 | 食用バラ 福山ブランド認定 福山ビジネス手土産 | マチモト株式会社 | http://www.machimoto.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 | | | | | |
| 47 | 茶 | 白市紅茶 |  | 40年以上、無農薬、有機栽培ですべての工程を手作りで行っています。アールグレイのベルガモットも瀬戸田産の無農薬、有機栽培のものを使っています。白市紅茶の特徴は、一芯一葉、一芯二葉のみの茶葉を使い、苦みや渋みがなく、優しい味と香りが良く、一度の抽出で2回から3回まで美味しく楽しめます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 東広島マイスター認証 | 御屋敷紅茶工房 | |
| 48 | 茶 | OKごぼう茶 |  | 豊栄町で採れたごぼうを、新鮮なまま加工、乾燥し、手作りしています。すっきりした味で、ほのかに甘みがあり、子どもさんでも飲める味を心がけています。ティーパックにしているので、職場や外出先、アウトドアなどでも気軽に利用ができます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 東広島市 | 東広島マイスター認証 | OKファーム | |
| 49 | 茶 | 八条原乾燥野菜 パタフライピー |  | 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 | |
| 50 | 茶 | 三矢えびす茶 (100g) |  | 広島県中北部で伝統的に栽培されているはぶ草を100%使用したお茶です。安心・安全な商品をお届けするため、栽培期間中は農薬を使用していません。はぶ草独特の豊かな香り。ノンカフェインで小さな子供様や妊婦様にも飲んでいただけます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 安芸高田市 | 広島県産応援登録制度商品 | 広島北部農業協同組合 | https://www.hiroshima-ouen.com/325 |
| 51 | 茶 | 三矢えびす茶 (2g×15P) |  | 広島県中北部で伝統的に栽培されているはぶ草を100%使用したお茶です。安心・安全な商品をお届けするため、栽培期間中は農薬を使用していません。はぶ草独特の豊かな香り。ノンカフェインで小さな子供様や妊婦様にも飲んでいただけます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 安芸高田市 | 広島県産応援登録制度商品 | 広島北部農業協同組合 | |
| 52 | 茶 | 杜仲茶 |  | 1987年から因島で栽培が開始。ほのかな甘みが特徴の無農薬栽培のノンカフェイン飲料。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 尾道市 | | SECOND GRID | https://secondgrid.jp |
| 53 | 飲むヨーグルト | Tom milk 飲むヨーグルト |  | 自社牧場の生乳をたっぷり使用した、濃厚クリーミーな飲むヨーグルトです。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 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 | | | | | |
| 54 | 粉末清涼飲料 | ふるさとレモン |  | 尾道市瀬戸田町で栽培されたレモンを丸ごと使用した粉末飲料です。袋からサッと取り出し、冬はホットで、夏はアイスで手軽に楽しむことができます。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 尾道市（製造地） | 広島県果実農業協同組合連合会 | http://fruit-morning.com/ |
| 55 | ミネラルウォーター | 巖聖水6500 ①500ml入り ②2ℓ入り |  | 6500万年ものほらかな昔 太古の地球、中世白亜紀の恐竜時代。地下の花崗岩帯を悠々の時をかけて透過し、磨かれて天然有効ミネラル成分(ラドン・サルフェート・シリカ・炭酸水素イオン 他)がたっぷり含まれた「うまい水」「体によい水」として注目されています。日本国内では平成24年～令和4年度まで(連続10年間)継続して全国観光土産品連盟より推奨品の認定を受けています。そして、世界に認められた最高品質の水として、モンドセレクション最高金賞3年連続受賞・インターナショナルハイクオリティ賞受賞し食の安心、安全の最高峰に位置し、殿堂入り。水質検査の平均ポイントは178,8トップレベルです。+αの成分も最高です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 福山市 | 株式会社小林商事 | http://kobayashi-shoji.jp/ |
| 56 | ミネラルウォーター | 宮島天然水 |  | 「宮島天然水」は、世界遺産「宮島・弥山原始林」に育まれたやさしい天然水で、少し甘みの味です。 また、シリカがたっぷり含まれているのも大きな特徴のひとつ。シリカは別名、長寿のミネラルとよばれており、美容と健康に良いと近年注目されている成分です。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 廿日市市 | 株式会社宮島ビール | http://miyajimabeer.com |
| 57 | ミネラルウォーター | 天上の明水 |  | 「天上の明水」は超軟水！ 天上の明水は広島市民の水の源流。 太田川をさかのぼること、約70km安芸太田町筒賀地区、三谷川の上流にある名峽、清流と緑が見事な景観をくり広げ、広島県第一号の自然環境保全全域に指定された「不伐の森」。龍頭峽の山頂「天上山」神祕の山に湧き天然水です。 「天上の明水」は天然水、たくさんのミネラル分を含んでおることから、毎日たくさんの人が天上の明水を求めて訪れています。 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | 常温 | 安芸太田町 | (株) 筒賀総合サービス | http://tenjyou-meisui.com/info/index.html |