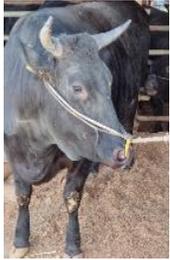


畜産物

水産物

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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	牛肉	比婆牛		庄原生まれ広島県内育ちで、3代祖までに広島血統を有する黒毛和種。肉質3等級以上であること。 また、比婆牛には、オリーブオイルと同じオレイン酸(MUFA)が遺伝的に多く含まれており、その特性が認められ、令和元年9月に和牛肉としては中四国地方で初めてGI(地理的表示)保護制度に登録されました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品 GI登録	あづま蔓振興会	https://www.hiroshima-ouen.com/737
2	牛肉	神石牛		神石牛は、冷涼な気候風土の中でストレスなく育つことで、バランスよく上質なサシが入っており、とろける食感と、奥深い「コク」が味わえるのが特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	神石高原町		株式会社入江ミート J.Kミートショップ SHIMOHARA	http://jinsekigyu.jp/
3	牛肉	広島血統和牛 元就		広島血統和牛「元就」の美味しさの秘密は、生産者の情熱と誇りに支えられ守り続けた、希少価値「広島血統」にあります。 日本最古とされる蔓牛(つるうし)から受け継がれる優秀な血統と、「産地広島」の歴史・伝統が結集したとき、あの感動の味は生まれます。脂肪の融点が低く、口どけが良い牛肉です。 広島県の血統を父または母から受け継ぎ、一生を広島県内で飼育され、肉質等級3等級以上、歩留(ぶどまり)基準B以上である和牛だけが、「広島血統和牛 元就」として認証されます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域	ザ・広島ブランド 広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会 広島県本部	https://www.zenoh.or.jp/hr/ 納入時の状態：冷蔵
4	牛肉	侍BEEF元就		侍BEEF元就は、広島血統和牛元就の最上位ブランドです。(BMSNo.7~12に限定) 日本の伝統をイメージさせる「侍」と牛肉の「BEEF」を組み合わせることにより海外へ広島が誇る和牛として強く印象づけます。和牛本来の甘味、旨味が広がるとともに舌のうえで溶けてなくなるような最上級の和牛です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域		全農広島県本部	https://wagyu-ninsho.jp/
5	牛肉	広島牛		広島牛は、最も長い期間、広島県内で飼養された黒毛和種の未経産牛と去勢牛の肥育牛肉で、(公社)日本食肉格付協会格付員の格付検査により肉質等級が4以上に格付され広島牛特産化促進対策協議会が認定したものに限られます。 肉質の特徴は、無駄な脂肪が少ないこと、薄紅色をした肉には、小さなサシが細かく入り、広島牛ならではの繊細な味わいと豊かな風味を生み出しています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島県全域		広島牛特産化促進対策協議会	https://www.hiroshimagyuu.com/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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	牛肉	峠下牛		広島県内でもトップクラスの飼養頭数を誇る牧場で、未経産の雌牛のみを肥育。おからを配合した飼料を与え、演歌を聞かせながらのびのび育った峠下牛、肉質の良い雌牛のみ出荷され、力強い赤みの旨味と程よい霜降りが特徴です。特にビブローズがおすすめです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	竹原市		株式会社 峠下畜産	
7	牛肉	藤原牧場の和牛		地下からくみ上げるおいしい水と肉質に合わせ配合にこだわった餌により育てられた牛は牛肉の旨味と柔らかい肉質が別格です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	竹原市		株式会社 藤原牧場	
8	牛肉	あじわい黒うし		あじわい黒うしが作られている「ルミノ牧場」は「安心して食べられる、おいしいテーブルミートを作りたい」というシンプルな企業理念のもとに設立された牧場です。粗飼料の質、濃厚飼料の質、水資源の質、栄養バランス、牛舎の衛生環境はどれも重要で、365日、毎日牛と向き合う心構えが必要です。7ヶ月の子牛から22ヶ月の成牛になるまで丁寧に育てた牛が出荷され、味わい深い牛肉を楽しむことができます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三原市		有限会社ルミノ	https://www.rumino.jp/
9	牛肉	世羅みのり牛（交雑種）		一貫肥育や独自のEM技術によりストレスを軽減して肥育した牛肉は、脂肪が従来の牛に比べて柔らかく仕上がり、甘みをもっています。また、牛肉のもつ脂臭さが感じられなくなります。さらに、赤身には程よくサンが入り、健康な牛がもつ味わいの深さを堪能していただけです。 「世羅みのり牛」の定義 ①（有）みのり牧場において12ヶ月以上飼育した交雑種（和牛、ホルズも可） ②肉質等級が2～4等級	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三原市	広島県産応援登録制度商品	(株)ミノリフーズ	https://www.hiroshima-ouen.com/513
10	牛肉	なかやま牛		南向きで日当たり良好、木製の建物で夏も涼しい環境にこだわって牛を育てています。牛への愛情を突き詰めることによって生まれた肥育方法で育てられた「なかやま牛」。たくさんの愛情を受けて健康的に育った牛のお肉はまさに健康で、口の中いっぱい溢れる優しい旨みがあります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	福山市	福山ブランド	株式会社なかやま牧場	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1359

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
11	牛肉	ワインビーフ		<p>榑広島三次ワイナリーから仕入れたワイン用ぶどうの搾りかすを肥育全期間（12カ月以上）与えて育てています。</p> <p>また、令和4年7月に行われた第98回広島県畜産共進会（夏季枝肉の部）でも最優秀賞を受賞しています。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三次市		榑のば牧場	
12	牛肉	黒瀬牛肉		<p>広島県産の血統のよい牛を、自然豊かな黒瀬町の牧場で育てています。</p> <p>自然の恵みと安全な飼料、そして愛情をたっぷり注いで飼育され、キメが細かく柔らかい、味と風味に優れた逸品です。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市		東広島市ブランド推進課	https://www.city.hiroshimahiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7325.html
13	牛肉	榑山牛		<p>榑山牛は、特別な方法で32か月以上長期肥育した広島牛の最高級ブランドで、豪華寝台列車瑞風やミシュランガイド広島へ掲載されているレストランへも提供されています。</p> <p>生産者の卓越した技術によって、厳格な肥育管理が行われ、1頭1頭に対し莫大な費用と時間をかけて肥育されています。</p> <p>大切に育てた榑山牛の肉質はとても柔らかく、霜降りには口に入れると脂が溶け出します。口いっぱいには上質和牛特有の和牛香が広がり、噛みしめる度に旨味成分が湧き出てきます。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	熊野町		馬上畜産	https://sakakiyama-beef.com/
14	牛肉	見浦牛		<p>広島県の北西部、雪深い帯中国山地で、標高700メートルの高原地帯。毎年積雪が2mにもなる厳しい自然環境の中で、群飼育により、広々とした牧草を母子で駆け回り、健康でストレスのない環境で育った黒毛和牛。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸太田町		見浦牧場ミートセンター	https://miurafarm.shopselect.net/
15	豚肉	広島もち豚		<p>「広島もち豚」はパン等の麦類を多く含んだ肥育専用飼料を与えることで、美味しい豚肉に仕上げられています。まるやかな味わいの赤身肉と甘くとろけるような脂身が特徴です。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	福留ハム(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/734

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
16	豚肉	ささゆりポーク		自然豊かな土地で健康に育てた豚は、美味しい豚肉になるという考えから北広島町に生産拠点を構えました。自然の恵みの一つである湧水を与え、元気いっぱい育てた豚の豚肉は脂身が甘く、やわらかな食感に仕上がっています	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	福留ハム(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1596
17	豚肉	広島ささゆり三元豚		自然豊かな土地で健康に育てた豚は、美味しい豚肉になるという考えから北広島町に生産拠点を構えました。西中国山地から湧き出る湧水を与え、元気いっぱい育てた豚の豚肉は脂身が甘く、やわらかな食感に仕上がっています。広島生まれ、広島育ちの三元豚です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録制度商品	福留ハム(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/2502
18	豚肉	瀬戸内六穀豚		肉の旨み・豚の甘みを作り出す6種類の穀物(とうもろこし・マイロ・米・大麦・小麦・大豆)を中心とした飼料を与えて育てました。飽和脂肪酸が高く、豚肉の旨み・香りが高いことが特長です。コクがある一方、さっぱりとした味に仕上がっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	尾道市	広島県産応援登録制度商品	米久株式会社 広島支店 大洋ポーク株式会社	https://www.hiroshima-ouen.com/250
19	豚肉	瀬戸のもち豚せと姫		福山の温暖な気候と、豊かな自然に囲まれた牧場で愛情込めて育てられたメスの豚。寝床にはチップを敷き、微生物が排泄物を吸収・分解して、豚に負荷をかけず、のびのび過ごせるよう飼育環境にこだわっています。あっさりとしながらも上品な旨みを持つ脂肪と、臭みのない赤身が特徴。飼料に黒麹菌を使うなど工夫することで、脂の融点を低くすることができ口の中で溶ける肉質に仕上がっています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	福山市	福山ブランド 広島県産応援登録制度商品	日本畜産株式会社	https://fukuyama-brand.jp/?page_id=1577
20	豚肉	瀬戸のもち豚		特別な飼料によって、牛肉のように霜降りになり、脂肪はあっさりとしながらも旨みがあります。肉質はきめ細かく、お肉の旨さのカギを握るといわれている『オレイン酸』が普通の豚肉の5%程多くなっています。肉の臭みが少なく、食欲をくすぐる香りだけが際立つお肉です	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	福山市	広島県産応援登録制度商品	日本畜産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/512

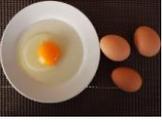
番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
21	豚肉	お米(マイ)・ポーク		肥育後期に与える飼料には、「国産米」をブレンドし、国内飼料自給率の向上に努めています。 1頭当り約22㎡の水田を守ることに繋がりSDGsに貢献できます。さらに、特定の病気がない「SPF豚」の生産により、ストレスが少ない環境ですぐすくと育てられています。これにより、肉質は柔らかく、あっさりしていて風味がよく、豚特有の臭みがない豚肉を生産することが可能となります。 さらに、配合飼料に国産米をブランドしたエサを与えることにより脂肪が少なく、甘みのある豚肉となります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三次市	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.hiroshima-ouen.com/511	
22	豚肉	霧里ポーク		「霧のまち三次」をイメージしたネーミングの豚肉。豚は中国山地の麓の恵まれた自然環境の中で、自家栽培の飼料米にパンの耳を配合した独自の飼料で大切に育てられています。筋繊維が細かく、無駄な脂肪が少ない肉質で、繊細な味わい、深いコク、豊かな風味が楽しめます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三次市	みよしブランド	合同会社加島ファーム		
23	豚肉	瀬戸もみじ		小麦、トウモロコシを主原料とした配合飼料に牡蠣殻粉末を添加しており、豚肉本来の旨味を活かした、やわらかく、あっさりとした味の特徴です。 長年「もみじ豚」としてご賞味いただきましたが、より広島産の地域性をアピールするため、県の特産品である牡蠣とのマッチングを考え、ネーミングを「瀬戸もみじ」としました。高級志向ではなく、毎日の食卓でご利用いただけるテーブルミートです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品	広島食肉市場肉豚出荷組合「もみじ会」	https://www.hiroshima-ouen.com/735	
24	豚肉	芸北高原豚		こだわり：①生パンを給餌 ②肥育日数 200日 比較優位性：①脂が甘くて柔らかしっとり ②豚肉特有の匂いが少ない 差別化要素：生パン給餌(小麦と酵母菌)と衛生的な処理加工 味：生パンを給餌しており、小麦の美味しさが味わえる。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	広島県産応援登録制度商品	石橋ファーム	https://www.hiroshima-ouen.com/248	
25	鶏肉	みはら神明鶏		三原市内の新たな特産品化を目指して鶏肉専門店「鳥徳」と道の駅みはら「神明の里」、三原市内の生産者が連携して誕生しました。豊かな自然と水に恵まれた安芸・備後の山々で丹念に育てられたみはら神明鶏は、整腸作用のある生菌剤とハーブエキス配合の特殊飼料を与え、健康的に育てられます。香りがよく、ほどよい弾力とコク・旨味が詰まった美味しい鶏肉です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三原市		株式会社鳥徳	https://toritoku.co.jp/shinmei/	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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					
26	鶏肉	ひろしまハーブ鶏		広島県内農場（三原市近郊）・処理工場で生産しています。ハーブ（オレガノエキス（しそ科））・生菌剤（枯草菌）の専用飼料にて飼育。鶏臭の低減、肉色も薄めにできております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	三原市	広島県産応援登録制度商品	鳥巧商事(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/255
27	鶏肉	東広島こい地鶏	 	2014年頃、広島大学にて、「最上の肉質」をコンセプトとする全く新しいニワトリ、「广大鶏」の開発が開始され、3年間に渡る共同研究を経て、令和3年3月、この「广大鶏」を基にした、広島県内初のブランド地鶏「東広島こい地鶏」が誕生しました。 味わいの特徴は、くちどけのよい良質な脂肪酸と程よい噛み応え。和牛にも含まれるオレイン酸やリノール酸など、融点の低い不飽和脂肪酸を高い割合で含んでいるため、口に含むと脂が溶け出します。また、豊富に含むアラキドン酸は、近年、地鶏肉の旨味に関係していると報告されており、脂に深い旨味があります。 また、地鶏肉は一般的にしっかりとした歯ごたえのイメージがありますが、「東広島こい地鶏」の肉はあまり固くなりすぎず、程よい歯ごたえをしています。 さらに、「東広島こい地鶏」のガラで取ったスープは絶品。プロの料理人からも高い評価を得ています。 ※これから生産開始となります（R5.1～予定）	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	東広島市		東広島市ブランド推進課	https://www.city.hiroshima.lg.jp/soshiki/sangyo/12/hanro/koijidori.html	
28	鶏肉	広島熟成どり		『柔らかくてジューシー』 私達の商品を一言で例えるなら、このような表現になります。体を一定の温度管理のもと熟成させた後、脱骨工程を行うことで、筋繊維を自然のままに保ち、鶏肉の柔らかさと美味しさを保持し、鶏肉本来の旨味を味わって頂けます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	サイコー物産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/257	
29	鶏肉	広島赤鶏		「広島赤鶏」の肉質は、地鶏より柔らかく弾力があり、風味も地鶏のようなクセやにおいを感じさせません。 約80日間じっくり飼育することにより、おいしいと感じていただける、歯応えとおいしさを実現します。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	サイコー物産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/510	
30	合鴨肉	東城あいがも屋のアイガモ肉		アイガモ栽培期間中農薬不使用の田んぼでお米と一緒に育ったアイガモのお肉です。ヒナから飼育し、田んぼの草や虫、くず米を食べ化学飼料や投薬をしない、自然の中で育ちます。県内唯一のここにしかない自然農法のアイガモを美味しく健康に育てました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	広島県産応援登録制度商品	(株)藤本農園	https://www.hiroshima-ouen.com/2266	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
31	羊肉	八幡高原フレッシュラム		羊肉の生産は中国地方では数少なく、フレッシュなラム肉をお届けできることが前ファーム最大の特徴です。冷涼な高原地帯で、羊がストレスなく育つ清潔な環境づくりと、肉質や肉の味を高めるため自家生産飼料を与えるなどの工夫により、美味しい羊肉を生産しています。						○	○	○	○	○	○	○	北広島町	広島県産応援登録制度商品	前ファーム	https://www.hiroshima-ouen.com/1590
32	ジビエ	庄原猪(いの)いちばん		農作物に被害を与えるイノシシを捕獲し、「国産ジビエ認証」取得施設で徹底した衛生管理のもとで、安心・安全な食材として加工しています。食肉加工されたイノシシ肉は、道の駅での販売や食育の教材とするなど、いただいた命を有効利用しています。 野山を駆け巡ったイノシシの肉は、旨味に満ちており、後味もさわやかです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	国産ジビエ認証	株式会社庄原市農林振興公社	
33	ジビエ	栄肉		特徴的な処理方法である、止め刺しの手法のみで、肉を最大限新鮮な状態で血抜きをし、ジビエ協会の方々も驚くほど衛生的な処理の仕方です。「新鮮」に加工するからこそ他のジビエとは一線を画す”ブランド肉”です。 豊栄の豊かな土地からインスピレーションを受けて命名されています。害獣被害から地域を守りながら「安心」「安全」な食肉をご提供し、地域の方と商品を手にする方々が「栄える」事を願う意味が込められたブランド名です。 ジビエ肉は、今アスリートにもっとも注目される肉です。 鹿肉は、高タンパク低カロリーで低脂肪。「ヘム鉄」という鉄分は人体に含有されている鉄分と非常に性質がよく似ていて、体内の吸収率がとても良く、貧血気味の人にもおすすめ。 猪肉は、ビタミンB2が豊富で、カロリーや脂質は豚や牛と比べて低い。猪肉の脂肪には体に良い影響を与える脂肪酸が豊富に含まれており、それが悪玉コレステロールを減らしてくれる働きがあり、豚肉と比較してもビタミンB群、鉄分、亜鉛等が豊富に含まれています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター認証	東広島ジビエセンター株式会社	https://the-natural-wild.jp/
34	ジビエ	げいほくシシ		げいほくシシの肉は、処理のカワハギから肉に雑菌がつかないように細心の注意を払い、0～4℃の範囲で熟成させながら肉のエイジングの技術により、肉質はとても柔らかく、アミノ酸が豊富な旨味と獣特有の匂いはなく、天然物だけが持つ脂の旨味を感じれるのが特徴です。和洋中どの料理にも使いやすい肉です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町		自美恵 代表 加計 定	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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	ジビエ	げいほくボーン		げいほくボーンは、処理のカワハギから骨に雑菌がつかないように細心の注意を払い、0～4℃の範囲で熟成させながらエイジングの技術により、酸化しやすい骨髓や脂肪分を丁寧に熟成させ、大きさを15cm程度にカットしてスープにした際に旨味が出やすく加工した加工品です。料理の出汁として最適です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町		自美恵 代表 加計 定	
36	鶏卵	ルテイン21		栄養素「ルテイン」を普通卵の4倍強化した特殊卵です。飼料にマリーゴールド花粉末抽出物を添加し、加熱調理しても鮮やかな色合いとなり、見た目も美しく食欲をそそります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市		全国農業協同組合連 合会広島県本部	https://cokecco.zennoh.or.jp/
37	鶏卵	稲の香り（鶏卵）		生産ロット（鶏舎）を限定し、広島県産の飼料用米を添加したエサを与えて育てた鶏が産んだ「米たまご」です。また、「フードアクションニッポン」の推進パートナーとしてロゴを記載した商品であり、飼料米の使用を促すことで、食料自給率の向上にも寄与できる商品です。さらには生産者の顔が見える商品として、安心感を持って使用していただけます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録 制度商品	全国農業協同組合連 合会広島県本部	https://www.hiroshima-ouen.com/515
38	鶏卵	元就（鶏卵）		製造ロット（鶏舎）を限定し、安芸高田市の特産品である「毛利の竹炭」を鶏に与える飼料に添加しています。当商品の消費により竹炭の利用拡大を狙いとしており、元就ゆかりの地である安芸高田市の地域活性化にも寄与できる商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市	広島県産応援登録 制度商品	全国農業協同組合連 合会広島県本部	https://www.hiroshima-ouen.com/736
39	鶏卵	小河原たまご		「地域限定（広島市小河原）」の卵です。お客様が求める“産地の顔が見える”（安心感）商品としてお選びいただけます。また、卵の履歴が確認出来るトレースコード付きです。エサにパブリカの粉末を混ぜて食べさせているため黄身の色味が濃いオレンジ色。パブリカの色素により、この卵を使って加熱することで、加熱しても黄身色が薄くならず、鮮やかなオレンジ色の料理ができます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	広島市		広島市農業協同組合 営農経済部販売課	常温

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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	鶏卵	生でおいしい生たまご		新鮮な卵を生でおいしく安心して召し上がっていただけるよう、産みたてを直接販売しております。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター 認証	高光養鶏場	
41	鶏卵	向原農園たまご 彩		パプリカを飼料に加える事により卵黄色が見たことのない鮮やかなオレンジ色となっています。さらに魚粉も飼料に多く加える事により、黄身が濃厚な味わいになっています。「彩」という名前は卵黄の鮮やかな色合いと穏やかで緑豊かな農場をあわせたイメージを、お客様から愛してもらいやすいと思われる漢字1文字で命名しました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録 制度商品	(株)マルサン	https://www.hiroshima-ouen.com/1463	
42	鶏卵	みのり		健康へのニーズが高まっている中、鶏の健康とおお客様の健康の両面から設計された飼料を使用しています。その飼料を使用した鶏卵を「みのり」として商品化しています。飼料の特徴としましては配合されている割合の高いとうもろこしに、「遺伝子組換えをしていない」「収穫後に農薬を散布していない」飼料を使用しています。「みのり」は「実を結ぶこと」「努力してよい結果を得ること」という意味を踏まえ、生産者が一所懸命考えた飼料からお客様と実を結んで行きたいという思いから付けられた名前です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	安芸高田市	広島県産応援登録 制度商品	(株)マルサン	https://www.hiroshima-ouen.com/1462	
43	鶏卵	リキエッグ		石本農場のブランド卵。名前は先代が「力道山」にちなみ、力が出る卵という意味合いで名づけました。自家製のエサに、更に海藻とニンニクが入っています。若鶏（月齢7か月から10か月）の鶏に限定することで産卵のピークにあたり、卵の品質がより高くなります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	広島県産応援登録 制度商品	農業組合法人 石本農場	https://www.hiroshima-ouen.com/1587	
44	鶏卵	さくら【真卵】		【真卵】は真心込めて作った卵という意味で、石本農場の主力商品です。自家製のエサと発酵技術で育てた鶏の卵で、卵本来の香り、風味をお楽しみいただけます。純国産の鶏である「さくら」という鶏の生んだ卵で、大ぶりの黄身が特徴です。殻はサクラ色で、やさしい味わいがあります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	広島県産応援登録 制度商品	農業組合法人 石本農場	https://www.hiroshima-ouen.com/1589	
45	鶏卵	もみじ【真卵】		【真卵】は真心込めて作った卵という意味で、石本農場の主力商品です。自家製のエサと発酵技術で育てた鶏の卵で、卵本来の香り、風味をお楽しみいただけます。純国産の鶏である「もみじ」という赤鶏の卵で、茶褐色の卵殻です。大ぶりの黄身と濃厚な味わいの特徴です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	北広島町	広島県産応援登録 制度商品	農業組合法人 石本農場	https://www.hiroshima-ouen.com/1588	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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	鶏卵	ひろしま菜' S (鶏卵)		パプリカを豊富に含んだオリジナル特徴飼料により、鮮やかな黄身色を実現した卵です。その黄身色から、視覚的にも「おいしさ」を実感していただけます。 商品名や生産者顔写真によって、地元広島の商品であることが伝わる素材味あふれる地産地消商品です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://www.hiroshima-ouen.com/514
47	鶏卵	楡の木ファームのみじたまご		卵黄が大きいのでコクがあります。飼料に海藻等を添加しており、甘みがあります。 鶏卵生産量全国5位の広島でも、「もじたまご」は僅かです。 楡の木ファーム (ゆう食品屋号) の純国産鶏もみじが産んだ卵です。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(有) ゆう食品	https://www.hiroshima-ouen.com/516	
48	鶏卵	楡の木ファーム 吉宗の卵		卵黄が大きいのでコクがあります。飼料に海藻等を添加しており、甘みがあります。 鶏卵生産量全国5位の広島でも、純国産鶏の卵は僅かです。 楡の木ファーム (ゆう食品屋号) の純国産鶏もみじが産んだ卵です。「楡の木ファーム 吉宗の卵」は、純国産鶏もみじから採卵した当社のテーブルエッグブランドです。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(有) ゆう食品	https://www.hiroshima-ouen.com/525	
49	鶏卵	ふみちゃん家のたまご		臭みの少ない卵です。素材の味を引き立たせることができます。 和・洋菓子作りに向いています。 たくさんの人に食べていただきたいという思いから、親しみやすい名前をということで、販売を始めた時に母の名前(ふみこ)を使い「ふみちゃん家のたまご」と名付けました。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	広島県産応援登録制度商品	(有) 菅藤養鶏場	https://www.hiroshima-ouen.com/517	
50	鶏卵	3-R 広島こめたまご		海外からの輸入割合が高い配合飼料に、広島県産飼料用米を活用することで、県内の農地を維持し、地域の環境保全に取り組む耕畜連携ブランドの認証商品です。 この耕畜連携の取り組みはSDG sにも寄与します。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	世羅町	3-Rブランド	全国農業協同組合連合会広島県本部	https://cokecco.zennoh.or.jp/	
51	鶏卵	田辺の玉子 平飼卵 ゆっく里		餌は、ビタミン剤やホルモン剤は使用せず、天然系に由来する餌を使用しています。濃厚でしっかりとした味が楽しめ、匂いを抑えた卵に仕上がっています。 自家配合で餌を作り、オーガニック素材をベースにブレンドしています。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	神石高原町	広島県産応援登録制度商品	(株) TANABE FARM	https://www.hiroshima-ouen.com/1502	
52	あこう	アコウ (キジハタ)		「幻の魚」と呼ばれていましたが、稚魚の放流を続けてきた努力で、尾道近海でたくさん獲れるようになりました。					○	○	○	○	○			尾道市		尾道市水産振興協議会		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
53	あこう	瀬戸内 石茂魚		広島で水揚げされた石茂魚は、汽水域と言う恵まれた環境で育ち、旬の5〜7月の時期は梅雨で里山から流れ出た栄養分を食べ、更に美味しくなります。冬のフグ・夏のアコウと言われる位、食感・旨みは絶品です。													福山市	広島県産応援登録制度商品	(株)クラハシ	https://www.hiroshima-ouen.com/364
54	あなご	広島 大崎上島産 内浦あなご		天然ものに近づけるため、配合飼料を使用せずに、広島県産の小イワシを中心に生餌の小魚を与え、天然物に引けを取らない肉厚で上品な脂の乗った美味しい穴子に仕上げました。生産者の内浦水産の穴子に対する真摯な思いから「内浦あなご」とネーミングしました。													大崎上島町	広島県産応援登録制度商品	広島水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1969
55	あなご	アナゴ		広島湾のアナゴは、身が柔らかく、ふっくらとしているのが特徴です。豊富な餌を食べているものは、脂がのっており、お腹の色が黄色がっています。アナゴだけで炊いたご飯に蒲焼を載せたアナゴ飯は絶大な人気です。													広島市	広島湾七大海の幸	広島湾七大海の幸普及推進実行委員会 (事務局：広島市経済観光局農林水産部水産課)	http://www.hiroshima-wan.net/
56	あまご	吉和あまご		標高600mを超える西中国山地の中にある吉和。標高1,339mの冠山は、雪解け水を集めて溪谷へと送り出します。中津谷溪谷や細見谷の一带はアマゴ釣りのメッカとして有名で、中国地方はもとより、大阪や九州方面からも多くの釣り人が訪れます。また、「釣り堀亭にしむら」では、周年を通して気軽にアマゴ釣りを楽しめるほか、鮮魚販売も行っています。													廿日市市		吉和川漁業協同組合	釣期は4月から8月です。
57	あまご	万古溪あまご		万古溪養魚観光センターは、自然豊かな環境の中で釣り堀とお食事をご利用いただける施設です。七瀬川の天然水を引き込んだ池でじっくりと育てられたあまごは、身がキュッと引き締まり、川魚特有の臭みは全くありません。釣った魚は生のまま持ち帰ることもできますし、お店で料理として楽しむこともできます。													廿日市市		万古溪養魚観光株式会社	https://kawasonouta.wixsite.com/ban-kokeyougyo/home
58	あゆ	アユ		太田川漁業協同組合が、太田川の清流で養殖したアユです。													広島市	ひろしまそだち	太田川漁業協同組合	3月から6月は稚アユ

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
59	あゆ	レモンアユ		広島県産レモンを染み込ませたエサをアユに与えることにより、体にレモン成分を定着させて爽やかな香りや風味を持たせた稚アユです。													広島市	ひろしまそだち	太田川漁業協同組合	3月から6月は稚アユ
60	あゆ	吉和川あゆ		水温の低い吉和川では、あゆはゆっくりと成長します。そのため、大型のあゆは多くはないですが、豊かな環境と良質なエサで育ったあゆはとて美味しと人気があります。店頭販売はありませんが、事前にご連絡いただければ新鮮なあゆを販売することができます。													廿日市市		吉和川漁業協同組合	—
61	うなぎ	黒瀬のクロウナギ		養殖の難しいビカーラ種の養殖ですが、健康に美味しく育てる事ができるようになりました。比較的資源の豊富なビカーラ種を使用することにより、二ホンウナギの資源回復の一助になると考えています。臭みがなく、旨味、脂身のバランスが良いウナギです。東広島市黒瀬町で養殖しており、うなぎの体色が黒い事から「黒瀬のクロウナギ」と命名しました。													東広島市	広島県産応援登録制度商品 東広島マイスター認証	(有)室中産業株式会社勝梅園	https://www.hiroshima-ouen.com/1970
62	うなぎ	黒瀬のクロウナギ (冷凍真空パック)		捌いた後、数日寝かせ熟成させてから焼きの工程へ進むため、水分が抜け旨味成分が増えています。調理工程はすべて手作業です。1年という時間をかけて無理なくゆっくり育てますので、病気になりにくく薬品等は使用していません。自社養殖なので鮮度の良い状態のウナギを最短距離、最短時間にてかば焼きに加工できます。生産から販売までどこにも寄り道せずに製造した蒲焼です。													東広島市	広島県産応援登録制度商品 東広島マイスター認証	(有)室中産業株式会社勝梅園	https://www.hiroshima-ouen.com/1971
63	オコゼ	オニオコゼ		コワモチフェイスで背ビレ等に毒針をもつオニオコゼ。顔に似合わず、上品な白身の高級魚です。薄づくりは、フグにも劣らない食感と美味しさ。なんと肝まで食べられます。近年、広島湾では、オニオコゼの漁獲量が増加しており、店頭で見かけるようになってきました。													広島市	広島湾七大海の幸	広島湾七大海の幸普及推進実行委員会 (事務局：広島市経済観光局農林水産部水産課)	http://www.hiroshima-wan.net/

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
64	オコゼ	おこぜ		<p>ふぐにも匹敵！強面だけど絶品な高級魚。</p> <p>広島県で一般的におこぜといえば、おにおこぜを指します。背びれに毒針を持ち、黒っぽい地味な体色、顔は口を大きく押しつぶしたような強面ですが、味はコリコリと歯ごたえがある上品で、ふぐにも匹敵すると言われるほど絶品です。白身で脂肪が少なく、薄造りの刺身、ちり鍋、唐揚げ、汁物など様々な食材に使われる高級魚として、市場でも高値で取引されています。また、体長が30cm近くになる魚ですが、成長が遅く、漁獲サイズになるには3年以上かかると言われています。</p> <p>資源を維持するため、漁業者の手で稚魚の放流もされています。おにおこぜは放流場所から大きく移動しないため、人工種苗の放流による資源の増産の期待が大きく、その種苗生産は1980年代から始まっています。</p> <p>県内有数のおこぜ生産地である広島県呉市では、「呉おこぜ」をブランドフィッシュとし、おにおこぜの美味しさを発信しています。</p>													呉市	広島市中央卸売市場 呉市地方卸売市場	冷蔵	
65	オコゼ	おこぜ		<p>上品な白身の高級魚です。尾道では「オコゼの唐揚げ」が人気です。</p>													尾道市	尾道市水産振興協議会		

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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	かたくちいわし	こいわし		<p>豊富な餌に恵まれ、その味はたいにも匹敵。引き締まり脂が乗った身は刺身に最適。</p> <p>広島県の魚類の中で最多の漁獲量を誇るカタクチイワシは、県内漁獲量の約62%を占めています。毎年6月に漁が解禁されると一斉に漁獲が始まります。漁場は安芸灘(西部)という海域で、カタクチイワシの餌となるプランクトンが多いのが特徴です。豊富な餌に恵まれ身が大きく育ちます。</p> <p>カタクチイワシは、広島県では昔から「小イワシ」という名称で親しまれてきました。塩茹でし乾燥させた「いりこ(煮干し)」は、西日本を中心として、料理の出汁に欠かせません。稚魚(シラス)を加工した「ちりめん」も、よく賞味されています。</p> <p>昭和の終わりごろまでは、広島市内で行商の女性が新鮮な小イワシを売り歩く姿も見られ、今でも安く手に入る庶民の楽しみとなっています。水洗いすることで鱗が落ち、身が引き締まり、その美味しさは魚の王様、まだいと同等とも。「7回洗えばたいの味」とも言われ、醤油とおろしショウガで食べる刺身は広島らしい絶品です。</p>													県西部	広島市中央卸売市場	冷蔵	
67	かたくちいわし	コイワシ		<p>正式名称カタクチイワシ、広島ではコイワシと親しまれています。</p> <p>コイワシは痛みやすく、煮干等に加工されますが、夏の広島では、朝獲れたコイワシが即流通するため、刺身で食べることができます。鮮度抜群！コイワシの刺身は、絶品です。</p>		○	○	○										広島市	広島湾七大海の幸 (事務局：広島市経済観光局農林水産部水産課)	http://www.hiroshima-wan.net/ 冷蔵

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
68	くろだい	ちぬ		<p>全国4位の水揚量！漁師にも釣り人にも愛される魚。</p> <p>くろだいは全国各地で呼ばれ方が異なりますが、広島では「チヌ」と呼ばれます。牡蠣の名産地として全国的に有名な広島ですが、実はくろだいの水揚げ量も全国4位、全国の約7%の水揚げを誇ります。特に広島湾は、日本有数のチヌの生息海域で、島の岩場やかき筏が多く点在し、チヌが生息しやすい環境となっています。</p> <p>低脂肪・低カロリーでしかも高タンパクであり、健康によい食品です。また皮に多く含まれているビタミンAには目や皮膚、粘膜などの健康維持に効果があるといわれています。広島県では古くから、産後3日以内の母親にチヌを食べさせる習慣があります。「黒い魚は毒消しになる」「血液の循環がよくなり、母乳がよく出る」などといわれ、県内の一部地域では今でも続けられています。</p> <p>広島のくろだいは、広島湾沿岸市町による広島湾「7大海の幸」プロジェクトや備後圏域の沿岸4市、漁業関係団体と道の駅等が連携して豊かな水産物を広める「備後フィッシュ」プロジェクトでも取り上げられています。</p>													全域	広島市中央卸売市場	冷蔵	
69	くろだい	クロダイ		<p>クロダイは、広島の漁獲量が全国3位となっています。</p> <p>旬である冬には「寒チヌ」と呼ばれ、身がプリプリになり、大変おいしくなります。特にカキ筏の下で獲れた物は絶品です。</p> <p>低脂肪、高タンパク質で歯ごたえのある身は、和風でも洋風でも楽しめます。</p>													広島市	広島湾七大海の幸 (事務局：広島市経済観光局農林水産部水産課)	http://www.hiroshima-wan.net/	
70	くろだい	瀬戸内 黒鯛		<p>産卵前の2月頃の黒鯛は卵に栄養分を与える為に餌を豊富に食べ、産卵後の8月末頃から水揚げされる黒鯛は産卵後の体を元に戻そうとする為に餌を豊富に食べます。広島県はその餌が豊富で、冬は牡蠣・夏はムール貝・小エビ・又、山里から注ぎ込まれる豊富な栄養分。このような栄養分たっぷりの餌を食べ良質な脂の乗った黒鯛を是非堪能してみてください。</p>													福山市	広島県産応援登録制度商品	(株)クラハシ https://www.hiroshima-ouen.com/363	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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					
71	川魚(ゴギ)	ゴギ		<p>中国山地西部に分類するイワナの亜種で、背中の白い斑点が頭頂部まで続いていることが特徴で、中国山地に分布するゴギは世界でも南限に近い地域に分布するイワナの仲間として、学術的にも価値が高く、県の天然記念物に指定されていますが、養殖されているゴギは食べることができます。</p> <p>炭火でじっくり焼き上げる塩焼きが、最もゴギの美味しさを引き出す調理法で、イベントでは、ゴギの塩焼きのために遠方から訪れる方もおられます。</p>	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市		クマノゴギ養魚場		
72	さより	さより		<p>美人な春魚。透き通った身は淡白で上品な甘み。</p> <p>広島県のさよりの漁獲量は全国でもトップクラスを誇り、県内流通の8割を広島県産が占めています。針のように長く突き出た下あごが特徴的で、この長い下あごを使い餌となる動物プランクトンをすくって食べているようです。また、その先端は、生きているときは綺麗な赤い色をしており、色の鮮やかさが新鮮さのパロメーターとなっています。日本列島の各海域に広く生息しているさよりですが、地域性が強く、広域的な回遊をしないと考えられています。</p> <p>さよりの旬は、産卵前の3月から5月にかけて。脂肪が少なく白身でさっぱりとしており、上品な味です。新鮮なものは、刺身や寿司ネタにすると、透き通った身で見え目にもきれいな逸品となります。別名は花見魚といい、塩焼き、お吸い物、天ぷら、昆布締めなど春の季節を感じる多様な料理に使えます。春の味覚として、ぜひ賞味してください。</p> <p>また、魚類では珍しくビタミンCを多く含む魚です。身体の抵抗力を高め、風邪予防などにも効果があると言われ、脂質が少なく、高たんぱく低カロリーです。</p>														江田島市		広島市中央卸売市場 呉市地方卸売市場	冷蔵

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
73	魚(サメ)	ワニ	 出典：農林水産省 WEBサイト	「ワニ」とは、「サメ」のことで、中国地方の山間部では「サメ」のことを「ワニ」と呼ぶ古語があります。 サメはアンモニアを多く含むため日持ちし、半月ほどは刺身で食べられることから、交通機関が発達していない時代には、新鮮な魚介類が入手しづらい海から離れた山間地域ではサメが重宝されていました。 広島県北部で食されるサメは約20種類ありますが、主にはネズミザメ、アオザメなどがあり、種類により肉の色が異なり、赤身が強いものは「カジキ」に似て、脂肪分が少なく、肉質は柔らかく淡泊で、秋から冬は身が引き締まりよりおいしい。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	庄原市	鮮コーポレーション株式会社(西田鮮魚店) 有限会社近江屋フードセンター	https://www.v-style.co.jp/brand/nishida	
74	しろうお	しろうお		安芸津地域では「しろうお」と呼ぶ人もいますが、正式には「しろろお」と呼ばれるようです。 早春の2月に始まり4月に最盛期をむかえるしろろおは、春の風物詩として有名です。産卵のために川を登ってきたしろろおは、海と川の境目に仕掛けられた定置網で獲られます。 安芸津でとれるしろろおは、品質と量で日本一といわれるほど、市場でも高い評価を受けています。体長約5センチメートルの透きとおった小さな魚で、卵とじ、吸い物や天ぷらなどに調理すると美味です。また、二杯酢でのおどり食いや、また乙(おつ)な味です。													東広島市	東広島市ブランド推進課	https://www.city.hiroshimahiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7329.html	
75	てんじくだい	カネトのねぶと		ネプトは成魚でも全長5~10cm程度で、盛夏にはメスは卵を持ちます。口腔保育魚として知られており、オスは口の中に卵を抱え、孵化するまでエサも食べずに保護します。瀬戸内海のネプトは外洋のものより小型で、その分骨が柔らかく、から揚げにした時サクッとした歯触りが楽しめます。													福山市	広島県産応援登録制度商品	カネト水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1067
76	ナマズ	にやまず		東南アジアに多く生息するヒレナマズを自社にて種苗した東広島市黒瀬産のナマズです。淡泊でクセのないナマズはどんな味付け・どんな料理にも適応する万能な白身魚です。素揚げ、フィッシュフライ、ムニエルなどの洋食としてもお勧めです。程よく脂ののった肉厚の身は、刺身にしても美味しいです。フグを連想させるモチリコリとした食感です。きれいな地下水で健康に育てていますので、薬品等は投与していません。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録制度商品	(有)室中産業	https://www.hiroshima-ouen.com/1841

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
77	にじます (サーモン)	広島サーモン		広島県吉和を源とする清流で親魚から採卵された稚魚は2年かけて淡水で育成。その後、海水馴致という難易度の高い作業を経て瀬戸内海へステージを変えて川と海の生産者の連携により、広島サーモンとして大きく育ちます。夏期には、再度、孵化した淡水養殖場に戻すことで全国的にもめずらしい活魚で必要な量を出荷する体制を確立し、高鮮度・高品質をお届けします。													広島市	広島県産応援登録制度商品	広島水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/359
78	にじます (サーモン)	広島レモンサーモン		海外から輸入のサーモンが多い中、消費者ニーズに合った大型のサーモンを広島県内で生産し出荷できる体制を作りました。若い人達にも食べやすい様、給餌時に広島産レモンを配合し魚の臭みを少なくしました。歩留りが上がるよう(低単価の追及)また魅力的なオレンジ色の身となるよう大型サーモンを作る努力をしました。また、県外出荷もできるよう加工体制も整えました。保存出来るように冷凍状態でお届けいたします。													広島市	広島県産応援登録制度商品	(株)水信	https://www.hiroshima-ouen.com/570
79	にじます (サーモン)	広島サーモン (河川回帰分)		広島サーモンは、もともと淡水魚のにじますという魚です。七瀬川の清流で産卵から稚魚まで育てた後、大崎上島町の海で養殖することで、通常のにじますに比べて大型に成長します。生長した広島サーモンを再び万古溪の養殖池に戻すことで、水温の上がる夏場も鮮魚として販売することが可能となりました。瀬戸内レモンを練り込んだ独自の餌を与え、無農薬で養殖しています。臭みが少なく、甘く弾力のある歯ごたえが特徴です。													廿日市市		万古溪養魚観光株式会社	https://kawasonouta.wixsite.com/ban-kokeyougyo/blank 万古溪養魚観光株式会社での出荷は、6月中旬から9月です。
80	ハマチ	あたたハマチtoレモン		大竹市にある阿多田島は、ハマチの養殖が広島県内第1位です。ハマチの価格が低迷する中、阿多田島漁業協同組合と高知大学と連携し、広島県が生産量全国1位の広島県産レモン果汁入りの餌を給餌することで魚の差別化を図り、「あたたハマチtoレモン」を誕生させました。魚臭さが少なく食べやすく美味しいと好評です。ほのかに香るレモンの風味も高評価を受けています。													大竹市		阿多田島漁業協同組合	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
86	冷凍生しらす	大和しらす(急速冷凍生しらす)		鮮度抜群のしらすを一度においしく召し上がっていただくため、ご家庭向けの少人数食ベ切りサイズ(100gパック)を製造販売しています。ネーミングは、広島県呉市は戦艦大和の建造で歴史的に有名なことから、『大和しらす(生しらす)』と名付けました。												呉市	広島県産応援登録制度商品	(株)もみじ水産	https://www.hiroshima-ouen.com/328	
87	ちりめん	宮原水産のちりめん		漁獲したカタクチイワシは氷水の中に入れられ、鮮度抜群のまま薬塩を使って茹で上げますので、とっともおいしいと好評です。もちもち感が出てうまみが口の中に広がります。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録制度商品	(株)宮原水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1063
88	ちりめん	極ちりめん		漁獲したカタクチイワシは氷水の中に入れるため、鮮度を維持したままそのイワシを茹で上げますので、こんなにおいしいちりめんは食べたことがないと好評です。塩を加えずに茹でているので、魚本来の味が楽しめます。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録制度商品	(株)宮原水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1857
89	煮干し	宮原水産のかえり		漁場が近いので鮮度抜群でうまみが詰まっています、味が濃厚です。人が10人ほど入るような釜で活水器に通したお水で茹でています。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録制度商品	(株)宮原水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1061
90	煮干し	宮原水産のいりこ		自社船で漁獲したカタクチイワシをすぐに運搬船に乗せ、10人ぐらい入る釜で茹でます。釜の中は業務用の活水器の水を入れておきますので、苦みもなく、頭もやわらかいので魚のおいしさが広がります。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録制度商品	(株)宮原水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1060
91	えび	くれえ海老		徹底した水質管理で「生きたまま」でお届け出来る流通体制と温室設備により1年を通して養殖でき安定出荷できます。生でも安心して食べられるを第一に新鮮なエビをお届けします。見た目は透き通るような透明色でありながら食べると力強い弾力で、甘みには自信があります。		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	呉市	広島県産応援登録制度商品	EpoK合同会社	https://www.hiroshima-ouen.com/1842
92	えび	カネトの小エビ		備後地方の夏には欠かせない食材です。甘みが強く味が濃いため、他の食材と合わせても存在感があります。一般的には塩ゆで、かきあげ、から揚げにして食べることが多く、頭ごとから揚げにしたものはビールつまみに最高です。生エビをむいたむき身はかき揚げやパスタの具などにおいしく、殻も炒めてソースを作ることができます。また、エビ粉(エビで作ったそばろ)は、ちらし寿司には欠かせないものです。													福山市	広島県産応援登録制度商品	カネト水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1068

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
93	すっぽん	八千代すっぽん		水と空気の美しい安芸高田市八千代町で、40年続くすっぽん養殖。 ストレスのかからないよう自然環境と変わらない広い池で、ほとんど加温せずしっかり冬眠させた3年ものすっぽんのみを出荷しています。 長年のノウハウを生かし、抗生剤は一切使わずとも病気にならない養殖にこだわっています。 今では、中四国地方で最大級の数を養殖させていただいております。													安芸高田市	広島県産応援登録制度商品	(株)八千代興産	https://www.hiroshima-ouen.com/1506
94	すっぽん	江田島すっぽん		天然物のすっぽんは泥臭いと言われますが、当社の江田島すっぽんは、餌や土壌にこだわり、臭みのないすっぽんです。味は、鶏肉のような味わいです。江田島すっぽんは、江田島の温暖な自然と江田島の豊富な資源（カキやイリコ、オリーブの葉）を利用して養殖したすっぽんです。 全国的にも、島でのすっぽんの養殖は珍しく、江田島という温暖な気候や、江田島の温暖な自然と江田島の豊富な資源（カキやイリコ、オリーブの葉）を利用して養殖したすっぽんです。													江田島市	広島県産応援登録制度商品	平井興産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1504
95	たこ	マダコ		広島湾で漁獲されるマダコ漁は、4月から6月頃まで行われています。 新鮮なタコは、プリプリで弾力があり美味しいと評判です。													広島市	ひろしまそだち	井口漁業協同組合	冷凍・冷蔵
96	たこ	宮原水産のたこ		大きいものは長く、小さいものは短く茹で時間を変えているので、柔らかく仕上がっています。歯ごたえがあり、旨味がしっかりととても美味しいと好評です。													呉市	広島県産応援登録制度商品	(株)宮原水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1782

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
97	たこ	三原やっさたこ		<p>太く締まったぷりぷりの身。濃厚な旨みは一度食べたら癖になる。</p> <p>三原沖の海は、広島県の中でも一番小島が多く、水温が一定できれいな水が特徴です。潮流が早い三原の海域では、たこはしっかり岩に張り付いていなければいけません。そのため、海流で鍛えられたたこは身が締まり、短く太くなつた足は歯ごたえ抜群。味は濃く、一度食べると病みつきになるおいしさです。</p> <p>三原市漁協は、三原で漁獲されるたこを地元「三原やっさ祭り」にちなみ「三原やっさタコ」と名付け、ブランド化を推進しています。</p> <p>三原のたこ漁は、江戸時代より代々世襲制で引き継がれています。そうすることで、漁場を大切に保ちながら、熟練の技を駆使し、捕りすぎずたこと共存する漁を実現しています。主な漁法のたこつぼ漁は、体に傷が付きにくいいため、とてもきれいなたこを水揚げすることができます。このたこ漁に込められた熱いこだわりこそが、三原のたこ文化が発展した背景だといわれています。</p>													三原市	商標登録 広島県産応援登録 制度商品	三原市漁業協同組合	https://www.hiroshima-ouen.com/361 冷蔵・冷凍
98	たこ	カネトのゆでだこ		<p>瀬戸内海で漁獲されたマダコを活け締め、塩もみして、大釜に大量の湯を沸かしてさっとゆで、外はしっかり火を通し、中は半生に仕上げています。塩もみしてあるのでヌメリもなく、柔らかい食感が楽しめます。</p>													福山市	広島県産応援登録 制度商品	カネト水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1064
99	べいか	カネトのちーちーいか		<p>ベイカは小型のイカで、この大きさが成体です。瀬戸内海・九州西岸に分布します。小型底びき網で漁獲されるもので刺身で食べられる鮮度のもは珍しく、今までは産地でしか食べられませんでした。備後地方はこのように小型の魚介類を上手に調理して食べる事が多く、ベイカの刺身や酢の物は、夏の風物詩になっています。</p>													福山市	広島県産応援登録 制度商品	カネト水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1066

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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	あさり	アサリ		広島湾では、干潟を耕し、エイ等に食べられないように網を張るなど、漁業者の活動により漁獲量が回復傾向にあります。 みそ汁、酒蒸し、バター焼きなど調理のレパートリーは広く、多くの方に愛されています。													広島市	広島湾七大海の幸	広島湾七大海の幸普及推進実行委員会 (事務局：広島市経済観光局農林水産部水産課)	http://www.hiroshima-wan.net/
103	かき	かき		かき生産量日本一を誇る広島かき！口の中にひろがる海の旨みは絶品！ かき生産量全国1位を誇る広島では、全国約6割のシェアを占めています。広島かきは身がプリットとしていて濃厚でクリーミーな味わいが楽しめることが特徴です。最も旬な時期は年明けの1月～3月頃。その時期はかきの体内においしさの元となるグリコーゲンが大量に蓄えられ、旨みが増すといわれています。 広島でかき養殖が始まったのは、約480年前の室町時代。1924年に役場が発行した案内には「天文年間（1532～55）安芸の国（=広島）において養殖の法を発明せり」とあり、広島におけるかき養殖の記述としては最も古いものとされています。養殖初期の方法としては干潟に小石を並べてかきを付着させて育成を図る「石蒔養殖法」、木や竹を干潟に突き付けて育成する「ひび建て養殖法」などが行われていたようです。現在の「筏垂下式養殖」になったのは戦後のことで、そこから広島かきの生産量は飛躍的に伸びたといわれています。 かきの味は養殖漁場の自然環境によって大きく左右されると言われ、広島がかき養殖に最適な理由として次の4つの要素が挙げられます。①穏やかな地形・風波・潮流、②かきの生理機能にぴったりの水温変化、③ほどよい塩分濃度、④豊富なプランクトン、広島でおいしいかきが生まれる秘訣です。													県内全域	クニヒロ ほか	冷蔵	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
104	かき	かき小町		<p>ぷりぷりの身は通常の1.5倍。夏も食べられる広島かき。</p> <p>かき小町（三倍体）は広島県栽培漁業協会と広島県水産海洋技術センターが優良な広島かきを親貝として、人工的に採苗した「産卵しないかき」です。通常のかき（二倍体）が、夏に産卵したあと、また次の産卵に向けて栄養を蓄えるというサイクルを繰り返すのに対し、夏でも身痩せしにくい性質をもっています。そのため、季節を問わず一年中、肉厚でグリコーゲンたっぷりの旬の味が楽しめます。</p> <p>殻の形も美しいかき小町にするためには、網かごに入れた養殖が必要です。手間をかけるとともに、広島ならではの衛生管理を行うことで、夏でも生食が可能となりました。</p>												県内全域	広島県産応援登録制度商品	広島県漁業協同組合連合会 横島漁協 ほか	冷蔵	
105	かき	カキ		<p>全国生産量の約6割が広島県産という、広島の冬の味覚の代名詞です。</p> <p>ビタミン群や鉄などのミネラルが豊富な上、ぷりとした身で濃厚な味わいは、多くの観光客を魅了します。</p>												広島市	広島湾七大海の幸	広島湾七大海の幸普及推進実行委員会 (事務局：広島市経済観光局農林水産部水産課)	http://www.hiroshima-wan.net/	
106	かき	宮島かき「極鮮王」		<p>広島県立総合技術研究所水産海洋技術センターで開発された高鮮度保持技術をいち早く取り入れ、細かなフレック状の海水水をむき身直後から一貫して使用して、直ちに0℃付近まで冷却することで、剥きたての鮮度で消費地までお届けする徹底的に鮮度・品質・味にこだわった商品です。</p>												広島市	広島県産応援登録制度商品	広島水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/732	
107	かき	(株)オオノの「宮島かき」		<p>「世界遺産」宮島周辺（西部海域）は、太田川、小瀬川、今津川、宮島の原生林からの栄養塩のおかげで植物性プランクトンが増殖し、それを食べて身太りが良く風味豊かな牡蠣が育ちます。その牡蠣を、牡蠣打ち場と隣接した衛生的な最新鋭の工場で冷凍製品化することにより、「旬」の美味しい牡蠣を冷凍出荷で1年中流通させることが出来ます。</p>												広島市	広島県産応援登録制度商品	広島水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/1464	
108	かき	堀口のかき		<p>かきの養殖に適した自然環境が整った広島湾北部の漁場で養殖される良質なかき。目には見えない細かい汚れまで落とし殺菌する『紫外線流水・マイクロバブル併用殺菌システム』により、かきの身を痛めることなく、かき本来の香り、濃厚な味を引き出しています。ぷりぷりの食感に、甘みのあるまろやかな味わい。熟練された職人と最先端の技術による、“安心・安全”、活き活きとした鮮度溢れるかきです。</p>												広島市	ザ・広島ブランド	堀口海産株式会社	https://horiguchi-no-kaki.com 納入時の状態：冷蔵	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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	かき	草津かき		牡蠣養殖発祥の地「草津」。広島を流れる太田川の恩恵を受け、良好な漁場である“津久根島周辺の海域”で養殖された牡蠣のうち、特に大粒で優良なものを選別して出荷しています。ふっくらと身入りが良く、磯の香り豊かで甘みのある濃厚な味わい。加熱しても身が縮みにくく、調理にも便利です。日本各地から最高の食材が集まる「豊洲市場」に出荷され、全国的にも評価の高い牡蠣です。													広島市	ザ・広島ブランド	草津かき組合	納入時の状態：冷蔵	
110	かき	米田海産 広島かき		明治40年の創業以来“広島生まれの広島育ちの牡蠣”にこだわり続け、県内牡蠣生産者の中でもトップクラスの漁場を有している米田海産。生産者が水揚げ・浄化・選別・出荷まで一貫生産しているので鮮度・品質は抜群です。ぷっくりとした食感に甘みのある濃厚な味わい、むき身は緑が白黒ははっきりして見栄えが良く、加熱しても身の縮みが少ないので、様々な料理に活躍でき、食卓を彩ります。													広島市	ザ・広島ブランド	米田海産株式会社	https://yonedakaisan.co.jp 納入時の状態：冷蔵	
111	かき	美浄生牡蠣		美浄生牡蠣とは、美しく浄化した生牡蠣という意味です。また、弊社のおいしいも。あんしんも。の意味を持つ美味清浄からも由来となっています。中野水産の牡蠣の特徴は、下記浄化工程を経ることにより牡蠣特有の臭みがなく、本来のあま味のあるものとなっています。大小問わず、その日のベストな牡蠣を選別し、出荷します。化粧箱は、汎用品を用いず自社オリジナルのものを使用し、全国発送しています。発泡スチロールを用いず、同等の保冷力のある紙製の容器を使用し環境への配慮も行っています。														呉市	広島県産応援登録制度商品	(有)中野水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1631
112	かき	情の雫		生産者自らが、大粒で身入りの良いものだけを選別し、一粒ずつ冷凍処理しています。むき身から冷凍まで短時間でを行うため鮮度が高く、むき身直後のような風味と味わいを維持しています。商品名「情の雫」は情島のきれいな海から得られる貴重な雫をイメージしており、弊社が展開するかき商品のブランド名です。														呉市	広島県産応援登録制度商品	高田水産	https://www.hiroshima-ouen.com/1955

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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				
113	かき	うつみ牡蠣小町	 	うつみ牡蠣小町は、広島県が開発した「かき小町」というブランドの1種で、品種改良により産卵をしない三倍体の牡蠣です。通常牡蠣が産卵して身が痩せてしまう夏期にも、身入りがしっかりしていて、グリコーゲン・タウリン・ミネラルを豊富に含み、季節を問わず美味しく召し上がれます。 加熱する必要がありますので、殻付きのままバーベキューで焼いたり、電子レンジ等を使って蒸すことで、美味しく食べられます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	福山市	備後フィッシュ	広島漁業協同組合 牡蠣養殖部会 田島漁業協同組合	https://jfyokoshima.com/	
114	かき	冷凍粒牡蠣（加熱用）		広島県産の牡蠣を収穫後すぐに急速凍結し鮮度と旨みを保持しました。サイズも2LからMまで幅広く取り扱っており、産地の指定も承ります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	府中市		タカノ食品(株)	https://takanobu.jp/ 冷凍	
115	かき	安芸津産かき		安芸津町の三津湾は、他の地域の海水に比べ、塩分濃度が高いため、味が濃厚、ミネラル豊富です。また、広島県が指定する生食用かきの生産が可能な清浄海域に指定されており、安全安心にご賞味いただけます。また、広島県の独自ブランドである「かき小町」の生産も盛んに行われています（県内で最初に手掛けたのが安芸津町のかき養殖業者です）。「かき小町」は、通常のかきに比べると成長が早い、身入りが良い、1年中食することができる等の利点があり、高価格で取引されています。 更に、三津湾海域がEU生産海域リストに掲載されたことから今後はヨーロッパ圏でも食べる事が出来るようになります。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市		東広島市ブランド推進課	https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/kanko/kanko/5/2/7332.html	
116	かき	森尾水産のかき		オールシーズン召し上がっていただける牡蠣「かき小町」の生産量が県内トップの森尾水産です。プレミアムトップ牡蠣にも選ばれた牡蠣はプリプリで濃厚！ 安芸津町でかき小屋もやっておりますので、ぜひご来店ください。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	東広島マイスター認証	森尾水産	むき身、殻付き、かき小町	

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												市町	登録制度名 (該当ある場合のみ)	事業者名	備考 (URL等)
					1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月				
117	かき	広島産 窒素凍結 冷凍かき		自社で凍結（窒素凍結）した広島産かき原料を使用した冷凍かき。肉質がジューシーで、身が盛り上がっており、きれいな乳白色なのが特徴です。かきの窒素凍結は、日本では、唯一、当社のみ、オンリーワン。超急速凍結に分類される窒素凍結で凍結している為、細胞破壊が極めて小さく、品質、味にも殆ど影響を与えず素材そのものの旨味を封じ込めた商品です。一年を通じて、美味しいかき料理が味わえます。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	東広島市	ザ・広島ブランド 東広島マイスター 認証	山下水産株式会社	http://www.kaki-yamashita.co.jp/ 納入時の状態：冷凍
118	かき	矢野水産の育てた牡蠣		矢野水産は広島県内でも数少ない「一貫生産」が可能な、「生産者であり、かつ加工業者」です。牡蠣の特徴として、養殖海域の塩分濃度が高い事により、身が引きしまり春（4. 5月）までも身にゆるみ無く、弾力を感じて頂けます。設備と熟練した品質管理従事者との「協働」から生まれる、高い安全性。加工場の衛生管理は、広島県HACCP食品自主衛生管理認証・JFS-B規格の適合証明を取得し管理しております。	○	○	○	○	○								東広島市	広島県産応援登録 制度商品	矢野水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/2161
119	かき	地御前かき		地御前かきは、地御前海域で水揚げしたかきの商標です。漁場の管理を徹底することで高品質なかきとして有名です。昭和52年度農業祭での天皇杯の受賞をはじめ、二度の水産庁長官賞を受け、ブランドとして確立しています。また、令和3年には「マリン・エコラベル・ジャパン（MEL）」の養殖認証を受けており、水産資源の持続的利用や、環境・生態系の保全に配慮した管理に取り組むなど、行国連機関が策定したガイドラインに沿った取り組みが行われています。	○	○	○	○									廿日市市	マリン・エコラベル・ ジャパン (MEL)	地御前漁業協同組合	—
120	かき	大野瀬戸かき海道		大野漁業協同組合と大野町漁業協同組合の生産者が、大野瀬戸、宮島沖一円で養殖したかきの商標です。JR宮島口駅から西へ向かう約10kmの国道沿いには、他に類を見ないほどのかき生産者やかきを提供する飲食店・ホテルが軒を連ね、大野瀬戸かき海道の様相を呈しています。各生産者は、それぞれがこだわりを持ってかきを育てており、個性豊かなかきが作られています。	○	○	○	○									廿日市市		大野町漁業協同組合 大野漁業協同組合	—

番号	品目	商品名	商品写真	概要・PR等	出荷可能時期												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																	
121	かき	宮島かき		宮島漁業協同組合の生産者が、宮島沖で養殖したかきの名称です。古い歴史と豊かな自然の広がる「世界遺産の島」宮島において、代表的な特産品として宮島を訪れる人々に親しまれています。宮島かきが育つ海は、世界遺産「宮島」の原生林から豊富な栄養が運ばれ、それによって増えた植物プランクトンを十分に食べて育つので、地味豊かな美味しいかきになります。													〇	〇	廿日市市	宮島漁業協同組合	—												
122	かき	安芸の一粒「厳蠣」		宮島の鳥居周辺で採取した親かきを使い、人工採卵により採取した卵より育成し、稚貝の内から一粒づつ大切に育てたプレミアムかきで、昔ながらの干潟を使った養殖方法は他にはなく、この「厳蠣」は干潟養殖により、甘みが強く、さわやかな後味を堪能して頂けるものになっております。															〇	〇	〇	廿日市市	広島県産応援登録制度商品	(有)島田水産	https://www.hiroshima-ouen.com/377								
123	かき	「若」		成長が早く身入りの早い、三倍体の一粒種苗を稚貝の内から一粒で籠管理し、半年で仕上げるため、宮島の周囲に広がるカキ棚で干出させて、カキ本来の味を追求した、小粒ですが、爽やかな味を特徴とする生食専用のかき															〇	〇	〇	廿日市市	広島県産応援登録制度商品	(有)森脇水産	https://www.hiroshima-ouen.com/374								
124	かき	かんでおいしい「健牡蠣」		川崎健がしごきぬいて育てた“むっちり固太り”の健康優良児牡蠣、かんでおいしい「健牡蠣」(文筆家の佐藤隆介命名。健牡蠣のロゴも佐藤隆介による)。火を通して身が縮みにくく、ぷっくり膨らんでいます。丁寧に剥き、塩分無調整ですので、剥き身にしても数日間は生きています。貝柱の部分は甘みがあり、腹の部分も香りが良いので、ぜひ、お腹の部分から召し上がってみてください。															〇	〇	〇	〇	廿日市市	広島県産応援登録制度商品	川崎水産(株)	https://www.hiroshima-ouen.com/2158							
125	かき	広島カキ		広島といえば「カキ」。広島湾に面した坂町でも古くからカキ養殖が盛んに行われています。坂町で水揚げされたカキは、「広島カキ」として全国に発送されています。																〇	〇	〇	坂町		坂町漁業協同組合								
126	しじみ	太田川しじみ		中国山地から流れる栄養豊かな水と、プランクトンの豊富な瀬戸内海の海水が交わる太田川の“きれいな砂地のみ”で育まれた、希少性の高いしじみ。独特の黄色の殻は川底がきれいな証拠です。粒が大きく、全国的にも珍しい「身もしっかり食べれるしじみ」です。栄養も豊富で見た目も良く、様々なお料理を彩ります。																				〇	〇	〇	〇	〇	〇	広島市	ザ・広島ブランド	広島市内水面漁業協同組合	冷蔵

