



和木町 瀬戸の黒麺

和木町沖で取れる甲イカをモチーフにした、イカ墨を練り込んだ真っ黒な麺。シコシコとした食感が特徴で、ほんのりと香るイカ墨がアクセント。夏はつけ麺、冬は温かい坦々麺で。



540円(送料別)
0827-28-4666

上関町 上関産 活き車エビ

瀬戸内の海が運ぶ冬の味覚。上関の車エビは、職員が環境やエサにこだわり、丁寧に育て上げた一品です。天ぷらや塩焼き、刺身にも相性抜群。年末の贈り物にもおすすめです。 ※12月上旬申込受付開始



3,700円(送料別) / 300g
0820-62-6030

田布施町 古代米おかき

田布施町産の古代米ともち米を100%使用しています。「赤米おかき」と「黒米おかき」の2種類があり、ザクザクとした食感のおいしい地産おかき。



390円(送料別)
0820-51-0222

平生町 瀬戸内海産とらふぐ ふく刺し・ふくちり鍋セット

綺麗な海にしか生息しないといわれる「スナメリ」が生息する瀬戸内海産とらふぐを、自宅で楽しめるセット。 ※天然、養殖、時期等で価格が変わります。



20,000円～(時期などで変動)(送料別)
0820-58-0555(シーサイドホテル上関)
0820-25-1133(ホテルニューひらお)
0820-56-2277(お食事処しょうぶ)

岩国市 お菓子各種(岸根ぐり使用)

一粒30g以上と大粒で、果肉は甘くてまろやかな味わいの岸根ぐりを使用した和・洋のお菓子が購入できます。



600円～(送料別)
0827-76-0100(やましろ産業振興センター)

柳井市 やない金魚米

柳井市余田産の赤米の玄米を五分づきに精米。紅白模様のかわいらしさと食べやすさが特徴です。やない金魚米の他、やない金魚麺もあります。



330円(送料別) / 150g
0820-23-7808

周防大島町 みかん鍋

話題の名物料理「みかん鍋」は、ぴりりと辛いみかんこしょうが効いた瀬戸内の海鮮だしをベースに、鍋用みかんが浮かぶ周防大島のご当地鍋。みかんシーズンの11月～3月の期間限定。



4,000円(送料込)
0820-72-2134(周防大島観光協会)

安芸太田町 安芸太田町オリジナル麦酒

町の特産品(かぼちゃ・紫芋・菊芋・米)で作ったオリジナル発泡酒。コクのある味わいとホップの甘い香りが楽しめる「井仁の棚田」、フルーティーな「三段峡」など4種類を用意。



各550円(送料別)
0826-22-6523

北広島町 豊平そば

従来の品種に比べ、約1.4倍の「ルチン」(ポリフェノール)が含まれる地元豊平産の「とよむすめ」を、石臼で時間をかけて丁寧に製粉。だし付き。



880円～(送料別) / 2人前
0826-84-1313

大崎上島町 大崎上島で獲れたお魚・海藻セット

大崎上島近海で取れた旬の魚を刺身・煮魚・フライなどにして、すぐに食べられるように調理。ひじきやアカモクといった海藻も併せてお届け。



5,000円～(送料別)
0846-64-4126

世羅町 せらぼとて

老舗和菓子店が作る和菓子屋ならではのスイートポテト。丁寧に裏ごししたさつま芋に自慢の白あんを混ぜ込みました。濃厚でしっとりとした上品なおいしさ。



200円(送料別)
0847-22-5143

海田町 瀬戸内多喜物語 広島めし三味(鯛・穴子・牡蠣) 魚食堂たわら

創業明治27年、老舗『たわら』の『炊き込みご飯』3種。4代目が厳選した魚介を使い、3代目が素材の味を最大に活かす味付け(調理)で作り上げた親子2代のコラボ商品です。



各1,296円(送料別)
082-821-2037

熊野町 大号令

創業明治26年の地元老舗が、袋搾りという昔ながらの酒槽を使った搾り方で作る大号令は、口に広がる吟醸香とキレが持ち味。全国の日本酒ファンの心をつかんでいます。



2,277円(送料別)
082-854-0104

坂町 広島YOYOビール

坂町産のムラサキ麦を原料の一部に使用した地ビール。琥珀色で苦みが少なく、ホップの華やかな香りが楽しめます。「ようよう」とは坂町の方言で「ありがとう」を意味する言葉。



660円(送料別) / 330ml
082-251-1013