

推奨品

豊かな風土の中で生まれた逸品を厳正なる審査、選考の上、認定した商品です。

ご贈答に、お土産に、
おもてなしに、
ふるさと自慢の逸品を!!

有限会社中光商店

牛窓本店：牛窓町牛窓 3178
TEL.0869-34-2159



<http://nakamitsu-kamaboko.co.jp/> 自店販売あり ネット通販あり

■彩~いろどり~

作りたて創作練り天を個包装にして折箱に詰め込みました。作りたてそのままの味をご家庭でお召し上がれるよう作った日に袋詰めしています。内容もご自由にお選びできます。
※邑久駅前店でも取り扱っています。



旬鮮市場 BASIC 有限会社 三愛

邑久町山田庄 196-1
TEL.0869-22-0062



■三愛特製 ごこう巻 自店販売あり

- 1.ほんのり甘く懐かしい味付け「玉子焼き」
 - 2.1/2カットのシャキシャキ「きゅうり」
 - 3.しっかり甘めに煮込んだ国産「どんこ椎茸」
 - 4.柔らかく茹でて炊いた「かんぴょう」
 - 5.甘めの味付け「高野豆腐」の含め煮
- ※水・金・土曜日の限定発売



民宿青島

牛窓町牛窓 5405-2
TEL.0869-34-4744

自店販売あり
ネット通販あり



■瀬戸内のおまかせ魚煮付け

厳選した瀬戸内の魚(メバル・舌平目など)を素材の味を活かして煮付けます。なつかしい瀬戸内の煮魚が自宅ですぐに食べられると好評です。



有限会社山銀商店

邑久町虫明 1508
TEL.0869-25-0216



<http://www.gochi-uma.com/>

自店販売あり ネット通販あり

■かき味噌

岡山虫明産かきをふんだんに使用し希少糖入りの手作りおかずみそです。
ご飯がススム事まちがいなし!!!



ひまわり造園

牛窓町鹿忍 3578
TEL.0869-34-2263



■ひまわり養蜂場のはちみつ

瀬戸内の穏やかな気候のもとで育まれた、100%牛窓産はちみつです。コーヒー、紅茶、ホットケーキ、朝のトーストにはもちろん、フレッシュジュースにも合います。花の蜜はみつばちのチカラでぶどう糖と果糖に分解されており、砂糖に比べて身体にやさしい食べ物です。毎日の健康な生活に、はちみつをどうぞ!



牡蠣の家しおかぜ

邑久町虫明 3901-1
TEL.0869-25-0225

<http://www.kakinoie.jp/> 自店販売あり ネット通販あり

■牡蠣のアヒージョ

瀬戸内市虫明海域で育てた粒の揃った曙牡蠣を、マッシュルームとともにオリーブオイルでくっくつ煮込んだ、本格派スペイン料理です。



■牡蠣と野菜のピクルス

瀬戸内市虫明海域で水揚げした鮮度の良い牡蠣を使用。その牡蠣をスチームでボイルし瀬戸内市産のミニトマト、玉ねぎ、レモンなどと共にハーブのきいたリンゴ酢、赤ワイン、白ワインを調合し漬け込みました。



■「海燻」牡蠣の燻製 オリーブオイル漬け

しおかぜで水揚げした牡蠣のみを使用し、桜のチップでじっくりと時間をかけて燻製に仕上げ、ドライマト、ニンニク、オリーブの葉を加え、エキストラバージンオリーブオイルに漬け込んでいます。



富山製菓株式会社

邑久町豊原 702
TEL.0869-22-1321



<http://www.choujibei.co.jp/> 自店販売あり ネット通販あり

■岡山米煎餅

新発売の岡山県産のうるち米のみを使用したお煎餅。刻み海苔を振りかけたまろやかな醤油味のおせんべいです。(16枚入り)



岡山県産
うるち米使用

竹久夢二本舗敷島堂株式会社

邑久町尾張 1153-1
TEL.0120-15-0059

<http://www.shikishima.co.jp/> 自店販売あり ネット通販あり

■瀬戸内れもんサブレ

瀬戸内市で栽培されたレモンや小麦「ふくほのか」を使い、瀬戸内市銘菓としてお土産にぴったりのサブレです。
瀬戸内市発ブランド商品。



■いちご夢二

北海道産白いんげん豆の白餡と「苺のコンフィチュール」を色白の生地で包んだ3層の洋風和菓子です。独自の製法で作られたコンフィチュールは、着色料や香料を一切使用せず、苺本来の酸味や風味、食感を楽しめます。



■夢どら

北海道産小豆を72時間の手間ひまかけて自家製餡し、毎日早朝よりお作りしています。



サトウキビ工房あづま

邑久町豆田 613-1
TEL.0869-22-1731



<http://satoukibi-oka.jugem.jp/> 自店販売あり

■瀬戸内サトウキビ・竹糖黒蜜

キビは、和三盆の原料となる竹糖(細キビ)を使用しており、通常の黒蜜より上品な甘さです。ヨーグルトやパンケーキにどうぞ。自然甘味料なので、健康志向の方にもおすすめです。



有限会社三蔵農林

牛窓町鹿忍 3481
TEL.0869-34-2212



<http://www.mitukura-nourin.com/>

■マッシュルーム

完全一貫生産で安心安全。シャキシャキした触感で、口の中にマッシュルームの旨みがひろがり、そのままでも本来の美味しさを楽しむことができます。



有限会社秀栄水産

邑久町虫明 4485-3
TEL.0869-25-0319



■かきの塩辛 自店販売あり

牡蠣を見極める眼、取扱いに自信のある当社（牡蠣専業）が一番おいしい牡蠣を最高の原料で漬け込み、3年以上熟成させた逸品です。



祇園商店

牛窓町牛窓 3040
TEL.0869-34-2130

自店販売あり



■祇園さんちの牛窓キムチ（白菜）

冬季は牛窓産の白菜を使うなど、新鮮な野菜にこだわって、塩漬けからカップ詰めまで手づくりしました。瀬戸内のアミエビなどの旨みが口いっぱいに広がる、日本人好みの和風キムチです。



名刀味噌本舗

長船町土師 14-3
TEL.0869-26-2065

自店販売あり
ネット通販あり

■合わせ仕込味噌

仕込みの段階から、玄米麹と麦麹をブレンドして長期熟成させた、お味噌汁に一番使いやすい味噌です。まろやかな味わいです。



■黒米甘酒

黒米はアントシアニンやビタミン、ミネラルが豊富です。鮮やかな赤色とプチプチした食感、黒米の自然な甘みが楽しめます。



有限会社つたやフードサービス

長船町土師 7-6
TEL.0869-24-7360

<http://tsutaya-fs.com/>

自店販売あり ネット通販あり

■本かえし

かつお節をたっぷり使い、旨みがしっかり出た、だし醤油です。多くの著名人に愛された大阪の割烹料理店で、料理長として20年間腕を振った店主のイチオシです。これ1本で、いつものうどん・冷奴・丼ぶり・煮物などが見違える味わいに。



■柿ぼんず

徳島県産最高のゆず、北海道産の日高昆布や厳選された材料を使用し、富有柿をたっぷり漬け込み、当社独自の製法で熟成させた逸品です。ポン酢に柿の果肉をたっぷり入れているのでとてもまろやかな味わいが特徴。



有限会社延原手延素麺製造所

長船町土師 668-3
TEL.0869-26-4411

自店販売あり

■吉井川の米粉入り 手延うどん

岡山県産の米粉を使用。もちもちした食感が楽しめるうどんです。



高祖酒造株式会社

牛窓町牛窓 4943-1
TEL.0869-34-2002 自店販売あり

■千寿うまうち 900ml 上撰

天保元年（1830年）創業、牛窓の老舗日本酒醸造元。燗でもよし冷やでもよし、和食にピッタリのうまうちの酒です。
【受賞歴】
・平成28年広島国税局 清酒鑑評会燗酒部門優等賞
・平成28年広島国税局 SAKE in 広島燗酒部門「好評酒」



■リキュール

■マスカット酒・白桃酒

マスカットの甘い香りと白桃独特の甘い香りがそれぞれに漂う、まろやかな味わいを楽しめるリキュールです。



株式会社一文字

長船町福岡 1588-1
TEL.0869-26-2978

<http://www.ichimonji.ne.jp/>

自店販売あり
ネット通販あり

■どどめせ

ちらし寿司の元祖といわれる備前福岡の郷土料理です。どどめせの由来を書いたちらし付きです。ボリュームたっぷり、お年寄りの保存食にもなります。



有限会社武久守商店

邑久町本庄 2002-2
TEL.0869-22-0530



■張子の虎 自店販売あり

お子様の健やかな成長を願い、昔からの製法を守り、一つ一つ心を込めて手作りしています。
※価格は、サイズ等により異なります。



横山製網株式会社

邑久町虫明 3133
TEL.0869-25-0111(代)



<http://www.yokoyamaseimo.co.jp/>

■あらメッシュ 自店販売あり

粗目で作ったボディタオル。泡でフワフワと洗ったり、ゴシゴシ洗いたい所では網の結び目でマッサージする様に、使い方はあなた次第。



掲載商品は瀬戸内市内の小売店・特産品ショップ・道の駅でも販売しています。
※詳しくは各メーカーにお問合せ下さい。



瀬戸内市商工会推奨品

企画・作成者 瀬戸内市商工会
住所 岡山県瀬戸内市邑久町山田庄 182-4
電話 0869-22-1010
推奨品特設ホームページ
<http://www.setouchi.org/suisyou/>

