

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

広島県福山市

【担当】

経済環境局経済部農林水産課

【食材名】

瀬戸のもち豚 せと姫

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬…1年中

値段…100グラムあたり小売価格300円程度(部位によって異なります。)

商品説明…自社直営「瀬戸牧場」でこだわりをもって、大事に育てられた豚の中から厳選された、メス豚限定の極上の豚肉です。鮮やかな薔薇色のお肉 心地よい歯ごたえと柔らかな食感 脂がのっているが、あっさりとした美味しいのが特徴です。

※詳しくは公式HPをご覧ください。【日本畜産株式会社】【瀬戸牧場】で検索してください。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

プロフィール…日本畜産株式会社

事業内容…○直営牧場での生産(豚)、○精肉販売(卸し、アンテナショップの経営、ネット販売)、○食肉加工(ハムやベーコンなど)、○惣菜加工(素材にこだわった手作りのチルド惣菜)

代表者…代表取締役社長 小林 茂之

連絡先…084-946-6800

食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

広島県福山市

【担当】

経済環境局経済部農業振興課

【食材名】

福山産ワイン(山野峡ワイン)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

地元福山市の最北端「山野峡」の自社畑で育てたぶどう(富士の夢・北天の雫等)を醸造しています。富士の夢(赤)はアントシアニンやポリフェノールを多く含みラズベリーやスミレの香りが広がるワインです。北天の雫・ピノグリ(白)はキレの良い酸味と、優しい果実味を感じるワインです。他にもカベルネソーヴィニヨンとグルナッシュを交配したマルスラン等、珍しいワイン用ぶどうを栽培しています。

1本 2,750円(シャルドネ・ピノグリ:白)
 1本 3,300円(北天の雫:白)
 1本 2,750円(富士の夢:赤)
 1本 2,750円(マルスラン:赤)
 全て750ml/本, 税込価格

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

<ワイン販売>
 株式会社 福山健康舎
 代表取締役社長 大田 祐介
 住所:広島県福山市沖野上町3-6-33
 営業時間:9時~15時
 定休日:日曜・祝日
 電話番号:084-931-4572
 <ワイン醸造>
 山野峡大田ワイナリー
 mail:m.hiromichi@yamano-wine.com
 HP:https://yamano-wine.com/

食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

広島県福山市

【担当】

経済環境局経済部農業振興課

【食材名】

福山産ワイン(キュヴェローズ等)

【食材写真】



マスカットベリーA



ポンフレッシュ



キュヴェローズ

【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

(ポンフレッシュ)

にごり微発砲のロゼワインです。甘い香りにごりからのうまみが特徴です。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。

1本 2,600円(ポンフレッシュ)

1本 3,200円(マスカットベリーA)

1本 2,500円(キュヴェローズ)

全て750ml/本, 税別価格

株式会社 enivrant

代表取締役 古川 和秋

ワイン醸造及び販売

住所: 広島県福山市霞町1-7-6

営業時間: 作業などにより変更します

定休日: 作業などにより変更します

電話番号: なし

mail: contact@enivrant.co.jp

HP: <http://enivrant.co.jp>

食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

広島県福山市

【担当】

経済環境局経済部農林水産課

【食材名】

トリュフとのりが香るかき醤油

【食材写真】

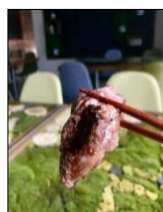


【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

広島県最大の海苔産地である福山市田島(たしま)の初摘み一番海苔を100%使用。
白トリュフから抽出した成分にひまわり油を加えた白トリュフオイルを使用しています。

卵かけごはん・パスタ・炒飯・ピザトースト・肉料理・魚料理・アイスクリーム等、ジャンルを問わず幅広い料理にお使いいただけます。

150ml入り 上代800円(税抜)



【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

ヌーヴェルヴァーグ (nouvelle vague)
シェフ・オーナー 高田展久

レストラン経営, 調味料・アイス等加工品製造販売

住所
広島県福山市入船町1-4-10
営業時間
11:30~14:30, 18:00~21:00
定休日
水曜日

電話番号
084-926-7707
090-7121-5016(高田)
Mail
nouvellevague.takata@gmail.com

食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

広島県福山市

【担当】

経済環境局経済部農林水産課

【食材名】

神石牛ロースステーキ

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

・自社農場で育て、自社で加工した牛肉。
・「亜麻仁の恵み®」はオメガ3系脂肪酸を多く含む亜麻仁由来の成分を飼料に配合した牛肉で、脂肪の融点が低く、あっさりとしたくちどけの牛肉。
・なかやま牧場が誇るブランド牛「神石牛(黒毛和種)」は、とろけるようにきめ細やかな赤身と、上質で濃厚な脂が融け合う自社最高峰の黒毛和牛。
・サシが多く、肉目が細かく味があり、やわらかな食感を楽しんでいただけます。
・アニマルウェルフェアにも取り組み、持続可能な生産体系をすすめている。

・神石牛ロースステーキ 400g(約200g×2枚)
・送料別 6,200円(税込)

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

会社名:株式会社なかやま牧場
会社概要:牛肉の生産～加工～販売を手掛け、広島県岡山県内で11店舗のスーパーマーケットを経営。関東、中京、関西、九州に牛肉を下ろしている
代表者:代表取締役 増成吉彦
連絡先:084-970-2911 (営業部)
URL: <https://www.nakayama-farm.jp/>



食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

広島県福山市

【担当】

経済環境局経済部農林水産課

【食材名】

瀬戸内 黒鯛 (クロダイ/チヌ)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬(出荷可能時期)…1年を通して

値段…

1kg以上(大)／尾 500円～

500g以上(中)／尾 500円～

500g以下(小)／尾 500円～

※新型コロナウイルスの影響で販売価格が変動する場合があります。

調理方法, オススメの食べ方等…学校の給食でも扱われる程、広島では馴染みの深い魚です。フライやムニエルが人気で、加熱すれば鯛のようにふんわりとした身になります。生であればカルパッチョにするとおしゃれに美味しく頂くことができます。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

プロフィール…株式会社クラハシ

営業内容…○福山地方卸売市場・水産物荷受(広島県公認), ○水産物及び関連商品の卸売・水産加工品の製造販売

代表者…代表取締役社長 天野 文男

連絡先…084-941-3510

食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

広島県福山市

【担当】

経済環境局経済部農林水産課

【食材名】

瀬戸内 桜鯛 (サクラダイ/マダイ)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬(出荷可能時期)…1年を通して

値段…

1kg以上(大)／尾 1,500円～

500g以上(中)／尾 700円～

500g以下(小)／尾 600円～

※新型コロナウイルスの影響で販売価格が変動する場合があります。

調理方法, オススメの食べ方等…刺身はもちろんですが、鯛しゃぶや湯引きにすると刺身とは一味違った風味を感じる事ができます。また桜鯛は春の魚なので、白子や真子が入っており、天ぷらや煮付けの濃厚な味わいは絶品です。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

プロフィール…株式会社クラハシ

営業内容…○福山地方卸売市場・水産物荷受(広島県公認), ○水産物及び関連商品の卸売・水産加工品の製造販売

代表者…代表取締役社長 天野 文男

連絡先…084-941-3510

食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

広島県福山市

【担当】

経済環境局経済部農林水産課

【食材名】

瀬戸内 石茂魚（アコウノキジハタ）

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

旬(出荷可能時期)…4月上旬～11月下旬

値段…

1kg以上(大)／尾 2,500円～

500g以上(中)／尾 2,000円～

500g以下(小)／尾 1,000円～

※新型コロナウイルスの影響で販売価格が変動する場合があります。

調理方法, オススメの食べ方等…刺身ではハタ科特有のしっかりした歯ごたえと風味を、酒蒸しや煮付けではふっくらしたやわらかい身を堪能することができます。鱗が取れにくいので、刺身の場合は皮を引き、加熱調理する場合は、先に表面のみにお湯を掛けると簡単に処理ができます。

【生産者情報】(プロフィール、連絡先等)

プロフィール…株式会社クラハシ

営業内容…○福山地方卸売市場・水産物荷受(広島県公認), ○水産物及び関連商品の卸売・水産加工品の製造販売

代表者…代表取締役社長 天野 文男

連絡先…084-941-3510

食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

広島県福山市

【担当】

市長公室 情報発信課 (TEL:084-928-1135)

【食材名】

ビンゴソース (ウスターソース / サイズ展開: 150g/350g/ 業務用1.8L)

【食材写真】



福山ブランド認定商品



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

創業時から3代に渡り受け継いだ変わらぬおいしさの元祖ビンゴソース。甘味とスパイスの香り高さが特徴の甘口ソース。「仕出し弁当たかの」の看板メニュー「さば重」の調味料として使用しています。学校給食でも「こどもがご飯を残さなくなる食育ソース」として採用されています。

※「福山ブランド・泣ける広島県」認定／築地銀だこ主催「たこやきGP」最優秀賞受賞

・価格は別途商談の上

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

会社名: 有限会社たかの
 代表者: 代表取締役社長 高野敏幸
 所在地: 広島県福山市沼隈町常石989-1
 連絡先: 084-987-0727
 担当者: 高野憲治
 担当者連絡先: 080-2913-1554

- 仕出し弁当製造販売(店頭販売・宅配)
- 高齢者宅配サービス
(福祉弁当の宅配)
- 調味料・食品加工品類製造販売
(ウスターソース・ぽん酢等の液体調味料/レトルト・冷凍食品等)
- ケーターリング
(出張屋台・宴会料理)

食材プロフィール

リストNO.

10

【自治体】

広島県福山市

【担当】

市長公室 情報発信課 (TEL:084-928-1135)

【食材名】

ビンゴソース 旨辛(ウスターソース / サイズ展開:150g/350g/業務用1.8L)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

熟成うま味ベースに、ハバネロや黒コショウで辛味を加えた旨辛ソース。奥深い辛さと旨味が癖になる刺激的な味わい。また、辛味に加えスパイスが効いているので、カクテルのブラッディ・マリーの隠し味としても使用でき、飲めるソースとしても好評。

- ・価格は別途商談の上。
- ・サンプル提出可

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

会社名:有限会社たかの
代表者:代表取締役社長 高野敏幸
所在地:広島県福山市沼隈町常石989-1
連絡先:084-987-0727
担当者:高野憲治
担当者連絡先:080-2913-1554

- 仕出し弁当製造販売(店頭販売・宅配)
- 高齢者宅配サービス
(福祉弁当の宅配)
- 調味料・食品加工品類製造販売
(ウスターソース・ぽん酢等の液体調味料/
レトルト・冷凍食品等)
- ケータリング
(出張屋台・宴会料理)

食材プロフィール

リストNO.

11

【自治体】

広島県福山市

【担当】

市長公室 情報発信課 (TEL:084-928-1135)

【食材名】

ビンゴポンズ (ポンズ / サイズ展開:135g/300g/業務用1.8L)

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

八朔のまろやかな酸味と生姜、玉ねぎの薬味が効いた濃厚な薬味ポン酢。
お刺身やローストビーフに相性抜群です。

- ・価格は別途商談の上。
- ・サンプル提出可

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

会社名: 有限会社たかの
代表者: 代表取締役社長 高野敏幸
所在地: 広島県福山市沼隈町常石989-1
連絡先: 084-987-0727
担当者: 高野憲治
担当者連絡先: 080-2913-1554

- 仕出し弁当製造販売(店頭販売・宅配)
- 高齢者宅配サービス
(福祉弁当の宅配)
- 調味料・食品加工品類製造販売
(ウスターソース・ぽん酢等の液体調味料/
レトルト・冷凍食品等)
- ケータリング
(出張屋台・宴会料理)

リストNO.

12

【自治体】

広島県福山市

【担当】

市長公室 情報発信課 (TEL:084-928-1135)

【食材名】

鞆の浦リモンチーノ

【食材写真】



【食材情報】(旬、調理方法、値段等)

リキュール (リモンチェッコ)
 アルコール度29%
 容量200ml
 価格2,200円(税込)

鞆の浦リモンチーノは、広島県産の希少な自然農法レモン(無農薬・無肥料・無散水)を使用しています。甘味は、二つの砂糖を合わせ砂糖の使用量を減らしつつも風味やコクを引き出しています。

おすすめの飲み方など

- ・ストレート ・炭酸割
- ・ジンジャーエール、トマトジュースなどで割る
- ・アサリの酒蒸し・唐揚げの下ごしらえ
- ・レモン鍋
- ・プリン・チーズケーキなど

【仕入先事業者情報】(プロフィール、連絡先等)

一般社団法人ともの
 2017年設立
 2018年リキュール製造免許取得
 2020年4月鞆の浦リモンチーノ販売開始
 2021年度福山ブランド認定品
 潮待ちの港 広島県福山市「鞆の浦」にて、50代の栄養士の資格を持つ女性3人を中心に、40代～50代の女性達が週末や余暇を利用し製造。原料や製造法にこだわり「身体においしい」ものをお届けできるよう努力しております。

代表理事 村上 百合子
 連絡先 090-8244-7156

自治体紹介(自治体名:広島県福山市)

【自治体概要】

- 人口 459,863人 (2023年2月28日現在)
- 面積 517.72km²
- 市の花 ばら・キク
- 市制施行日 1916年7月1日
- 文京区との協定を締結

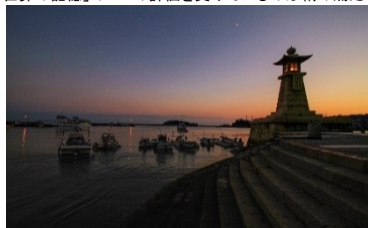
福山藩主をつとめた阿部家の藩邸が文京区にあったこと契機として、相互協力に関する協定を締結



【特産品、観光PR等】

国内唯一！3冠達成のまち「鞆の浦」 「日本遺産」「重伝建」「世界の記憶」

1つの地域で日本遺産、重要伝統的建造物群保存地区、ユネスコ「世界の記憶」の3つの評価を受けているのは鞆の浦だけ。



福山城 (福山城跡:国史跡)

日本一！新幹線に近い城

江戸時代に築城された最後の天守。福山藩初代藩主水野勝成によって築城された。天守閣がある近世城郭として、日本一新幹線に近い。



くわい

出荷量日本一！

「芽が出る、めでたい」縁起物

美しい青藍色の外観から「田んぼのサファイヤ」とも呼ばれる。芽が出るその形から縁起物としておせち料理に欠かせない。全国の生産量の約6割を誇る。

鞆保命酒

ベリー、ハリスをもてなした酒

江戸時代から続く、16種の漢方の薬味を漬けこんだ薬味酒。

アニメ「崖の上のポニョ」に登場する「命の酒」のモチーフ。



ぶどう

日本初！種なしぶどうの商品化

種なしぶどうで初の商品化に成功した「ニューベリーA」は、濃厚で甘味があり、しっかりした味。ピオーネなどは、洞爺湖サミットで提供された。



【アクセス】



✈️空路でのアクセス

羽田 約1時間30分

成田 約1時間40分

広島空港からのアクセス

広島空港⇄福山駅

車・リムジンバスで約60分

🚄新幹線でのアクセス

東京から 約3時間30分

名古屋から 約2時間

京都から 約1時間20分

新大阪から 約1時間

広島から 約30分

博多から 約1時間30分