

		
商品名		
広島菜漬(浅漬)		
規格	入数	売価
200g	30入	
JANコード	4973156111233	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	12日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
広島菜をあっさりとし漬け込み、広島菜本来の風味と歯切れを大切にした浅漬の広島菜漬です。(無着色)		

		
商品名		
広島菜漬(浅漬)		
規格	入数	売価
200g	30入	
JANコード	4973156112308	
リードタイム	5～7日0	
賞味	15日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
広島菜をあっさりとし漬け込み、広島菜本来の風味と歯切れを大切にした浅漬の広島菜漬です。(着色)		

		
商品名		
昆布入り本仕込み広島菜漬		
規格	入数	売価
300g	30入	
JANコード	4973156111257	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	11日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
広島菜を丹念に漬けた浅漬の広島菜漬です。昆布・糀を加えてうま味をのせた本仕込みの広島菜漬です。		

		
商品名		
しそ風味ひろしま菜漬		
規格	入数	売価
130g	20×2	
JANコード*	4973156112315	
リードタイム	5～7日0	
賞味	12日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
広島菜を刻んで、昆布としその葉と一緒に漬け込みごまを合わせました。しその香り豊かな広島菜漬です。		

		
商品名		
ゆず風味ひろしま菜漬		
規格	入数	売価
130g	20×2	
JANコード	4973156112322	
リードタイム	5～7日0	
賞味	12日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
広島菜を刻んで、大根・ゆず皮と一緒に漬け込みました。ゆずの香り豊かな広島菜漬です。		

		
商品名		
本漬広島菜		
規格	入数	売価
130g	20 × 2	
JANコード	4973156121461	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
広島菜を長期間しっかりと漬け込み乳酸発酵させた本漬タイプの広島菜漬です。程良い酸味としっかりと歯ごたえが特徴です。		

		
商品名		
広島菜油いため		
規格	入数	売価
100g	20 × 2	
JANコード	4973156111202	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
広島菜をごまと一緒に炒めてから醤油に漬け込みかきエキスを加えた惣菜風のお漬物です。		

		
商品名		
瀬戸むらさき		
規格	入数	売価
120g	20×2	
JANコード	4973156111189	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
広島菜をしその葉、しその実に漬けて込んだ、香り豊かなしそ風味の広島菜漬です。		

		
商品名		
安芸しば漬		
規格	入数	売価
90g	20 × 2	
JANコード	4973156167568	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
国産の胡瓜に広島菜としその葉を加えた、うま味あるしば風味のお漬物です。		

		
商品名		
きゅうりの茶漬青しその実漬		
規格	入数	売価
120g	20×2	
JANコード	4973156121140	
リードタイム	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
国産の胡瓜、大根を細かく刻んで、しその実と生姜で漬けた香り豊かなお漬物です。		

		
商品名		
国産なす辛子漬		
規格	入数	売価
130g	12×3	
JANコード	4973156111011	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	60日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
国産の茄子を酒粕に漬け込み低温で熟成させた芳醇でうまみのある辛子漬です。化学調味料は使用しないので食品素材のもつ味を活かしました。		

		
商品名		
国産野菜入りわさび漬		
規格	入数	売価
130g	12×3	
JANコード	4973156111028	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	60日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
国産のきゅうり、うり、わさび茎を酒粕に漬け込み低温で熟成させた芳醇でまろやかなわさび漬です。保存料、着色料は不使用です。		

		
商品名		
ひろしま菜昆布漬		
規格	入数	売価
120g	12 × 3	
JANコード	4973156112339	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	15日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
広島菜を刻んで北海道産の昆布と一緒に漬込みました。うまみとろみの効いた惣菜風お漬物です。		

商品名		
なすのからし千両		
規格	入数	売価
100g	6×10	
JANコード	4973156153004	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
茄子を刻んで、水飴に漬けてから酒粕に漬け込み低温熟成させた茄子のからし漬です。(中国産原料)		

		
商品名		
野菜入りわさび漬		
規格	入数	売価
90g	6×10	
JANコード	4973156153011	
リードタイム	5〜7日0	
賞味	60日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
きゅうり、うり、わさび茎を酒粕に漬け込み低温で熟成させた芳醇でまろやかなわさび漬です。保存料、着色料は不使用です。(中国産原料)		

		
商品名		
鳥取県産砂丘らっきょう甘酢(袋)		
規格	入数	売価
80g	20×2	
JANコード	4973156390713	
アイテムCD	4〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
鳥取県産の砂丘らっきょうを使用して、すっきりとした甘酢漬けにしました。		

商品名		
千切りしょうが		
規格	入数	売価
50g	20 × 2	
JANコード	4973156131705	
アイテムCD	4〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
国産の生姜を千切りにして醸造酢で漬けた、すっきりとした味わいのしょうが漬		

		
商品名		
みじんしょうが		
規格	入数	売価
50g	20 × 2	
JANコード	4973156131804	
アイテムCD	4〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
国産の生姜を細刻りにして醸造酢で漬けた、すっきりとした味わいのしょうが漬		

		
商品名		
甘酢しょうが		
規格	入数	売価
50g	20 × 2	
JANコード	4973156167582	
アイテムCD	4〜7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	
商品特徴		
国産の生姜を薄くスライスして、甘酢漬けにしました。さっぱりとした味の甘酢しょうがです。		

		
商品名		
ちりめん入り広島菜ごはんの素		
規格	入数	売価
40g	-	
JANコード	4973156511118	
アイテムCD	5〜7日0	
賞味	20日	
温度帯	冷蔵	
商品特徴		
広島菜を細かく刻んで、ちりめんと合わせて、ごまを加えて仕上げた生タイプのご飯の素です。		



商品名

広島産かきのオイル漬(ガーリック)

規格	入数	売価
130g	20入	
JANコード	4973156816060	
リードタイム	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島県産のかきを焼き上げ独自のオイルに漬け込みました。フライドガーリックを入れ少し辛口にしました。



商品名

広島産かきのオイル漬(バジル)

規格	入数	売価
130g	20入	
JANコード	4973156816053	
リードタイム	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島県産のかきを焼き上げ独自のオイルに漬け込みました。ハーブを使用したバジル味にしました。



商品名

広島産かきのオイル漬(レモン)

規格	入数	売価
130g	20入	
JANコード	4973156816046	
リードタイム	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島県産のかきを焼き上げ独自のオイルに漬け込みました。瀬戸内産レモン果汁を入れ香りのあるさっぱり味にしました。



商品名

広島かきめしの素

規格	入数	売価
140g(2合炊用)	20入	
JANコード	4973156002708	
リードタイム	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島県産のかきを国産のごぼう・にんじんと醤油で炊き込み仕上げました。ご家庭の炊飯器で炊きこんでつくる炊き込みご飯の素です。



商品名

ぶりから広島菜

規格	入数	売価
160g	20入	
JANコード	4973156211209	
リードタイム	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島菜・きゅうり・しいたけをじっくりと直火の釜で炒めて香ばしく仕上げました。



商品名

かきのしぐれ煮

規格	入数	売価
100g	20入	
JANコード	4973156253124	
リードタイム	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島県産のかきと国産のしょうがをじっくりと炊き込み味付けしました。



商品名

かきの浜焼

規格	入数	売価
100g	20入	
JANコード	4973156253117	
リードタイム	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島県産のかきと国産のひききをじっくりと炊き込み味付けしました。



商品名

本漬広島菜

規格	入数	売価
320g	15入	
JANコード	4973156241176	
リードタイム	5～7日0	
賞味	120日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島菜を長期間漬け込み仕上げた古漬の広島菜漬です。程良い酸味と古漬の香りが特徴です。



商品名

瀬戸むらさき

規格	入数	売価
230g	20入	
JANコード	4973156142114	
リードタイム	5～7日0	
賞味	120日	
温度帯	常温	

商品特徴

長期間漬け込んだ広島菜に、しその葉を加えて仕上げたしば漬け風の広島菜漬です。



商品名

風味広島菜

規格	入数	売価
230g	20入	
JANコード	4973156241121	
リードタイム	5～7日0	
賞味	120日	
温度帯	常温	

商品特徴

長期間漬け込んだ広島菜を醤油で味付けして、こまを入れて風味良く仕上げました。



商品名

鳥取県産砂丘らっきょう甘酢(カップ)

規格	入数	売価
90g	12×2	
JANコード	4973156855205	
アイテムCD	4～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

鳥取県産の砂丘らっきょうを使用して、すっきりとした甘酢漬けにしました。



商品名

鳥取県産砂丘らっきょうぶり辛(カップ)

規格	入数	売価
90g	12×2	
JANコード	4973156855212	
アイテムCD	4～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

鳥取県産の砂丘らっきょうを使用して、唐辛子を加えてぶり辛味のらっきょう漬にしました。



商品名

鳥取県産砂丘らっきょう黒酢(カップ)

規格	入数	売価
90g	12×2	
JANコード	4973156848108	
アイテムCD	4～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

鳥取県産の砂丘らっきょうを使用して、米酢で漬込んだ黒酢らっきょう漬にしました。



商品名

鳥取県産砂丘らっきょうゆず風味(カップ)

規格	入数	売価
90g	12×2	
JANコード	4973156845107	
アイテムCD	4～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

鳥取県産の砂丘らっきょうを使用して、ゆず皮を加えて香り豊かなさっぱりとしたらっきょう漬にしました。



商品名

鳥取県産はちみつ砂丘らっきょう

規格	入数	売価
80g	20×2	
JANコード	4973156011601	
アイテムCD	4～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

鳥取県産の砂丘らっきょうを使用して、すっきりとした甘酢漬けにしました。



商品名

広島産かき 黄金かき

規格	入数	売価
7個入	20入	
JANコード	4973156988002	
アイテムCD	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

広島県産のかきをあっさりとした浅炊きにして、一粒ずつ袋詰めしました。



商品名

そばの実白菜漬

規格	入数	売価
150g	20×2	
JANコード	4973156388024	
アイテムCD	5～7日0	
賞味	90日	
温度帯	常温	

商品特徴

白菜、広島菜、きゅうり、大根の野菜具材を刻んで、そばの実と一緒に漬け込んだ漬物です。

写真

商品名

規格	入数	売価
JANコード		
アイテムCD	0	
賞味		
温度帯		

商品特徴

写真

商品名

規格	入数	売価
JANコード		
アイテムCD	0	
賞味		
温度帯		

商品特徴

写真

商品名

規格	入数	売価
JANコード		
アイテムCD	0	
賞味		
温度帯		

商品特徴