

大竹生まれ商品登録一覧 ※令和7年7月4日現在

登録番号	登録商品名等	商品のPR内容	登録会社名等
202103 - 1	きく芋かりんとう	 大竹市栗谷町に有志とともに農園を構え、六次産業化を目指した加工品づくりへの取り組みから始まった。弊社の強味である種製造のノウハウを用いたおいしく、健康的で素朴な菓子作りを目指して「きく芋かりんとう」をつくり始めたところ、好評に継続している。近年では佐賀大学の菊手研究室との情報交流を行いながら、良質菊手の品種「サンフラワーボテ」の栽培を行い加工品にも活用している。菊手生ペーストを練り込んだ生地をカットし、揚げてつくる、甘さ控えめのかりんとう。賞味期限は常温で120日。健康食材として注目度が高まっている「菊芋」を活用した素朴な菓子としてお楽しみいただけます。	有限会社なかり
202103 - 2	安芸弥栄饅頭	 こだわりのカルビスバターと牛乳、卵で作った生地に甘さ控えめの皮むきこしあんを1個づつ手包みしています。バターの風味とサクサクの食感が好評です。	有限会社モーコ製パン工場
202103 - 3	くらかけ果菜園ジャム	 自家農園で栽培した果物だけを使って手作りしています。果物の風味を生かした甘さ控えめのジャムです。酸味もクエン酸ではなくレモン果汁を使用しています。ペクチンを加えず、しっかりと煮詰めています。お客様から頂いた「ジャムというより、フルーツを食べているよう。」という感想を頂き「ジャムという名のフルーツ」というキャッチコピーにしました。	くらかけ果菜園
202103 - 4	くらかけ果菜園の野菜	 ルッコラ、バクチャー、クレソン、四角豆、セリなど特徴のある野菜の栽培し販売しています。財団法人ベターホーム協会名古屋教室で料理教室の講師をしていたことから野菜の特徴や食べ方、保存方法などのメモを付けて朝採り野菜を販売しています。地産地消の新鮮で作り手の分かる安心に加え販売野菜に添えたメモの内容が家族で囲む食卓に話題の一つになり販売物を通して生産者と購入者とのつながりが出来れば嬉しいです。	くらかけ果菜園
202103 - 5	くらかけ果菜園の果物	 大竹特産のイチジク、柑橘類、柿、栗、梅などを大竹市油見と立戸の畑で栽培をしています。イチジクは蓬萊柿。柑橘の品種は石地、青島、興津。晩柑橘は八朔、甘夏に加え晩白柚、文旦、スイートスプリング、チャンドラボメロなど珍しいものもあります。栗は岸根栗、石鎚。柿は太秋、興津20号、伊豆柿、富有柿といったように大竹市の気候に適した何れも優良品種、特徴のある品種を選んで栽培しています。	くらかけ果菜園
202104 - 6	35959酢	 すべての素材を広島県産でつくりあげました。瀬戸田産レモン100%果汁と大竹産はちみつタップリ！米酢仕立ての白と黒酢仕立ての黒の2種類をご用意致しました。あっさり水割り、牛乳で割ってラッシー風になど、いろいろな飲み方でお楽しみ頂けます。またお酒との相性も抜群です。賞味期限365日 保存方法：直射日光を避けて保存してください。開栓後は要冷蔵	三国酢造株式会社
202104 - 7	贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく	 瀬戸内の素材にこだわった『贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく』程やかな瀬戸内海をイメージさせる円熟の旨味は、瀬戸田レモンとかぼすにたっぷりと加えた3種のだしです。やわらかな個性ある香りとだしで食す『贅沢ぼん酢 瀬戸のしずく』あらゆる食材の滋味を最大限に引き出します。賞味期限365日 保存方法：直射日光を避けて保存してください。開栓後は要冷蔵	三国酢造株式会社

大竹生まれ商品登録一覧 ※令和7年7月4日現在

登録番号	登録商品名等	商品のPR内容	登録会社名等
202104 - 8	三国寿司酢		三国酢造株式会社
202104 - 9	三国南蛮酢	マイルドな甘さの中に程よい酸味をきかせました。アジやトリ肉の南蛮漬・お酢のもの全般にお使いいただけます。オリーブオイルやごま油などをあわせてサラダドレッシングとしても。酸度2.8% 賞味期限730日 保存方法:直射日光を避けて保存してください。	三国酢造株式会社
202104 - 10	三国米酢	厳選された中国地方のお米にこだわり、造られた米酢です。三国酢ならではの製法により、やさしい香り・まろやかな味に仕上がっています。酸度4.2%賞味期限730日 保存方法:直射日光を避けて保存してください。	三国酢造株式会社
202105 - 11	大好き♡おおたけ弁当		株式会社 魚池(日本料理 魚池)
202105 - 12	なか川 半生麺		有限会社なか川
202105 - 13	あたたハマチtoレモン		阿多田島漁業協同組合
202105 - 14	にが旨 ※アイスコーヒー		株式会社イブリック
202105 - 15	菊芋チップス(大竹特産ゆめ倶楽部)		合同会社大竹特産ゆめ倶楽部

大竹生まれ商品登録一覧 ※令和7年7月4日現在

登録番号	登録商品名等		商品のPR内容	登録会社名等
202105 - 16	広島かきみそラー油(大竹特産ゆめ倶楽部)		栽培、加工、販売まで、農水産業の六次産業化に取り組み、生まれた商品です。主原料の唐辛子、ニンニク、玉葱、椎茸(原木椎茸)は自社栽培、牡蠣はメンバーの一人である牡蠣業者が養殖した、広島県大竹市産牡蠣を使用した、「手づくり」かきみそラー油です。化学調味料、保存料無添加商品です。	合同会社大竹特産ゆめ倶楽部
202105 - 17	生七味(大竹特産ゆめ倶楽部)		栽培、加工、販売まで、農水産業の六次産業化に取り組み、生まれた商品です。主原料の唐辛子、シソの葉は自社栽培。化学調味料、防腐剤無添加商品です。七つの味わいで少量加えるだけでおいしさアップする万能調味料としてとても人気があり、2015年東京駅中ニッコリーナ店で「ニッコリーナ大賞」受賞した商品です。汁物、鍋物、うどん、餃子のたれに加えたり、ポイルウインナーなどにも合います。	合同会社大竹特産ゆめ倶楽部
202105 - 18	椎茸かき佃煮(大竹特産ゆめ倶楽部)		栽培、加工販売まで、農水産業の六次産業化に取り組み、生まれた商品です。椎茸は自社栽培している原木椎茸を使い、牡蠣はメンバーの一人である牡蠣業者が養殖した、広島県大竹市産牡蠣を使用した「手づくり」佃煮です。化学調味料、防腐剤無添加の安心安全な商品です。	合同会社大竹特産ゆめ倶楽部
202106 - 19	和栗のテリーヌ(くり魔女グループ)		和栗のペーストと地元産の渋皮煮を贅沢に使用した絶品の焼き菓子です。贈り物にもおもてなしにも最適な一品です。	JA栗谷支部加工部(くり魔女グループ)
202106 - 20	マロンの里 ※マドレーヌ		和栗のペーストと地元産の栗あんを入れて焼きあげたマドレーヌです。栗谷町にある「マロンの里交流館」から名前をとり、「マロンの里」として販売をしています。	JA栗谷支部加工部(くり魔女グループ)
202111 - 21	煮干しいりこ(安芸いりこ ※有限会社大井水産)		瀬戸内海にある大竹市阿多田島近海で水揚げした獲れたてのカタクチイワシを塩ゆでし、乾燥させた、阿多田島名産の「煮干しいりこ(安芸いりこ)」です。鮮度抜群で添加物なしの自然食品です。	有限会社大井水産

大竹生まれ商品登録一覧

※令和7年7月4日現在

登録番号	登録商品名等	商品のPR内容	登録会社名等
202111 - 22	いりこせんべい(有限会社大井水産) ※エビ入り含む	 瀬戸内海にある大竹市阿多田島近海で獲れたカタクチイワシの煮干し(いりこ)を煎餅にしました。昔から変わらない自然の塩味のうま味をぜひ味わってください。(本製品で使用しているいりこは、イカ、エビが混ざる漁法で捕獲しています。)	オーエス食品
202111 - 23	栗谷産のヒノヒカリ	 山紫水明の地、三倉岳の麓で生産されたおいしい「ヒノヒカリ」です。 マロンの里交流館で販売をしています。 幅広い人達においしいお米を食べてもらえるように、平成25年8月、「栗谷産ヒノヒカリ出荷組合」を設立し、共同で集荷・販売をしています。 JA職員による等級検査も受けており、安心して食べてもらえます。	栗谷産ヒノヒカリ出荷組合
202201 - 24	菊芋パウダー(大竹特産ゆめ倶楽部)	 菊芋はイヌリンを多く含み、テレビでも取り上げられるくらい注目をあびている食材です。イヌリンは11月が一番多くだんだんと含有量が減っていくので、それを食い止めるには、乾燥か、冷凍がいいそうです。 ゆめ倶楽部では、一年を通して販売できるよう、収穫した菊芋はすべて乾燥しています。お味噌汁やコーヒー、ヨーグルトなどに混ぜてお召し上がれるようパウダーにしました。	合同会社大竹特産ゆめ倶楽部
202204 - 25	菊芋チップスの旨漬(大竹特産ゆめ倶楽部)	 菊芋はイヌリンを多く含み、テレビでも取り上げられるくらい注目をあびている食材です。イヌリンは11月が一番多くだんだんと含有量が減っていくので、それを食い止めるには、乾燥か、冷凍がいいそうです。 ゆめ倶楽部では、一年を通して販売できるよう、収穫した菊芋はすべて乾燥しています。乾燥した菊芋を、地元酢造会社のお酢で漬け込みました。	合同会社大竹特産ゆめ倶楽部
202205 - 26	小川農園の人参	 食卓を楽しく！色鮮やかな人参です。甘味、香りも楽しんでいただけたと思います。	小川農園
202205 - 27	小川農園のベビーリーフ	 ベビーリーフ、ハーブ、エディブルフラワーを組み合わせ、色や味(甘味、辛味、苦味)と季節を楽しんでいただけるようにセットし、ドレッシングのレシピを付けて販売しています。	小川農園

大竹生まれ商品登録一覧

※令和7年7月4日現在

登録番号	登録商品名等		商品のPR内容	登録会社名等
202205 - 28	小川農園のトウモロコシ		甘味があり、おいしいのはもちろん、薄皮がやわらかく食べやすいトウモロコシです。残暑の時期にも楽しんでいただけます。	小川農園
202205 - 29	小川農園の菊芋		“体にいい野菜”ということは認知されつつありますが、食べ方がわからないという方へ簡単なレシピを付けて販売しています。	小川農園
202205 - 30	小川農園の黒豆茶		黒豆を焙煎しているので、香ばしく、豆の甘味も感じられるお茶です。	小川農園
202205 - 31	小川農園の菊芋茶		6次産業グループの皆さんと一緒に菊芋の商品を開発しました。身体に優しい、香ばしいお茶になりました。	小川農園
202205 - 32	小川農園のハーブティー		季節のハーブを天日干しし、ブレンドしたハーブティーです。ストレートでも、他のお茶やお酒と混ぜてオリジナルの飲み方でもお楽しみいただけます。	小川農園
202206 - 33	イブリックNo.51ドリップコーヒー		コロンビア産のコーヒー豆を3種類の異なる温度で焙煎し、ブレンドしました。焙煎度を煎り分けてブレンドすることで、苦み、旨味、香りの奥深い味に仕上がりました。イブリックオリジナルの煎り分けブレンド・コロンビアをぜひお楽しみくださいませ。	株式会社イブリック
202301 - 34	工場夜景コーヒー		大竹市の新たな観光資源である工場夜景をテーマにコーヒーを製造しました。使用しているコーヒーは、飲みやすくバランスのとれた専用ブレンドです。日持ちするので、ちょっとした土産にご利用いただけます。地元、大竹をPRするのに最適な商品です。	株式会社イブリック
202405 - 35	晴海サブレ		大竹の海をイメージして最中を貝殻の形にしました。大竹産ヒノヒカリの米粉を使用しています。	patisserie Oga

大竹生まれ商品登録一覧 ※令和7年7月4日現在

登録番号	登録商品名等	商品のPR内容	登録会社名等
202408 - 36	くばおう	 くばおうとは、江戸時代から続く漁師町『玖波』にて代々牡蠣を養殖し続けている丸網水産から誕生したブランド牡蠣です。自然の恵みをふんだんに受けたその身には、たっぷりの愛情と町を盛り上げたいという私たちの願いが込められています。	有限会社丸網水産
202409 - 37	こうぞ香茶	 400年以上の歴史を誇るおたけ手すき和紙。その原料を育てる過程で本来廃棄されていたコウゾの脇芽を利用し、風味豊かなお茶を作りました。2022年から試作を始め、2023年、2024年は大竹市地域経済活性化事業補助金を受けています。コウゾはクワ科、マルベリーと同種の植物で、ビタミンやミネラルが豊富、成人病予防効果が期待されます。原料は和紙保存会で育てている防鹿産のコウゾの新芽、大竹市内産のレモンリーフ、レモングラスで、すべて大竹市産の材料を使用しています。大竹手すき和紙を使ったコウゾの葉をかたどったしおりをノベルティーにするなど、本屋として和紙の価値について発信を続けていきます。	エムズ☆SAIKI
202503 - 38	はちみつ	 春の三倉岳のふもとから小瀬川の谷間で採れた山々の花の蜜を採取しています。癖のない百花蜜でトースト、ホットケーキ、珈琲や紅茶によく合うはちみつになります。	有限会社吉岡企画
202506 - 39	オレの牡蠣	 中国山地の豊かな森林が供給する栄養豊富な水と、波穏やかな清浄海域で育ったアミスイのブランド「オレの牡蠣」。身は大きくブリッとしており、濃厚な旨みが特長です。大竹市玖波で毎朝水揚げした新鮮な牡蠣を、厳選しお届けしています。	株式会社アミスイ
202506 - 40	かえりいりこ	 瀬戸内海で捕れた新鮮ないわしをいりこに加工しています。いりこは出汁を取る大きな目と料理等で使う小さな目の物とがあり、かえりいりこは小さいいりこになります。捕れた物をすぐに加工するので味が違いますので是非味わってみて欲しいです。	有限会社大井水産
202506 - 41	パスタスナックSetoBuonoアラビアータ味	 国内で初めて開発された瀬戸内産デュラム小麦「セトデュール」と瀬戸内産菓子用小麦のブレンドから生まれた瀬戸内産小麦100%のパスタスナック。商品名である“SetoBuono”の由来は瀬戸内の瀬戸（Seto）とイタリア語で美味しいを意味するボーノ（Buono）を掛け合わせて名づけられました。原材料は無添加で身体にも優しく、素材本来の味を楽しめる一品です。濃縮トマトペーストをベースに、唐辛子やガーリックパウダー、瀬戸内産“海人の藻塩”を使用した余韻の残るピリ辛な味わいに仕上げています。2023年には地域産品として「瀬戸内ブランド」の認定を取得いたしました。	有限会社なかり
202507 - 42	あたたプリtoレモン	 養殖業の盛んな阿多田島でレモン果汁を与えながら育てることで、プリ本来の味わいを活かす絶妙なバランスに仕上げています。魚本来の生臭さを抑え、さわやかで食べやすい食味を実現しました。また柑橘特有の成分（リモネン）の効果により酸化を抑え身色を長持ちさせています。また凍結技術の開発（3D凍結＝非貫流冷気システム）による冷凍による食材の変性が少なく、解凍の際食材本来の鮮度と風味が限りなく再現できます。	株式会社水信
202507 - 43	レモンサーモン	 海外からの輸入サーモンが多い中、消費者ニーズに合った大型サーモンを阿多田島で生産しています。 ①給餌時にレモン果汁を配合し魚の臭みを少なくしました。 ②魅力的なオレンジ色の美しい身になる様大型のサーモンに育てています。 ③味を楽しんでいただけるように生食用とスモークサーモン2種類を用意しました。	株式会社水信