

泣ける！ええじゃん！どん選手権で 広島県産応援登録商品を使用しています

※ここで紹介している登録商品は一部です。詳しくはホームページをご覧ください（表面の下部参照）

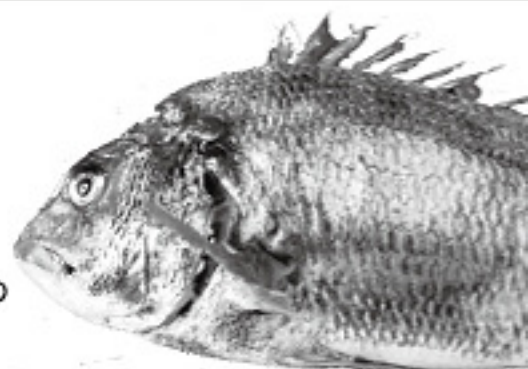
魚

登録商品名 瀬戸内黒鯛

瀬戸内黒鯛のあんかけ丼

広島県は黒鯛の水揚げ高日本一です。瀬戸内の中でも広島は、里山の栄養分と黒鯛の好むエビや貝が多く、産卵後の8月から産卵前の2月頃が、特に良質な脂ののった時期とされており、身がふっくらとした瀬戸内黒鯛を味わえます。

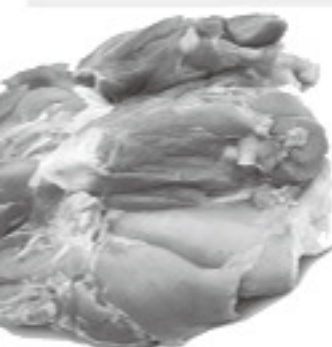
（福山市／株式会社クラハシ）



肉

登録商品名 広島熟成どり

広島熟成どりのコンフィ丼



広島県北部の里山で、健康第一に育てた鶏を丁寧に熟成加工させています。

熟成加工によって筋繊維を自然のままに保つことができるので鶏肉本来の柔らかさとジューシーな旨味になっています。

（安芸高田市／サイコー物産株式会社）



こだわりの、
広島のを
召し上がれ。

野菜

登録商品名 有機玉ねぎ・有機ごぼう・小松菜・パセリ・赤土じゃがいも「あきつ美人」

広島県産野菜のラタトゥユ丼（他の丼にも一部使用）

■パセリ（広島市／ルンビニ農園）

葉が細かく縮み口当たりが良く、食用に適しています

■小松菜（広島市／ルンビニ農園）

標高 200m 以上の圃場で地下水を汲み上げて栽培しているため、エグみの少ないのが特徴です

■赤土じゃがいも「あきつ美人」（東広島市／有田園芸農場）

水はけがよくミネラル豊富な赤土で栽培。自然な甘みとのと越しの良さが特徴です。

■有機玉ねぎ（世羅郡／寺岡有機農場有限公司）

保湿性の高い赤土で栽培した、辛みが少なく甘みの強い玉ねぎです

■有機ごぼう（世羅郡／寺岡有機農場有限公司）

香りの良い赤土で栽培した、短めの柔らかいごぼうは、味がとても染み込みやすく、ごぼう本来の香りが高いです。

