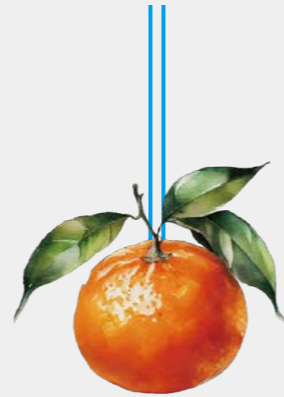




# えたじまブランド 認定品のご案内



2025  
vol.4

江田島の牡蠣  
オリーブ  
江田島 Soul

江田島 海の幸  
ヒトも楽しい江田島  
Sweets&Drink



広島えたじま  
えたじまブランド認定

## お土産品 取扱い施設一覧&MAP



### A えたじまーれ

■ OPEN 9:30 - 17:00  
■ 定休日 月曜日  
📍 江田島市大柿町飛渡瀬76-1  
TEL 0823-69-7599



### B 夢海道江田島

■ OPEN 6:00 - 17:30  
■ 定休日 無休  
📍 江田島市江田島町小用2丁目1-1  
(小用港ターミナル内)  
TEL 0823-42-0588



### C ゆめタウン江田島

■ OPEN 9:00 - 21:00  
■ 定休日 無休  
📍 江田島市大柿町飛渡瀬180  
TEL 0823-57-7000



### D 島の駅豆ヶ島

■ OPEN 11:00 - 16:00  
■ 定休日 火曜日  
📍 江田島市大柿町飛渡瀬603-1  
TEL 0823-40-3038



### E 江田島 オリーブファクトリー

■ OPEN 11:00 - 18:00  
■ 定休日 月曜日 祝日は営業、翌日休業  
📍 江田島市大柿町大君862-3  
TEL 0823-57-5656



QRコードをスマートフォン、iPhoneで読み込むとGoogleマップが閲覧できます。  
※店舗により取扱い商品が異なります。  
詳しくは「広島えたじまブランド」の取扱い商品サイトでご確認ください。



### 交通アクセス

**新幹線をご利用の場合**  
広島駅～広島電鉄5号線～広島港下車～高速船(高速艇所要時間:約22～30分)

**飛行機をご利用の場合**  
広島空港～リムジンバス～広島駅～広島電鉄5号線～広島港下車～高速船  
(高速艇所要時間:約22～30分)

**乗用車ご利用で陸路の場合**  
広島呉道路「クリアライン」呉インター～第2音戸大橋～早瀬大橋経由  
(所要時間:約40分)

**乗用車ご利用でフェリーの場合**  
広島港～フェリー(所要時間:約30～40分)  
呉港～フェリー(所要時間約20分)  
呉ポートピア港～フェリー(所要時間約10分)

詳しい商品情報  
販売場所情報はコチラ!



広島えたじまブランドWEBサイト  
<https://etajima-brand.com/>

広島えたじまブランド



# えたじま ブランド

とは

「えたじまブランド」は、事業者による特産品開発及び販路開拓の意欲を高め、地域経済の活性化を実現するために始まった取り組みで、平成27(2015)年に始まりました。審査会は、3年に一度開催されています。審査会後は、3年の認定期間を終えた認定品は、再び審査に臨みます。つまり一度認定された商品でも、都度申請し、再認定を得られなければ「えたじまブランド」を名乗ることはできません。

10年目となった第4回目も、多数の再認定を希望する商品及び新たに認定を希望する商品に対して、厳正な審査が行われました。審査後は、行政・関係団体・有識者を交えた「江田島地域ブランド推進協議会」で今後の方向性を慎重に審議されます。島の自然の恵みを感じられる逸品、江田島ならではの歴史に裏付けられた商品、島民の個性あふれるユニークな商品もあります。ぜひ江田島の文化と共に、味わってみてください。

## 江田島って こんなところ

江田島市は、江田島、能美島とその周辺の島々からなる自然の風景が残る美しい地域で、食材にも恵まれています。特に牡蠣は、清らかな海で育まれた濃厚な味わいが自慢で、広島の牡蠣の中でも高く評価されています。また、温暖な気候を活かしたオリーブの栽培、島育ちの野菜や果物、伝統的な製法を守りながら作られる加工食品も多彩で魅力的です。旧海軍兵学校や海上自衛隊ゆかりの地としても知られ、歴史と食文化が融合した地域でもあります。





**KAKIJAN -soy sauce-**

江田島牡蠣と大崎上島「岡本醤油」、江田島産オリーブオイルなど厳選材料で作ったリエット。  
Shirasuya e' s

**KAKIJAN -miso-**

江田島牡蠣と呉市の「ますやみそ」、江田島産オリーブオイルなど厳選材料で作ったリエット。  
Shirasuya e' s

**KAKIJERKey**

ありそうでなかった江田島牡蠣の貝柱と貝ひもを乾燥させた牡蠣ジャーキー。旨味を凝縮しています。  
Shirasuya e' s

**KAKIJAN -premium-**

KAKIJANオリジナルに、江田島牡蠣の貝柱と貝ひもを加え、牡蠣の旨味をさらにパワーアップさせました。  
Shirasuya e' s

**KAKIJAN**

江田島牡蠣に瀬戸内産のレモン、オリーブオイルを加えたりエット。ワインのお供にぴったりです。  
Shirasuya e' s

生牡蠣だけじゃ  
終わらせない



**大人なカキフライ** ❄️

大ぶり牡蠣に当社自慢の衣をつけて3Dフリーザーで凍結。簡単な調理で高級な一皿が味わえます。  
有限会社マルイチ水産

**ぶちうま牡蠣**

美能の清浄海域で牡蠣の稚貝から育成、水揚げから出荷まで全てを自社で一貫生産しています。  
有限会社マルイチ水産



**江田島産大粒牡蠣フライ** ❄️

良質で大粒の牡蠣を厳選し、本来の味を活かすため、衣を薄くしています。瞬間冷凍したものです。  
マルサ・やなかわ水産有限会社



**江田島焼**

江田島の牡蠣殻灰だけを釉薬に使った国内唯一の非常に珍しく、美しい陶器。陶芸作家は沖山努氏。  
沖山工房



**牡蠣味噌**

旬の広島県産牡蠣のうま味を引き出した。江田島を代表する老舗味噌屋が作った自信作です。  
瀬戸内みそ高森本店

**かきの土手鍋**

江田島で130年以上、愛されるみそ屋の土手鍋の素。醤油は使わず、みそだけの旨味と味わいが自慢です。  
瀬戸内みそ高森本店



# 江田島の牡蠣

牡蠣の産地として全国に名を馳せる広島県。そのうち江田島の牡蠣は約15%を占め、県内屈指の産地です。江田島の海域は、太田川水系等からミネラルを多分に含む水が注ぎこむ広島湾の中心に位置します。この恵まれた自然環境に加えて、ほとんどの牡蠣漁師が牡蠣養殖専門であることが特徴の一つ。「牡蠣師」とも呼ばれ、それぞれ尋常ならぬこだわりを貫いています。牡蠣師の個性を感じてください。

**海の子**

潮の流れが速い清浄海域で育てた牡蠣をじっくり焼成後、江田島のオリーブオイルに漬けました。  
有限会社寺本水産

**レンジで簡単 鍛え牡蠣** 📺

清浄海域で育てた「鍛え牡蠣」を産卵前のベストな時期に限定して水揚げし、瞬間凍結しています。  
有限会社寺本水産

**鍛え牡蠣かきフライ** ❄️

潮の流れが速い奈佐美沖で育てた牡蠣を産卵前に水揚げし、丁寧に衣を付けて急速冷凍しました。  
有限会社寺本水産

**鍛え牡蠣**

清浄海域で、且つ潮の流れが速い奈佐美沖で育てた牡蠣は、身が引き締まり、旨味もたっぷりです。  
有限会社寺本水産

**がきんちょ** 📺

小粒の牡蠣を1粒ずつ丁寧に磨き、海に戻し育成します。お客様の注文が入ってから水揚げします。  
株式会社門林水産

**がきんちょの恋人 (牡蠣オイル漬け)**

若いうちに水揚げした江田島産牡蠣とこめ油を使用することで、特有の苦みの少ない味に仕上げられています。  
株式会社門林水産

**安芸の雫 (三倍体)**

「二倍体×四倍体」の三倍体牡蠣。二倍体から作る三倍体牡蠣に比べ、個体差が少なく身入りが安定しています。  
株式会社門林水産

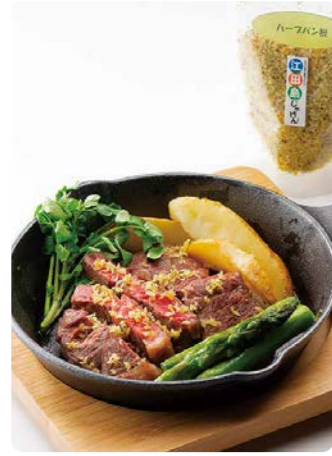
**「旨いにこだわり 牡蠣一筋」かきすき**

牡蠣屋に代々伝わる「牡蠣のすき焼き」をレトルトで再現しました。大粒の牡蠣を厳選しています。  
有限会社寺本水産

**えたぼう**  
江田島産牡蠣PRマスコットキャラ

江田島で育った夏カキ「ひとつぶん」の妖精。ミカンの帽子を脱くと現れる、つるりとした頭がチャームポイント。  
江田島市水産物等販売協議会

誰が、どこで、それが重要だ！



ハーブパン粉

自家栽培の摘みたてフレッシュハーブを4種類たっぷり使い、ガーリックを加えた香草パン粉です。  
コスモスの会



ギリシャからの便り

江田島特産の甘夏を加え、ギリシャの伝統菓子をアレンジ。江田島の「ギリシャ博」にちなんだお菓子。  
コスモスの会



江田島産オリーブ新漬け

自家農園のオリーブをやや塩味を効かせた味に仕上げました。国産ならではのフレッシュな味わいです。  
株式会社フーズパートナー

オリーブ茶プレミアム

江田島産のオリーブの葉を摘み、丁寧に煎った手もみ茶。カフェインレスで、飲みやすいお茶です。  
株式会社フーズパートナー



オリーブ新漬け  
(塩水漬け)マンザニコ種

江田島産オリーブ100%使用。丸い形と柔らかい果肉が特徴で、ミッション種よりコクのある味です。  
瀬戸内いとなみ舎合同会社



オリーブ新漬け  
(塩水漬け)ミッション種

江田島産オリーブ100%使用。コリっとした食感で、マンザニコに比べるとあっさりとした味です。  
瀬戸内いとなみ舎合同会社



オリーブ豆腐

エクストラバージンオリーブオイル100%、国産大豆100%で作った真空包装タイプの竹ざる豆腐です。  
有限会社徳永豆腐店



安芸の島の実 ハンドクリーム

エクストラバージンオリーブオイル「江田島搾り」と瀬戸田のレモン果汁を使用した保湿効果の高いクリームです。  
山本倶楽部株式会社



オリーブ酵母の石窯焼きパン

カンパニュー

オリーブ酵母、北海道産有機小麦、ライ麦のパン。噛むほどに味わい深く、優しい酸味も特徴です。  
しまのぼんsoudai!

プリオッシュ

オリーブ酵母、北海道産有機小麦使用。ほんのり甘く、温めるとオリーブオイルの香りが立ちます。  
しまのぼんsoudai!

オリーブパン

オリーブ酵母の食事パン。国産小麦、塩、水だけの生地に乳酸発酵したオリーブを練り込みました。  
しまのぼんsoudai!

# オリーブ

日照時間が長く雨が少ない気候を活かしたオリーブの栽培は、2011年から官民一体の取組みとして本格的にスタート。以来、皆で「オリーブの島」を目指しています。毎冬に、市がオリーブ苗木の助成配布を実施。それを市民が購入して育て、さらに収穫した実を地元企業が買い取り、加工、商品化しています。それが高品質なオリーブ商品が続々と誕生している理由です。



安芸の島の実  
ガーリックピュア  
オリーブオイル

「江田島搾り」と海外産精製オイルを自社内でブレンドし、広島県産のニンニクを漬けました。  
山本倶楽部株式会社

オリーブ新漬け

自社栽培のオリーブで、浸漬時間等を調整し、塩分を控えめに、食感はやわらかめに仕上げました。  
沖美ベジタ有限公司

新漬けオリーブ

収穫し始めのオリーブを洗抜きし、塩水に漬けた新漬け。100%広島県産のオリーブの実を使用。  
山本倶楽部株式会社

安芸の島の実  
ハッサクオイル

広島県産の乾燥ハッサクで香味づけしたフレーバーオイル。爽やかな香り、ほろ苦さが楽しめる。  
山本倶楽部株式会社

安芸の島の実  
レモンオイル

厳選したエクストラバージンオリーブオイルに広島県産レモンで香りづけしたフレーバーオイル。  
山本倶楽部株式会社

安芸の島の実  
江田島搾り

100%広島産で優しい草の香りをもつフルーティーなオイル。適度な辛味があり、和食と相性も良い。  
山本倶楽部株式会社

安芸の島の実  
プレミアム  
江田島搾り

栽培期間中は農薬不使用の100%広島県産。1番収穫の早摘みのみを搾油した希少性の高いオイル。  
山本倶楽部株式会社

江田島の実  
エキストラバージン  
オリーブオイル

江田島にある「沖美ベジタ農園」のオリーブの実を100%使用したエクストラバージンオリーブオイル。  
沖美ベジタ有限公司

安芸の島の実  
激辛ペペロンオイル

吉岡香辛料研究所(激辛唐辛子専門)のキャロライナリパーを使用したペペロンオイルの激辛タイプ。  
山本倶楽部株式会社

安芸の島の実  
ペペロンオイル

厳選したエクストラバージンオリーブオイルに、広島県産唐辛子で辛みを加えたフレーバーオイル。  
山本倶楽部株式会社

安芸の島の実  
ピュアオイル

広島県産エクストラバージンオリーブオイルと海外産を自社工場ブレンドしたオイル。  
山本倶楽部株式会社



**江田島海自カレー**  
(オイスター・キーマ・ポーク・シーフード)

旧海軍兵学校の伝統的なカレーに江田島の牡蠣、ちりめん、オリーブ、大豆など、それぞれ加えて新しく誕生した海自カレー。どの味も海上自衛隊各部隊の公認です。地域振興と海上自衛隊のPRを推進するため、海上自衛隊、江田島市、江田島市商工会が連携しました。  
江田島市商工会



当時の生徒館、通称「赤レンガ」



**「花の島」**  
**ミツバチの舞う**

江田島市は、花き類の生産も盛んで「花の島」とも呼ばれます。県内有数の菊の産地でもあり、電照菊のハウスが並ぶ夜景は秋の風物詩です。第1術科学校、能美町の真道山千本桜、江田島町の桜街道など、桜の名所も多数あります。良き自然が残る江田島の中でも、さらに環境の良い蜂場を見つけ、細やかに蜂群を管理する養蜂家もいます。



**沖美のはるかぜ**

江田島の春一番に咲き誇る山桜や藤など4月の花の蜜。香りが強く、甘みが強いはちみつです。  
はつはな果蜂園

**沖美の輝き**

沖美町の柑橘園で採蜜。主にハゼノキの蜜で、純度の高い澄んだ黄金色の蜜はちみつです。  
はつはな果蜂園

**檸檬の初恋**  
～江田島はちみつ  
レモンカード～

沖美町の柑橘園の農業不使用栽培レモンと、同園で採蜜したハチミツを贅沢に使ったレモンカード。  
はつはな果蜂園

**アイミイトマトジャム**

トマトの自然な酸味と砂糖の甘みが絶妙。クリームチーズなど鹹味との相性も良く、料理の隠し味に使えます。  
有限会社グリーンファーム沖美

**アイミイトマトソース**

「アイミイトマト」の味を活かした、料理に合わせて味を調整しやすく、保存性の高いソースです。  
有限会社グリーンファーム沖美

**アイミイトマトケチャップ**

自社農園の「アイミイトマト」を使い、酸味と甘味とのバランスが良い濃厚な味わいに仕上げました。  
有限会社グリーンファーム沖美

**アイミイトマト**

アイランドとミディトマトで「アイミイトマト」。環境制御を行う安定のハウス栽培です。JGAP取得済。  
有限会社グリーンファーム沖美



**福とうふ**

有機栽培の国産大豆を原料に、近代からの手作り製法。店内では網で「豆腐すくい」が楽しめます。  
有限会社徳永豆腐店

**日本一辛い鬼壺豆腐**

鷹の爪の10倍の辛さをもつ「黄金一味」がたっぷり。ゆず粉の効果であと味はすっきりしています。  
有限会社徳永豆腐店



徳永豆腐店 直営店舗

「豆ヶ島」の旗を持つ巨大な赤鬼像が立つのは「徳永豆腐店」の直売店。江田島沖の「引島」に伝わる鬼伝説にちなんで作られた。江田島の人気観光スポットの一つでもある。



**柑橘と炒りいりこの瀬戸内ドレッシング**

大分県のカボス、山口県のユズの2種の果汁、煎りいりこ、玉萬寿醤油を使った爽やかな香りです。  
有限会社瀬戸口醤油

**いりこの白だし**  
これ一本  
うすいろ仕立て

当社の淡口醤油にいりこ、かつお、昆布等の出汁を加えて調合した濃縮タイプ。淡口より低塩分。  
有限会社瀬戸口醤油

**愛情料理これ一本**  
味付け醤油

玉萬寿醤油をベースした大人気商品。本当に、この一本で家庭料理の味付けがおいしく決まります。  
有限会社瀬戸口醤油

**能美島ぼん酢**

玉萬寿醤油にゆず、橙、すだちの果汁を合わせました。瓶の中には、厚削りカツオが入っています。  
有限会社瀬戸口醤油

**たまます**  
玉萬寿醤油

瀬戸口醤油の看板商品。旨みの強いコクのあるしっかりした味。品評会での受賞歴も多数あります。  
有限会社瀬戸口醤油



温暖で雨の少ない瀬戸内海の特徴的な気候に当てはまる江田島には特有の文化があります。それは「島の自然事」を材料に用いること。太陽の光、潮風、歴史的な文化、言い伝えなど、原材料というモノに縛られず、コトを商品に変える、そんな島民魂を感じる品々。

**江田島**  
**Soul**



**天日干し乾麺藻塩麺**

呉市蒲刈の藻塩を使い、塩味がより丸く、つるつるとしたのど越し、歯切れのよい麺にしました。  
迫製麺所



**天日干し乾麺蕎麦**

天日干しが難しい蕎麦を風味を損なわないよう、他の麺とは異なるコシのある蕎麦に仕上げました。  
迫製麺所



**天日干し乾麺素麺**

天日干し製法は、熟成させることで、独特のコシが生まれます。噛みしめると旨味も感じます。  
迫製麺所



**天日干し乾麺うどん**

創業80余年の伝統技、天日干し製法。独特のコシ、小麦の味、江田島の潮の香りを感じます。  
迫製麺所



瀬戸内の鯛身たっぷりさかな味噌

漁師から届くとれたての旬の魚を贅沢に使い、地元の味噌蔵から厳選して仕入れた味噌で炊上げています。

割烹大学 (有限会社佐々木)



割烹大学

地元の恵みを四季折々に味わうことができる割烹料理店。漁師から買い付けた魚をふんだんに使う他、みそなど可能な限り地元業者と直接取引をしている。



ふくふく鯛めし (電子レンジ専用)

江田島産の鯛をこだわりのダシで一釜ずつ丁寧に炊き上げ、急速冷凍した鯛めし。ふんわりと香るやさしい味付けが特徴です。

有限会社坪希



坪希 TSUBOKI

明治期創業、130年以上の歴史を持つ料亭旅館。格式を感じさせる情緒ある建物で、江田島の新鮮な海の幸、山の幸を使ったコース料理が味わえる。



みそ鍋いろいろ

老舗みそ屋の生みそをベースにした鍋の素。唐辛子とニンニクがアクセントです。

瀬戸内みそ高森本店



黒鯛みそ

米麴を使ったまろやかな旨味をもつみそに、旨さとコクを最大限に活かした天然黒鯛の身を加えました。

瀬戸内みそ高森本店



ふるさとの味  
ちりめんいりこみそ

瀬戸内産のちりめんいりこをたっぷり入れた食べ切りサイズ。旨味とごまの香ばしさが絶妙です。

瀬戸内みそ高森本店



藍香釉

青は江田島で見る海や空の色、島に流れる空気感などの表現に挑んだ釉薬を使用しています。

10サンジ (若狭 祐介)



瀬戸内バンダナ

江田島のミカン、オリーブ、牡蠣、ザリガニ(島の形)、サカナ、波、錨をデザインしています。

Miyuki



江田島産温泉塩  
(竹炭塩・普通塩・牡蠣塩)

江田島で唯一の温泉地、能美町・中町の地下1700mからくみ上げた源泉で作った3種の温泉塩です。

ふるさと物産



かえり佃煮

新鮮な江田島産かえりを使った昔ながらの佃煮。味つけ後2週間、樽で熟成させた深みのある味。コスモスの会



ござかな大将

江田島の漁師が加工したかえりを油で揚げたおやつ&おつまみ。シンプルながらクセになる味わい。コスモスの会



食べてみんさい  
いりこみそ

江田島産かえりと江田島の味噌で作ったおかず味噌。昔、江田島の家庭で作られていた味を再現。コスモスの会

粟田のちりめん・いりこ・かえり

自社船で漁獲した広島湾の片口イワシを直ちに茹で、半日以内で仕上げます。酸化防止剤不使用。有限会社粟田水産



「前水の風」  
ちりめん・いりこ・かえり

海水栄養が豊富な漁場、江田島海域のカタクチイワシを漁獲してから30分以内に釜揚げしています。有限会社前水産



太刀魚のみりん干し

瀬戸内産の新鮮な太刀魚を原料に昔ながらの製法で代々の味を守り続けている。発売当初から人気。有限会社前水産



# 江田島 海の幸

牡蠣以外にも！江田島では、カタクチイワシ、クロダイ、太刀魚など、美味しい魚がたくさん獲れます。昔から、鮮度の良いうちに加工、保存し、ご飯のお供や酒の肴、田楽などで楽しんでいました。ここでは代々、食べ継いできた味を見事に商品化した品々を御笑味ください。そして、海の幸をモチーフにしたリネンや海をイメージした色の器など、いかに江田島に暮らす人々の中に「海」の存在が大きいかを知ることができるでしょう。





- 芋焼酎てくてく** (芋焼酎)  
自社農園で江田島の牡蠣殻を堆肥にした「紅はるか」が原料。口当たりよく芳醇な香りが特徴です。てくてくのさつまいも本舗 (峰商事合同会社)
- 島の香** (日本酒)  
明治期創業の津田酒造の代表銘柄。島の香り、辛口ですっきりした中にも、コクと旨みがあります。津田酒造株式会社
- ヨーソロ** (米焼酎)  
麴蓋製法で作る日本酒を蒸留させて造った甘みのある本格米焼酎。良質な米、古鷹山の軟水を使用。江田島銘醸株式会社
- 古鷹** (日本酒古酒)  
広島吟醸酵母を使用した麴蓋製法。三年以上かけて静かに熟成させているので、濃醇な風味です。江田島銘醸株式会社
- 江田島** (日本酒)  
古鷹山の軟水で仕込んだ江田島らしい味と香り。老舗蔵元の杜氏が麴蓋方式を頑なに守っています。江田島銘醸株式会社
- 同期の櫻** (日本酒)  
明治期の海軍兵学校移設後、「海軍御用酒」として始まった蔵元が昔ながらの麴蓋製法で造る酒。江田島銘醸株式会社



**江田島すっばん**  
全国でも珍しい島内養殖。自社でふ化させ、牡蠣殻やオリーブの葉を混ぜたエサで育てています。平井興産株式会社



**能美島梅干 熟成**  
江田島で育った梅を自社工場ですずしにして、1年以上熟成させています。まろやかな仕上がります。高田醤油有限会社



**りんりん木耳** (白い乾燥くらげ)  
ホール・スライス・パウダー  
灌水設備を完備し、適切な水と温度湿度の管理を行っています。国産の乾燥木耳は、わずか4%です。株式会社凜

**りんりん木耳** (乾燥くらげ)  
ホール・スライス・パウダー  
県内産の菌床で育てた純国産で、江田島の陀峰山の地下水を使います。農業等は使っていません。株式会社凜



**竹炭**  
江田島の孟宗竹を原料にしています。燃料用でなく、生活空間で使用するための竹炭です。ふるさと物産



- もみち饅頭てくてく**  
農業に頼らず栽培した「紅はるか」を専用の熟成庫で保管し、ペーストにした餡を使用しています。てくてくのさつまいも本舗 (峰商事合同会社)
- てくてくの壺焼き芋**  
自社農園の「紅はるか」を熟成庫で寝かせるため、糖度が安定します。自社製の壺で焼いています。てくてくのさつまいも本舗 (峰商事合同会社)
- てくてく食パン**  
自社農園のサツマイモで作った酵母で発酵させたパン。膨らませる力が強く、香りを引き出します。てくてくのさつまいも本舗 (峰商事合同会社)
- tektekおさつロング**  
自社農園の大きなサツマイモを皮付のまま、縦に長く薄くカットして、米油でパリッと揚げました。てくてくのさつまいも本舗 (峰商事合同会社)

# ヒトも楽しい江田島

江田島には「江田島人物図鑑」という媒体があります。2016年創刊当時の地域おこし協力隊が中心になって取材、記録されたものです。「面白いヒトがたくさんいる！」それが江田島の特徴と言えるかもしれません。奇しくも海軍兵学校設立を機に「海軍御用酒」としてスタートした江田島銘醸の看板商品「同期の櫻」は、「人と人を繋げる酒」を意味します。「なんで、江田島に？」と思う商品こそ、江田島らしさなのです。



**てくてくのさつまいも本舗**  
自社農園の「紅はるか」を収穫後、キュアリング処理を行って熟成させた芋を原料に、パンやスイーツを製造しています。移動販売車あり。芋餡の業務用取引も可能です。



**てくてくのさつまいもチップス**  
江田島の牡蠣殻を堆肥に混ぜ、農業に頼らずに栽培した自社農園の「紅はるか」のチップスです。てくてくのさつまいも本舗 (峰商事合同会社)



**てくてくのさつまいもペースト**  
収穫後、キュアリング処理を行った「紅はるか」のペースト。芋の栽培から加工まで一貫生産です。てくてくのさつまいも本舗 (峰商事合同会社)



**江田島産地鶏**  
江田島の広大な牧場でびのび元気に育った地鶏です。江田島産のいりごやカキ殻を食べています。ポークアンドチキン江田島



**なまい 生活きじゃけど昔のタレで出しています!**  
海軍兵学校の歴史を背景に、羊肉を食べる文化の残る江田島ならではのジンギスカン用のタレです。めん処 にしむら庵



**江田島  
あまなつピール**  
江田島産甘夏みかんピールを食べやすいスティックに、ほろ苦さを感じる上品な味に仕上げました。  
株式会社フーズパートナー



**江田島  
甘夏みかんジャム**  
甘くてジューシーな大粒甘夏の果肉を残しているの、果物の自然な甘みと存在感が感じられます。  
株式会社フーズパートナー



**江田島  
いちじくジャム**  
地元農家のレシピで作る素朴な味。江田島産のイチジク(蓬莱柿)の粒々感をあえて残しています。  
株式会社フーズパートナー



**夕日のショコラ**  
「夕日の香」と同様、甘夏と呼ばれる早生の夏みかんをピールにし、チョコレートコーティングしました。  
コスモスの会



**夕日の香**  
江田島産、栽培期間中農薬不使用の早生の夏みかんをシロップ漬けにしました。  
コスモスの会



**カープイチゴ  
ジャム**  
自社農園のイチゴ(紅ほっぺ)100%で作った真っ赤なジャム。広島東洋カープとのコラボ商品です。  
沖美ベジタ有限公司



**飲むいちご  
酢**  
広島県産米酢、国産純りんご酢に、沖美町にある自社農園のイチゴ果汁をたっぷり加えています。  
沖美ベジタ有限公司



# Sweets & Drink

「えたじまブランド」では、特産品の開発、江田島ならではの味を出すことがテーマの一つです。その最たるものがSweets & Drinkと言っても過言ではありません。一見、どこの地域にもあるような商品に見えますが、原料自体に特徴があるもの、江田島の「水」に合わせて配合を工夫したものの、ネーミングにも江田島らしさを含めたものがあるでしょう。そして、地元の人大好きというものばかり。予約必須の商品もありますよ。



**沖美町で採れた  
レモンとはちみつで  
造った笑顔になれる  
サイダー**

江田島の柑橘園のレモンと同園で採れたはちみつの爽やかなサイダー。レモンは農薬、除草剤不使用です。  
はつはな果蜂園



**てくてくの大学いも**

「紅はるか」の栽培から加工まで一貫生産。収穫後はキュアリング処理を行い、熟成させています。

てくてくのさつまいも本舗  
(峰商事合同会社)



**イタリアンロール**

江田島産の定番。ふわふわスポンジにしっとりしたシュー皮を巻いたバタークリームケーキです。

岡林花月堂



**プレミアムアイミ  
トマトジュース**

自社農園のアイミトマト100%のジュース。酸味と甘みのバランスが良くサッパリした味わいです。

有限会社グリーンファーム沖美



**江田島  
レモンカステラ  
初恋**

江田島産レモンを使ったレモン型のカステラ。フレッシュなレモンが出回る時期しか作りません。  
長田製菓舗



**豆腐バスクチーズ  
ケーキ**

徳永豆腐店が開発した豆腐を使ったスイーツ。一般的なバスクチーズより軽い仕上がりが好評です。  
有限会社徳永豆腐店



**やきいもさん**

さつまいも特有のねっとりとした食感とやさしい甘みが広がる焼き饅頭。温めて食べるのも美味。  
長田製菓舗



**MIKIYO**

豆乳プリン オリジナル  
創業100年を迎える徳永豆腐店が自社製造の豆乳で作ったプリン。国産大豆と江田島産の卵を使用。  
有限会社徳永豆腐店



**安芸の詩**

栗・梅・桃の甘露煮をそれぞれ黄身餡で包みました。餡の甘みと果実の旨味とが引立て合います。  
長田製菓舗



**鬼のおやつ**

豆乳プリン オリジナル  
自社工場、国産大豆で作る豆乳を原料にした老舗豆腐店のスイーツ。舌触りもめらかな優しい味。  
有限会社徳永豆腐店