# 広島県江田島市

# ふるさと等所記念品カタログ









江田島市では、ふるさと寄附金として、一度に 10,000 円以上のご寄附をいただいた方に対し、感謝の気持ちとして記念品を贈呈させていただいております。つきましては、次の「江田島市ふるさと記念品」の中から、ご希望の品をご連絡ください。ご希望の記念品のうち、1 品を贈呈させていただきます。

- ※1 記念品の贈呈は、年度中(4月~3月)に1品となっております。
- ※2 掲載の写真はすべてイメージですので、実際の特産品は写真と異なる場合があります。 また、都合により変更になる場合があります。
- ※3 特産品は、特産品の販売事業者よりご寄附をいただいた方へ直接発送いたします。 このため、ご寄附いただいた方の個人情報を販売事業者へ提供させていただくことを、あらかじめご承知ください。
- ※4 一部の特産品については、江田島市財政課または販売事業者より配達日時の確認のための連絡をさせていただく場合があります。
- ※5 記念品の横に (江川) が表示されているものは、「第1回えたじまブランド認定品」です。
- ※6 記念品の横に が表示されているものは、 昨年のカタログから内容が変わったものです。

# No.1 万能味付け醤油6本詰め合わせ NEW





### 【商品内容】 (写真左より)

「いりこの白だしこれー本」1 $\ell$ ×1 「あまくち低塩醤油」1 $\ell$ ×1 「玉萬寿(たまます)醤油」1 $\ell$ ×1 「愛情料理これー本」1 $\ell$ ×3

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年

「これ1本レシピ集」も合わせてお送 りします。

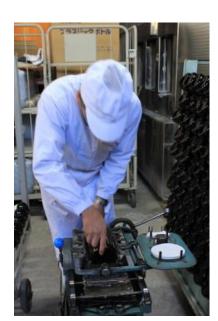
本醸造醤油をベースにかつおだし、昆布だし、さとう、お酒、みりんを加えてつくった「愛情料理これ一本」は、魚の煮付け、すき焼き、肉じゃが、きんぴら、鶏そぼろなど、いろいろな料理の味付けがこれ一本でできます。江田島いりこを使用した「いりこの白だしこれ一本」は、うすくちしょうゆが基本の白だしです。「いりこ」の風味が料理を引き立てる新商品です。



瓶詰め風景



趣のある外観



ラベル貼り





従業員でパチリ

「愛情料理これー本」、「いりこの白だしこれー本」は特におすすめです。他にはない味を追求して試行錯誤を繰り返しながら醤油を作っています。



提供/侑濵口醤油

広島県江田島市大柿町柿浦 2080 番地

電話: 0823-57-2136 FAX: 0823-57-7122

mail:hamaguchi-syouyu@khe.biglobe.ne.jp

URL: http://hamaguchi-syoyu.com

No.2 干しうどん

No.3 ひやむぎ

No.4 そうめん



#### 【商品内容】

No.2…200g×40束 No.3…190g×40束 No.4…300g×23束

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年 海に面した高台で作っており、瀬戸内海の潮風と江田島の温暖な気候を生かしてつくった乾麺です。季節・天候によって作り方を変えてどの季節でも美味しいものを提供できるようにしています。完全手作り、無添加、天日干しにより旨味がギュっとつまっています。自然で作っているため長い保存はききませんが江田島市内でしか手に入れることができない乾麺を是非ご賞味ください。

## 製造風景







温暖な気候を生かした天日干し

父親から継いだ製 麺所を昔ながらの 機械を使って味を 落とさないよう作って自然環境で作っ な自然環境だけおい しいいものに仕上が っています。



佐尺木 勉さん (写真左) 佐枝子さん(写真右)

提供/佐々木製麺所 広島県江田島市沖美町是長 10 番地 3 電話/FAX:0823-49-1127

## No.5 江田島上撰 1.8 Q こも樽

## No.6 江田島銘醸おすすめ3本セット



【商品内容】

アルコール度数:15度

日本酒度: +3~+5

精米歩合:70%

【発送方法】通常便

【お届け可能時期】通年

【商品内容】(写真左より)

ヨーソロ35° (米焼酎) アルコール度数:35度

江田島(本醸造原酒)

アルコール度数:18度 日本酒度:+3~+5

精米歩合:60% 同期の桜(純米原酒)

アルコール度数:16度 日本酒度:+3

精米歩合:60%

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年

江田島で唯一の酒造であり、江田島のお酒の味はここでしか味わえません。流通量も少なくなかなか目にすることがないものです。広島県産の高品質な酒米とすぐそばにある古鷹山の湧水で昔ながらの手作業による 麹ぶた製法により醸したお酒です。五代目も誕生し、末永くおいしいお酒をつくり続けていきます。

最近は、よく女性のお

客さまが購入されてい

くようになっていま



す。もっと多くの方に 手に取っていただける ようデザイン等を考え ています。第一術科学 校にお越しの際は是非 お立ち寄りください。

四代目 住岡 光男さん(写真右) 五代目 龍さん(写真左)





きれいに陳列された店内



提供/江田島銘醸㈱ 広島県江田島市江田島町中央二丁目 27番1号 電話:0823-42-0001 FAX:0823-42-4536 mail:info@doukinosakura.jp

URL: http://doukinosakura.jp

## No.7 牡蠣殼 100%釉焼〆花入

No.8 牡蠣殻 100%釉ビアグラス

【商品内容】 高さ:約16cm

【発送方法】通常便【お届け可能時期】通年



沖山 努さん



陶芸教室での一枚

【商品内容】

ペアグラスでお届けします。 高さ:13.5 c m

【発送方法】通常便【お届け可能時期】通年



江田島産の牡蠣殻 100%で作った釉薬(※)を使用して焼き上げました。赤っぽい独特の色合いは牡蠣の釉薬のおかげです。江田島で作るなら牡蠣を使用して作りたいという思いから生まれた作品です。100%の釉薬づくりは非常に難しく、その釉薬を使用しているのは、私が知っている限りここだけです。独特の雰囲気を楽しみながらお使いいただけたら幸いです。

※釉薬・・うわぐすり。沖山工房では、牡蠣殻を原料

にしている。



牡蠣の釉薬を使った様々な作品

提供/沖山工房

広島県江田島市江田島町宮ノ原三丁目 14番1号

電話:0823-42-4309 FAX:0823-42-1872

mail:tutomu-okiyama@nifty.com URL: http:// etajimayaki.com

## No.9 七宝焼(しっぽうやき)





【商品内容】ループタイ

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年 ※一から手作りのため製作の都合により 発送が遅くなる場合があります。

七宝焼とは、金属でできた下地にガラス質の釉薬を付け 800°Cの窯で焼き上げたものです。ガラスがとけることでできる独特の色合いが特徴です。その七宝焼で作ったのがこちらの江田島をモチーフとしたループタイです。美術展で賞をとったこともあり、出来栄えは上々です。アトリエ美十鈴では、自宅を増床した工房で日々技術の向上を図り、ループタイはもちろん、指輪、ブローチなどを一つ一つ手作りしています。どの人がみても"これぞ、江田島"と思える作品を作りたかったため、島の形をモチーフに作りました。全く同じものがない作品で非常に味わい深いものとなっています。

### 七宝焼教室 ~公民館で実施中~







製作に没頭する勝間さん

七宝焼と出会って 30 年近くなり、自分が思っているものが作れるようになりました。あまり馴染みがないかもしれませんが、この作品を見ていただくことがきっかけで七宝焼がより身近なものと感じていただければ嬉し

いです。



勝間 美十鈴さん



ブローチや指輪などの作品

提供/アトリエ美十鈴(みすず) 広島県江田島市能美町鹿川 4783 番地 11 電話/FAX:0823-45-4271

## No.10 江田島すっぽん(切り身)

## No.11 江田島すっぽん(活きすっぽん)



※写真は調理例です

【商品内容】切り身 400g

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】通年

レシピも合わせてお送りします。



【商品内容】活きすっぽん

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】通年

水がきれいな環境と温暖な気候で育った江田島のすっぽんです。平井興産では、平成 20 年度から建設業・コンクリート製造分野から新規事業としてすっぽんの養殖を始めました。養殖施設も自社で一から作っています。そこで育てたすっぽんは、江田島ブランドとしても認定されています。切り身は、調理が簡単でレシピもついているので、ご家庭で簡単に味わえます。活きすっぽんはお客さま自身で捌く必要がありますが、生き血も含めておいしく食べられます。ぜひ、この機会に高級食材すっぽんをお召し上がりください。



産まれたばかりのすっぽん



【写真左より】

企画部長 平井 徹さん 代表取締役 平井 義治さん すっぽん施設長 平井 武さん

広大な養殖池

まだよちよち歩きの すっぽん 提供/平井興産㈱

広島県江田島市大柿町大原 519 番地 3 電話:0823-57-5866

電話:0823-57-5666 FAX:0823-57-2404

mail:info@hirai-kosan.com

URL: http://www.hirai-kosan.com/

## No.12 牡蠣(むきみ&殼つき)



【商品内容】むきみ500g&殻つき10個

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】1月7日~3月

最高品質の牡蠣育成条件を全て備えた強流速清浄 海域で育てられた"奈佐美牡蠣(なさびがき)"は、 ミネラル豊富で甘みがあり、濃厚かつミルキーで す。剥きたて新鮮な「むきみ」、水揚げしたばかり の「殻つき」をぷりぷり鮮度抜群なまま生産者か ら直送します。旬の美味しさをご堪能ください。



プリッ,プリッの牡蠣

「良い品質を保つ為の 手間と時間を惜しまない」ことをモットーに牡 蠣の育成に取り組んでいます。子どもが食べたいと言ってくれる牡蠣 を育てたいと日々手間ひまかけています。牡蠣 は年明けからが美味しいので是非その時期に ご賞味ください。



代表取締役 寺本 龍二さん

## No.13 牡蠣(むきみ)



【商品内容】むきみ 1 kg

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】1月7日~3月



寒い中、水揚げ中



水揚げしたばかりの牡蠣

提供/(有)寺本水産 広島県江田島市沖美町美能 999 番地 1 電話:0823-47-1197 FAX:0823-47-0152 URL:http://teramotosuisan.jp/

## No.14 アイミィトマト

## No.15 プレミアム トマトジュースセット NEW





【商品内容】 アイミィトマト3kgバラ詰め

【発送方法】通常便

(夏季はクール便)

【お届け可能時期】10月~翌年6月

小高い丘の上にある、グリーンファーム沖美。ここ で、瀬戸内の潮風・たっぷりな太陽の光を浴びて作 った独自ブランド「アイミィトマト」はフルーティ で果汁たっぷりです。トマト作りに大事なカルシウ ムは、牡蠣殻を粉砕して抽出した高濃度カルシウム イオン水を散布しています。そのなかで小ぶりなト マトを使って作ったのが今回の新商品トマトジュー スです。小さいトマトは味が濃く、ジュースにする とスッキリとした飲み口が特徴です。栄養満点なア イミィトマトを安全・安心とともに皆様の食卓へお 届けします。



まもなく収穫のアイミィトマト



【商品内容】 アイミィトマトジュース 500 cc×3 本セット

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】9月~翌年4月



自然豊かな土地で栽培しています

こだわって作った アイミィトマト, そ のまま生で食べる のもよし、料理して 食べてもよしの自 信作で何個でも食 べられます。一番 赤々としておいし いのが春ですので、 ぜひその時期にご 賞味ください。



代表取締役 松本 秀二郎さん

提供/(有)グリーンファーム沖美 広島県江田島市沖美町岡大王873番地 電話:0823-40-5755 FAX:0823-40-5756 mail:greenfarm-okimi@cool.email.ne.jp

### No.16 江田島地鶏



### 【商品内容】

シャモ1羽

(ムネ肉・モモ肉・手羽先・キモ・砂肝・ハツ)

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】通年

育てるのが難しいヒナのころから手間ひまかけて 育て、大きくなると厳しい自然環境で放し飼いし て元気な地鶏を育てあげました。元気に育つよう エサにもこだわって米を与えて育てた結果、味に 深みがあり、ほどよい噛みごたえがあります。江 田島ポークも同様に海と山に囲まれた自然の中 で、こだわりの発酵飼料と近くのクマン岳から湧 く天然水で育てています。

広い場所でス トレスなく育 っています





元気に育って いる地鶏

## No.17 特製揚げ物セット



#### 【商品内容】

- ・地鶏からあげ300g
- 重ねとんかつ300g
- 特製ナゲット360g

※提供者の都合で内容が変更になる場合が ありますのであらかじめご了承ください。

【発送方法】クール便 【お届け可能時期】通年



地鶏たちを優しい目で見守る下野さん

鳥も豚も自然放牧 で育てており安 す。毎日よく動き、健康に育てれば、 が生物質などもの をありません。自然のまま育ての秘訣 です。



社長 下野 元晴さん

提供/ポーク&チキン江田島 広島県江田島市江田島町切串三丁目 10番 21号 電話:0823-43-0567 FAX:0823-43-0579 URL:http://p-and-c-etaima.com/

## No.18 江田島特産品セットA NEW No.19 江田島特産品セットB









#### 【商品内容】

- ・江田島かきラーメン((有)夢海道江田島)
- ・うどん5袋(佐々木製麺所)
- 江田島みかん羊羹(平野屋羊羹)
- ネーブルマーマレード(小)(中下農園)
- しそジュース (大柿味づくり研究会)
- ・島華せんべい(大柿味づくり研究会)
- ウコンクッキー(大柿味づくり研究会)
- いりこみそ (コスモスの会)
- 炭小町(竹炭工房)

#### 【発送方法】通常便

【お届け可能時期】通年

#### 【商品内容】

- ・江田島海軍カレー((有)オフィスシン)
- イチジクゼリー(3個入り)(JA 呉切串支店)
- ちりめんいりこみそ(高森本店)
- かえり ((有)粟田水産)
- きな粉ボーロ(大柿味づくり研究会)
- みかんジャム (大柿味づくり研究会)
- ・島華せんべい(大柿味づくり研究会)
- ・うどん 1 袋(佐々木製麺所)
- ひやむぎ1袋(佐々木製麺所)
- TSUTSUMU (miyuki)

#### 【発送方法】通常便

【お届け可能時期】通年

江田島の海産物や果物を使った人気の特産品ばかりを集めた詰め合わせです。内容の充実度合はセット A・ セットBどちらとも甲乙つけがたく、どちらを選んでも損はないようになっています。

「まかせんさい!ぶちうまじゃけん」

観光協会では、ホームページなどで季節のイベントなどをお知らせしています。また、建物の中には、特産 品販売のほか、無料休憩所や旧海軍兵学校の貴重な資料も展示しています。近くに来られた際は、気軽にお





提供/江田島市観光協会 広島県江田島市江田島町中央一丁目3番10号 電話:0823-42-4871 FAX:0823-42-4873

mail: info@etajima-kankou.jp URL: http://etajima-kankou.jp/

# No.20 芋焼酎てくてくセット No.21 もみぢ饅頭てくてく

## No.22 てくてく詰め合わせ

【商品内容】

No.20···アルコール度数 25% 720ml×2 本 (箱付き)

No.21…和風(さつまいも餡)×12個 洋風(スイートポテト餡)×12個

No.22…芋焼酎×1 本, 和風×6 個, 洋風×6 個

【発送方法】通常便【お届け可能時期】通年

※もみぢ饅頭は、製造の都合上時間がかかる 場合があります。





島の耕作放棄地を何とかしたいという思いから、サツマイモの栽培を始めました。せっかく美味しい芋ができるのなら、何か江田島ならではのものが作れないだろうかと考え、芋焼酎ともみぢ饅頭を作りました。収穫した、ねっとりと甘みのあるサツマイモ「紅はるか」を使用した「てくてく」はスッキリとした飲み口と程よい芋の香りが特徴です。また、「てくてく」という名前には、地域と共に「てくてく」と歩んでいくという意味が込められています。元祖もみぢ饅頭の高津堂さんとコラボして作ったもみぢ饅頭は、ひとつひとつ手焼きで作っています。一日にできる数が限られていますが、丁寧に元祖の味を守り続けています。





地域の方々との芋ほり

代表者社員 井上 峰志さん(写真左) 本業は車屋で、普段は板金塗装をしています。自分たちにできることはないだろうか?ということがきっかけで始めた事業です。私の地元、江田島への思いがたっぷり詰まった商品です。どうぞご賞味ください。

提供/峰商事合同会社 広島県江田島市大柿町飛渡瀬 363 番地 1 電話:0823-57-6868 FAX:0823-40-3433

mail: qt3399@hotmail.co.jp URL: http://www.mineshoji.com/

## No.23 黒ニンニクセット



ニンニクの歴史は古く、さかのぼること紀元 3000 年前 といわれています。そのころは薬用として愛用されてきました。歴史的に古い食材を使うことは、実績があり、安全を証明していると考えられます。効能や効果も実証済みと言われていますので、そのニンニクを使って「遠赤外線 超熟成 黒ニンニク まめでがんすと黒ちゃん」を作りました。江田島本格黒にんにくは、熟成されることによって黒くなり、抗酸化作用が高まり、がん予防の効果がある S-アリルシステインなどの新規成分が生成されることが知られています。

※S-アリルステインは、がん細胞を見つけて攻撃を行う NL 細胞の活性化を促す効果があることがわかっている ようです。



代表者 河野 香代子さん

江田島の自然を生かして無農薬ニンニクの栽培に取り組んでいます。 そのニンニクを遠赤外線 超熟成機で熟成させて,江田島の黒にんにく「まめでがんす」と「黒ちゃん」を作りました。健康と安心なにんにくをお届けします。

### 【商品内容】

- まめでがんす(にんにくL玉×3個入り)
- 黒ちゃん(ニンニクM玉×3個入り)
- ・黒にんにく50g×2袋

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年



【デザイナーフーズ・ピラミッド】

1990 年にアメリカの NCI (国立がん研究所) が打ち出したプロジェクトです。 がんになる要因は食生活によることが大きいので、 どのような植物性食品の成分を取り入れれば、 がんの発生を未然に防ぐことができるのかを調べました。



すくすく育つニンニク

提供/農業法人 Bio ET.H㈱ 広島県江田島市江田島町小用三丁目 3 番 7 号 電話:080-1933-1091 mail: bioetajima@gmail.com

## No.24 安芸の島の実・ブレンドオイル 1 本





#### 【商品内容】

広島産オリーブ100%使用の「安芸の島の実」とイタリア・トスカーナ州の伝統栽培で作られたオリーブオイルやオーストラリア・ヴィクトリア州の温暖な太陽降り注ぐオリーブ畑で作られたオリーブオイルを江田島の自社工場でブレンドしたエクストラバージンオリーブオイルです。

250m 1 入りを<mark>どちらか 1 本</mark>お届けします。 あらかじめ商品を選ぶことはできません。

【発送方法】通常便 【お届け可能時期】通年

※ブレンドオイルにはシーズンがあるため、お申込 みいただいた時点でお届けできる商品となります。



オリーブ収穫中



収穫したオリーブ



オリーブファクトリー外観

提供/江田島オリーブ㈱ 広島県江田島市大柿町大君 862 番地 3 電話:0823-57-5656 FAX:0823-27-5657

mail: <u>info@yamamoto-club.co.jp</u>
URL: http://www. hiroshima-olive.jp

広島産オリーブは、江田島を中心に栽培されています。新鮮なうちに自社加工場である江田島オリーブファクトリーで搾油をし、オリーブオイルを皆様に楽しんでいただけるようこの度江田島オリーブファクトリーの 2 階にレストランもオープンしました。今回ご紹介しておりますブレンドオイルは「安芸の島の実」と相性のいいオリーブオイルを世界から厳選しブレンドしてできた商品です。

地域との連携を図りながら江田島がオリーブの島になるよう頑張って参ります。皆様ぜひ広島産のオリーブオイルとのコラボレーションをお楽しみください。



栽培から収穫・加工・ 飲食・販売まで、この 事業は農作業にふさわ しいおじ様だけではな く、私たち若者も頑張 っています!

生産・加工チームの方々

## <u>~取材風景~</u>



江田島銘醸にて





江田島オリーブの みなさんと一緒に



沖山工房にて



観光協会のみなさんと一緒に

## ~編集後記~

みなさまとの『縁』に感謝

濵口醤油にて

財政課一同



江田島市の形はザリガニ 〜みんなでザリガニポーズ〜

江田島市は、寄附者のみなさまとの 縁を大切にしていきます。縁により いただいた寄附金を生かしてより良 いまちづくりに取り組みます!



財政課長:山田 浩之

このたびは、江田島市を応援していただきありがとうございます。このふるさと納税を通じて、みなさまとの「縁」をさらに深め、「つながり」を大切にし、個性豊かな活力あるふるさとづくりに取り組んでまいります。



担当:武川 哲也

生産者のみなさんをはじめ、 たくさんの方々のご協力の おかげで、今回のカタログを 作成することができました。 各事業者を取材することで、 今までわからなかった熱い 想いを聴けました。温かみの あるカタログですので、隅々 まで目を通していただきた いと思います。

# 恵み多き島~えたじま~

## 【楽しむ】

登山・カヌーや海を眺めながらのサイクリングが盛んです。



## 【食べる】

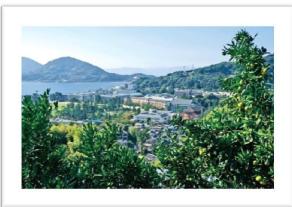
牡蠣を中心とした海産物や柑橘など、 地理と気候を活かした食べ物が豊富 にあります。



## 【見る】

山頂から見る変化に富んだ美しい景色 "多島美",旧海軍兵学校といった歴史的な建物などがあります。





『ふるさと納税制度』を活用した, 皆様からの"ふるさと江田島"へのご支援をお待ちしてます!

■ふるさと納税に関するお問い合わせ先

〒737-2297 広島県江田島市大柿町大原 505 番地

江田島市総務部財政課

電話 : 0823-43-1629 (直通)

FAX: 0823-57-4433

MAIL: zaisei@city.etajima.hiroshima.jp



江田島市ホームページ

QR ⊐−ド