

広島県 江田島市

ふるさと納税お礼の品一覧



江田島『濱口醤油』の特級醤油・白だし・味付け醤油【小】セット  15,000円	高級すっぽん料理をご自宅で！江田島すっぽん【切り身】400g  25,000円	【生食可】おうちで牡蠣小屋気分！甘み際立つ江田島牡蠣35個カンカン焼き  35,000円	江田島のトマトをぎゅっと濃縮！プレミアムトマトジュース500mL×3本  30,000円
看板商品の特級本醸造『玉萬寿（たまます）醤油』、玉萬寿醤油をベースにつかお・昆布などを調合しただし醤油『愛情料理これ一本味付け醤油』、カタクチイワシ漁の盛んな瀬戸内海地域の家庭の味を手軽に再現できる『いりこの白だしこれ一本うすいり仕立て』を気軽に使…	温暖な江田島（えたじま）の気候の中で、山から流れる自然水や地下水で卵から育てられた100%国産のすっぽんの切り身400g（4〜5人前）。臭みがなく、食べやすくあっさりとした味わいで、濃厚なだしも取れます。美容や滋養強壮、免疫力や心身のバランスアップに大いに活…	せとうちの海で育てられた生食用殻付き牡蠣35個を新鮮な状態で缶に入れてお届けします。缶からナイフと軍手、レシビを取り出し、水を入れて直火で10分ほど蒸らせばぷりっとした蒸し牡蠣の出来上がり。牡蠣づくりに適した環境で大切に育てられているので、実が大きく甘…	江田島産のブランドトマト『アイミィ』で作った『プレミアムアイミィトマトジュース』500mLの3本セット。『アイミィ』が真っ赤に育ち、一番美味しくなる春から初夏にかけて収穫されたトマトを贅沢に搾った100パーセント果汁のトマトジュースです。瀬戸内の潮風と太陽の…
自宅で気軽に牡蠣のすき焼き！江田島産牡蠣のかきすき170g×2個入  15,000円	穏やかな瀬戸内海の手でうまれた『島の香上撰』1.8L×2本  20,000円	海軍兵学校と歩んできた江田島の酒『江田島銘醸おすすめ3本セット』  25,000円	江田島産さつまいも商品『てくてく』の本格芋焼酎&もみぢ饅頭詰め合わせ  20,000円
せとうちの海で育てられた生でも食べられる剥きたての牡蠣を厳選して、国産牛すじ肉やエノキダケなども加えて加工しかきすきのレトルト食品にしました。電子レンジで温めて、お手軽に料理に活用できます。ご飯にのせて温泉卵を添えると贅沢な「かきすき丼」、茹でたう…	『清酒上撰 島の香（かおり）』は明治26年創業『津田酒造』の代表酒です。明治から大正、昭和にかけて、島の対岸に位置する江田島町（えたじまちょう）の海軍兵学校や地元の能美町（のうみちょう）でも愛され、平成から令和になった現在も広く親しまれているお酒です…	旧海軍兵学校（現在は海上自衛隊第1術科学校）の赤レンガが目に浮かぶ銘柄の『同期の桜原酒』は米本来の旨みとコクがあり、同窓会などの祝いの場にもピッタリのお酒です。江田島銘醸のスタンダードの『江田島本醸造原酒』は味のふくらみを追求し、飲みあきない辛口淡…	美味しいさつまいもを栽培する気候や土壌に恵まれた瀬戸内の江田島で、すくすくと育ったさつまいもを素材につくられた本格芋焼酎『てくてく』ともみぢ饅頭（和風・洋風）の詰め合わせをお届けいたします。芋焼酎は水割り、お湯割り、炭酸割りなどお好きな飲み方でお楽…
生食甘み際立つぷりぷりのむき身牡蠣1kg  30,000円	江田島に残る完全天日干し製法のうどん・素麺・蕎麦セット＜大＞  25,000円	瀬戸内の潮風と太陽の恵みをたっぷり浴びたミディアムトマト3kg  20,000円	瀬戸内海に浮かぶ江田島デザインの七宝焼ループタイ  25,000円
せとうちの海で育てられた生食用むき身牡蠣を新鮮な状態でお届けします。牡蠣づくりに適した環境で大切に育てられているので、実がぷりっと大きく、甘みが強いのが特徴です。生でお召し上がりいただけるのはもちろん、かき酢、鍋、しゃぶしゃぶ、かき飯、バターソテー…	温暖な気候に恵まれた瀬戸内の江田島（えたじま）で、2〜3日間に渡って天日干しの作業を重ねて丁寧に作られたうどん、素麺、蕎麦の干麺と白だしのセットをお届けします。手間暇をたっぷりかけた昔ながらのやり方で製造された干麺のうま味やコシをお楽しみいただけます…	瀬戸内の潮風と太陽の恵みをたっぷり浴びたグリーンファーム沖美のミディアムトマト『アイミィ』3kg。栄養が豊富なのはもちろん、フルーティーでサッパリとしたなかにもコクがあるのが特徴です。自然の旨みたっぷりなグリーンファーム沖美のトマト『アイミィ』を江田島…	仏教の経典に記される「金」「銀」「瑠璃」「瑪瑙（めのう）」など七つの宝に匹敵する輝きを持つという由来の伝統工芸品・七宝焼（しっぽうやき）。そんな七宝焼を江田島（えたじま）で作り続ける職人によるオリジナルループタイをお届けします。青い海に浮かぶ自然豊…

栄養満点！丸ごと1匹江田島育ちのすっぽん【活き】  25,000円 瀬戸内海に囲まれた江田島（えたじま）ですくすく育った【活きすっぽん】。臭みが少なくあっさりとした味わいで、濃厚なだしも取れる人気の食材です。美容や滋養強壮、免疫力や心身のバランスアップが期待できるコラーゲン、アミノ酸、リノール酸、鉄、亜鉛、カリウム、カルシウムといった栄養素を豊富に含んでおり、美肌やアンチエイジングを目指す女性に特におすすめです。お好みの野菜と一…	江田島産牡蠣の殻を活用した陶芸品！マグカップ2個セット  15,000円 瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市内に窯を構え、『江田島焼作家』として親しまれる陶芸家が制作したマグカップ2個セットです。陶器の表面を覆う釉薬は江田島産の牡蠣殻の灰100%で作っており、黄味や褐色を帯びた落ち着いたトーンの色合いが特徴的。瀬戸内のブランドでもある牡蠣をヒントにした焼き物で、ちょっと贅沢な気持ちでコーヒータ임을過ごすことができます。発送：通年	江田島『濃口醤油』の特級醤油・白だし・味付け醤油【大】セット  20,000円 看板商品の特級本醸造『玉萬寿（たまます）醤油』、玉萬寿醤油をベースにかつお・昆布などを調合しただし醤油『愛情料理これ一本味付け醤油』、健康志向の方からの信頼も高い『あまくち』、カタクチイワシ漁の盛んな瀬戸内海地域の家庭の味を手軽に再現できる『いりこの白だしこれ一本うすいり仕立て』を存分に使っていただけるセットをお届けします。ご家庭でも簡単に美味しい味付けができる…	生食甘み際立つぷりっぷりのむき身牡蠣1.5kg  35,000円 せとうちの海で育てられた生食用むき身牡蠣を新鮮な状態でお届けします。牡蠣づくりに適した環境で大切に育てられているので、実がぷりっと大きく、甘みが強いのが特徴です。生でお召し上がりいただけるのはもちろん、かき酢、鍋、しゃぶしゃぶ、かき飯、バターソテー、フライ、グラタン、シチューなど、様々な料理で主役になること間違いなし！すべての牡蠣にマイクロバブル洗浄を施しており…
江田島産さつまいも「紅はるか」「安納芋」を醸造！『本格芋焼酎てくてく』720mL×2本  20,000円	江田島のトマトをぎゅっと濃縮！プレミアムトマトジュース150mL×8本  30,000円	高級すっぽん料理をご自宅で！江田島すっぽん【切り身】200g  15,000円	江田島産さつまいもと元祖もみぢ饅頭がコラボ！『もみぢ饅頭てくてく』セット  25,000円
美味しいさつまいもを栽培する気候や土壌に恵まれた瀬戸内の江田島（えたじま）で、すくすくと育ったさつまいもを醸造した本格芋焼酎『てくてく』。原料に「紅はるか」を使用したものを1本、「安納芋」を使用したものを1本の2本セットでお届けいたします。水割り、お湯割り、炭酸割りなどお好きな飲み方でお楽しみいただけます。すっきりとした口当たりながら、鼻に抜ける甘い香りが特徴的な『…	江田島産のブランドトマト『アイミィ』で作った『プレミアムアイミィトマトジュース』150mLの8本セット。『アイミィ』が真っ赤に育ち、一番美味しくなる春から初夏にかけて収穫されたトマトを贅沢に搾った100パーセント果汁のトマトジュースです。瀬戸内の潮風と太陽の恵みをたっぷり浴びたトマトの味を最大限に引き出したトマトジュースを江田島（えたじま）よりお届けいたします。発送：通年	温暖な江田島（えたじま）の気候の中で、山から流れる自然水や地下水で卵から育てられた100%国産のすっぽんの切り身200g（2〜3人前）。瞬間冷凍機で急速冷却されており、鮮度バツグン、保存も簡単。臭みがなくあっさりとした味わいで、濃厚なだしも取れる人気商品です。美容や滋養強壮、免疫力や心身のバランスアップが期待できるコラーゲン、アミノ酸、リノール酸、鉄、亜鉛、カリウム、カル…	美味しいさつまいもを栽培する気候や土壌に恵まれた瀬戸内の江田島で、すくすくと育ったさつまいもを銘にして作られたもみぢ饅頭です。芋餡とグラニュー糖のほっこりとした甘みが人気の和風と、さつまいものスイートポテト餡や牛乳、バターでこしらえた洋風の2種類があります。もちもちの生地や凝縮されたさつまいもの風味で、お客様からお年寄りまで幅広い世代にお楽しみいただける商品です。…
牡蠣の旨味を凝縮した牡蠣のオリブオイル漬け120g×2個  15,000円	江田島『濃口醤油』自慢の万能調味料スペシャル5品詰合せ  15,000円	生食甘み際立つぷりっぷりのむき身牡蠣500g  15,000円	海軍兵学校と歩んできた江田島の酒『江田島上撰1.8L菰樽』  25,000円
せとうちで育てられた生食用の牡蠣を江田島で採れたオリブオイルに漬け、旨味をぎゅっと凝縮した寺本水産の牡蠣のオリブオイル漬け。そのままお皿に盛り付けておつまみとして召し上がったり、パンと一緒にワインのお供に。カナッペやパスタなど、おしゃれなおもてなし料理の素材としても大活躍します。江田島（えたじま）の香りを閉じ込めてお届けいたします。発送：1月〜3月	看板商品の特級本醸造『玉萬寿（たまます）醤油』、玉萬寿醤油をベースにかつお・昆布などを調合しただし醤油『愛情料理これ一本味付け醤油』、カタクチイワシ漁の盛んな瀬戸内海地域の家庭の味を手軽に再現できる『いりこの白だしこれ一本うすいり仕立て』、瀬戸内らしい柑橘フレーバーが効いた『柑橘と炒りいりこの瀬戸内ドレッシング』『ゆず・すだち・橙と厚削りカツオのぼん酢』のバラエ…	せとうちの海で育てられた生食用むき身牡蠣を新鮮な状態でお届けします。牡蠣づくりに適した環境で大切に育てられているので、実がぷりっと大きく、甘みが強いのが特徴です。生でお召し上がりいただけるのはもちろん、かき酢、鍋、しゃぶしゃぶ、かき飯、バターソテー、フライ、グラタン、シチューなど、様々な料理で主役になること間違いなし！すべての牡蠣にマイクロバブル洗浄を施しており…	島内に旧海軍兵学校（現在は海上自衛隊 第1術科学校）があることで有名な江田島（えたじま）市。その海軍兵学校・幹部候補生学校・第1術科学校をイメージして造られたのが『江田島銘醸株式会社』の日本酒『江田島』。米本来の旨みが口の中にフワッとふくらみながらもスッキリとした、飲みあきない辛口淡麗な味わいが特徴です。この日本酒『江田島』が入った菰樽（こもだる）をお届けします。…

生食甘み際立つぶりっぴりのむき身牡蠣800g  瀬戸内の旨味が凝縮 むき身牡蠣 800g	生食おうちで牡蠣小屋気分！甘み際立つぶりっぴりの殻付き牡蠣15個入り  瀬戸内の旨味が凝縮 殻付き牡蠣 〈15個〉	生食甘み際立つぶりっぴりのむき身牡蠣500gと殻付き牡蠣10個  瀬戸内の旨味が凝縮 むき身×殻付き むき身牡蠣 500g 殻付き牡蠣 10個	江田島産牡蠣の殻を活用した陶芸品！夫婦ピアカップ2個セット 
25,000円	20,000円	25,000円	20,000円
せとうちの海で育てられた生食用むき身牡蠣を新鮮な状態でお届けします。牡蠣づくりに適した環境で大切に育てられているので、実がぶりっと大きく、甘みが強いのが特徴です。生でお召し上がりいただけるのはもちろん、かき酢、鍋、しゃぶしゃぶ、かき飯、バターソテー、フライ、グラタン、シチューなど、様々な料理で主役になること間違いなし！すべての牡蠣にマイクロバブル洗浄を施しており…	せとうちの海で育てられた生食用殻付き牡蠣を新鮮な状態でお届けします。牡蠣づくりに適した環境で大切に育てられているので、実がぶりっと大きく、甘みが強いのが特徴です。レモンやすだちなどを少しかけて生でお召し上がりいただけるだけでなく、牡蠣小屋で食べるような本格的な焼き牡蠣、蒸し牡蠣をおうちで堪能することができます。すべての牡蠣にマイクロバブル洗浄を施しており、鮮度と…	せとうちの海で育てられた生食用むき身牡蠣500gと殻付き牡蠣10個を新鮮な状態でお届けします。牡蠣づくりに適した環境で大切に育てられているので、実がぶりっと大きく、甘みが強いのが特徴です。生でお召し上がりいただけるのはもちろん、むき身牡蠣は、鍋、しゃぶしゃぶ、かき飯、牡蠣フライ、シチューなど、様々な料理で主役として、殻付き牡蠣は、牡蠣小屋で食べるような本格的な焼き牡蠣…	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市内に窯を構え、『江田島焼作家』として親しまれる陶芸家が制作した夫婦ピアカップのセットです。陶器の表面を覆う釉薬は江田島産の牡蠣殻の灰100%で作っています。黄味や褐色を帯びた落ち着いたトーンの色合いで、手になじみやすいデザイン。自然素材を生かした陶器のカップで、ビールの飲み口もまろやかに。晩酌タイムを優雅に彩ります。発送：通年
生食甘み際立つぶりっぴりのむき身牡蠣500gと殻付き牡蠣20個  瀬戸内の旨味が凝縮 むき身×殻付き むき身牡蠣 500g 殻付き牡蠣 20個	江田島の完全天日干し製法のうどんたっぷりセット100g×21束 	江田島の牡蠣殻を活用した陶芸品！牡蠣殻釉薬で焼いた菓子鉢 	海の幸に山の恵み！江田島の特産品詰め合わせ【Aセット】 
35,000円	15,000円	20,000円	25,000円
せとうちの海で育てられた生食用むき身牡蠣500gと殻付き牡蠣20個を新鮮な状態でお届けします。牡蠣づくりに適した環境で大切に育てられているので、実がぶりっと大きく、甘みが強いのが特徴です。生でお召し上がりいただけるのはもちろん、むき身牡蠣は、鍋、しゃぶしゃぶ、かき飯、牡蠣フライ、シチューなど、様々な料理で主役として、殻付き牡蠣は、牡蠣小屋で食べるような本格的な焼き牡蠣…	温暖な気候に恵まれた瀬戸内の江田島（えたじま）で、2～3日間に渡って天日干しの作業を重ねて丁寧に作られたうどんの干麺をお届けします。手間暇をたっぷりかけた昔ながらのやり方で製造された干麺のうま味やコシをお楽しみいただけます。たっぷりのお湯で8分を目安に、お好みの硬さになるまで茹でてお召し上がりください。発送：通年	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市内に窯を構え、『江田島焼作家』として親しまれる陶芸家が制作した菓子鉢です。陶器の表面を覆う釉薬（ゆうやく）は、江田島産の牡蠣殻の灰100%で作っています。黄味や褐色を帯びた落ち着いたトーンの色合いで、食物を美味に映えさせます。瀬戸内のブランドでもある牡蠣をヒントにした焼き物で、食事やおやつの時間を贅沢に彩ります。発送：通年	瀬戸内海の海の幸、江田島の山の恵みをいかした商品を詰め合わせた江田島特産品セットをお届けします。【ネーブルマーマレード】や【瀬戸内黒鯛みそ】は朝の食卓に。おやつには島の野菜を利用した【島華せんべい】【うこんクッキー】【しそジュース】を。瀬戸内の風と天日で乾燥させた【本格干麺うどん】は、【いりこ汁の白だしこれ一本】でお召し上がりください。また、江田島に生えている…
江田島に残る完全天日干し製法のうどん・素麺・蕎麦セット＜小＞ 	江田島産牡蠣の殻を活用した陶芸品！牡蠣殻100%釉薬の花入 	海の幸に山の恵み！江田島の特産品詰め合わせ【Bセット】 	江田島地鶏 
15,000円	25,000円	25,000円	20,000円
温暖な気候に恵まれた瀬戸内の江田島（えたじま）で、2～3日間に渡って天日干しの作業を重ねて丁寧に作られたうどん、素麺、蕎麦の干麺と白だしのセットをお届けします。手間暇をたっぷりかけた昔ながらのやり方で製造された干麺のうま味やコシをお楽しみいただけます。それぞれの麺をご家族やご友人と一緒に味わっていただくのにもお手頃な量です。調理の際にはたっぷりのお湯でうどん8分、素…	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市内に窯を構え、『江田島焼作家』として親しまれる陶芸家が制作した花入です。土の表面に燃やした江田島産牡蠣の殻の灰をくっつけて焼成しており、溶け残った牡蠣殻の片りんがところどころ模様を楽しめます。瀬戸内のブランドでもある牡蠣をヒントにした焼き物で、植物を美しく映えさせます。発送：通年	瀬戸内海の海の幸、江田島の山の恵みをいかした商品を詰め合わせた江田島特産品セットをお届けします。【みかんジャム】【ちりめんいりこみそ】は朝の食卓に。おやつには島の野菜を利用した【島華せんべい】【イチジクゼリー】を。瀬戸内の風と天日で乾燥させたそうめんは【いりこの白だしこれ一本】や【味付け醤油これ一本】でお召し上がりください。また、江田島をモチーフにした柄をあしら…	厳しい自然環境で放し飼いで元気に育てた地鶏です。味に深みがあり、ほどよい噛みごたえがあります。

特製揚げ物セット	安芸の島の実・ブレンドオイル1本	【D-05】安芸の島の実・ブレンドオイル1本&味付海苔詰合せ（3種）	国際コンテストで1位受賞！江田島のエクストラバージンオイル『江田島搾り』
			
20,000円	15,000円	25,000円	20,000円
厳しい自然環境の自然環境で放し飼いたした地鶏を使った揚げ物セットです。	安芸の島の実World Collection(トスカナブレンド、ヴィクトリアブレンド、チリブレンド、グラナダブレンド、シチリアブレンド)※オリーブ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。※商品は選べません。	広島中央地域連携中枢都市圏事業の一環で海田町と連携した商品です。【安芸の島の実・ブレンドオイル】広島産オリーブ100%使用の「安芸の島の実」とイタリア・トスカナ州で作られたオリーブオイルやオーストラリア・ヴィクトリア州のオリーブオイルを江田島の自社工場で作ったブレンドした一品です。※オリーブ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。※…	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊で獲れたオリーブ100%のエクストラバージンオイル。少雨で日照時間が長くオリーブ産地の地中海地域に似た気候の中、農家の方々が丹精をこめて育てたオリーブの実を1つ1つ手摘みし、収穫後24時間以内に搾油されたフレッシュなオリーブオイルです。青草のような香りやほのかな苦み・辛みが、お料理の味を引き立てます。お料理の仕上がりに、調味料…
オリーブ×レモンの爽やかな香り！『安芸の島の実』レモンオイル100mL	オリーブ×八朔の大人な香り！『安芸の島の実』ハッサクオイル100mL	辛み引き立つオリーブオイル！『安芸の島の実』ペペロンオイル100mL	辛党にオススメ！『安芸の島の実』ペペロンオイル【激辛】100mL
			
10,000円	10,000円	10,000円	10,000円
瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊で獲れたオリーブを原料に取り入れたエクストラバージンオイルに、広島県産レモンの風味を加えた香味オイル。オリーブのほのかな苦みや辛みにレモンの香りと酸味がドッキングした、フレッシュでフレーバーなオイルです。野菜サラダのほか、焼き魚など和食やデザートなど、幅広くお料理やスイーツのトッピングとして活用できます。発送：通年	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊で獲れたオリーブを原料に取り入れたエクストラバージンオイルに、呉市産ハッサクの風味を加えた香味オイル。オリーブのほのかな苦みや辛みにハッサクの爽やかな香りがドッキングした、フレーバーなオイルです。サラダやデザートなどのトッピングとして活用いただけます。ワインのお供のチーズとの相性も抜群です。発送：2021年2月より順次発送	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊で獲れたオリーブを原料に取り入れたエクストラバージンオイルに、広島県産唐辛子の辛みを加えた香味オイル。オリーブの香ばしい風味やほのかな苦みと唐辛子の辛みがマッチしたフレーバーなオイルです。タバスコなど辛味調味料の代わりに、ピザやパスタなどのトッピングとして活用できます。肉料理やチャーハンなど炒め物との相性も抜群。カレーの…	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊で獲れたオリーブを原料に取り入れたエクストラバージンオイルに、広島県産激辛唐辛子の辛みを加えた香味オイル。辛い物好きな人にぴったりのフレーバーなオイルです。タバスコなど辛味調味料の代わりに、ピザやパスタなどのトッピングとして活用できます。肉料理やチャーハンなど炒め物との相性も抜群。カレーの辛さの調整にも活躍します。発送：…
江田島のフレーバーオリーブオイルお試しセット【3種】	江田島のオリーブオイル堪能セット【4種】	江田島のオリーブオイル贅沢セット【5種】	瀬戸内のオリーブと天然塩の風味感じる逸品！オリーブの新漬け65g×3個
			
30,000円	50,000円	60,000円	15,000円
瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊で獲れたオリーブを原料に取り入れたエクストラバージンオイルに、それぞれ広島県産のレモン、ハッサク、唐辛子の風味を加えた香味オイル3種。オリーブの香ばしい風味にそれぞれレモンやハッサクの爽やかな香りや酸味、ほろ苦さ、唐辛子の辛みがマッチしたフレーバーなオイルです。お料理やデザートなどのトッピングとして活用できます。和・洋・中をは…	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊でオリーブの特産化・ブランド化に取り組む山本倶楽部が送り出すオリーブオイルシリーズ『安芸の島の実』商品の中から、広島県産オリーブ100%のエクストラバージンオイル『江田島搾り』と、香味オイル3種をチョイス。いずれもお料理やデザートなどのトッピングとして活用できます。江田島搾りは青草のような香りやほのかな苦み・辛みを満喫できるフレ…	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊でオリーブの特産化・ブランド化に取り組む山本倶楽部が送り出すオリーブオイルシリーズ『安芸の島の実』商品の中から、広島県産オリーブ100%のエクストラバージンオイル『江田島搾り』と、香味オイル4種をチョイス。いずれもお料理やデザートなどのトッピングとして活用できます。江田島搾りは青草のような香りやほのかな苦み・辛みを満喫できるフレ…	瀬戸内海に浮かぶ江田島（えたじま）市や近郊で獲れたオリーブの新漬け。少雨で日照時間が長いオリーブ産地の地中海地域に似た気候の中、農家の方たちが丹精をこめて育てて手摘みしたオリーブの実を、呉市下蒲刈産の藻塩を使って漬け込みました。苦味・辛味抑えめで、オリーブの風味やしゅっとした食感を楽しめます。化学調味料無添加で素材の味を存分に活かした商品です。ワインなどお酒…