

中国地方きらめきの逸品 in 広島

新連携事業、地域資源活用事業や農商工連携事業を活用して国（経済産業省）の認定を受けた中国地方の事業者様を対象に、「展示・販売会」を通じて一般の方々に広く伝える機会の創出、また、テストマーケティングの場を通じた販路開拓支援を実施します。

平成31年2月2日（土）～3日（日）10時～18時

場所：シャレオ中央広場（広島市中区基町地下街）

<http://www.shareo.net/>

出店事業者（予定）



赤ピーツを使用したピンク商品群
カレー・醬油・わさび・マヨネーズ。すべての商品がピーツを使ってピンク色にしていますので安心してお召し上がりいただけます。
高級のブランドでもあるマンダラの概念でお土産としても人気！話題めセット商品としてクリスマスや母の日などの贈り物にも最適です。

ブリリアントアロマシエツ株式会社
TEL 0857-92-4900 | WWW.BRILLIANT.COM
1996年創業。高品質な地域産アロマ精油を採れた。超天然の香料・香料による。製造工程のすべてにおいて、自然由来の香料・香料のみを使用。高品質な地域産アロマ精油を採れた。超天然の香料・香料による。製造工程のすべてにおいて、自然由来の香料・香料のみを使用。

ブリリアントアロマシエツ（ピンクカレー他）



海鮮しぼり焼き牡蠣
冬の味覚、牡蠣。広島は古くから牡蠣の産地として知られています。新鮮な牡蠣を一つずつ鉄板の上で、独自の製法で丸ごと新鮮に焼き上げました。この牡蠣を一切削ぎせず、旨味と香りのある醤油と醤油に合わせた「しぼり焼き」の調理法で仕上げます。このしぼり焼きをオリジナルの調味料に漬け込んだ「牡蠣しぼり漬」も、食べたら間違いなく旨いという評判の広島土産です。

巴屋清信株式会社
TEL 0825-293-3171 | WWW.USHIYAMA-SHINJIN.COM
1989年創業。全業態統一。創業以来のこだわりを守りながら、お客様のニーズに合わせた商品を展開。その中でも、品質の高い商品を展開。その中でも、品質の高い商品を展開。

巴屋清信（海鮮しぼり焼き牡蠣）



心と体に優しいアロマオイル
アロマオイルは、国産原料を使用し、製造方法にこだわった商品で、香りの良さ（配合性の高さ）を高い基準でキープしています。体感温度調整がしやすい点においては、他社で売られているアロマオイルの原料の収穫から蒸留までが体験できる。あって全国でも珍しい取り組みとして話題にのぼっています。

株式会社H・R
TEL 0825-222-1344 | WWW.HR-AROMA.COM
1996年創業。高品質な地域産アロマ精油を採れた。超天然の香料・香料による。製造工程のすべてにおいて、自然由来の香料・香料のみを使用。高品質な地域産アロマ精油を採れた。超天然の香料・香料による。製造工程のすべてにおいて、自然由来の香料・香料のみを使用。

H・R（アロマオイル）



和紙が原料の洗える高級ブレッドハット
岡山県岡山市の伝統産業である「産屋敷」の製造技術を活用し、和紙を原料とすることで、家庭でも気軽に素材の劣化が心配ない高品質な「洗える」ブレッドハットを開発。販売。約120年の歴史を持つ同社の素材や製法等の豊富なノウハウを生かすことで、従来の和紙の帽子を持つような高級感と洗えるというメリットを両立させた。洗えるというメリットを生かすことで、従来の和紙の帽子を持つような高級感と洗えるというメリットを両立させた。

株式会社石田製帽
TEL 0825-92-2088 | WWW.ICHIDAISHIYOU.COM
明治時代創業の歴史ある製帽会社。約120年の歴史を持つ同社の素材や製法等の豊富なノウハウを生かすことで、従来の和紙の帽子を持つような高級感と洗えるというメリットを両立させた。

石田製帽（帽子）



NAGI BIKE NS451
「サイクリストの聖地」と言われるしまなみ海道、狭く深い「取の川」そして有名な地元産産物で有名な「取の川」をテーマに、こだわりのデザインと最新のテクノロジーを組み合わせた、こだわりのデザインと最新のテクノロジーを組み合わせた、こだわりのデザインと最新のテクノロジーを組み合わせた。

アンデックス株式会社
TEL 0825-222-1344 | WWW.ANDEKUS.COM
1996年創業。高品質な地域産アロマ精油を採れた。超天然の香料・香料による。製造工程のすべてにおいて、自然由来の香料・香料のみを使用。高品質な地域産アロマ精油を採れた。超天然の香料・香料による。製造工程のすべてにおいて、自然由来の香料・香料のみを使用。

アンデックス（ミニベロ）

- この他、
- ・株式会社タカオ（爪ヤスリ、ねこじゃすり）
 - ・まるごと食品
 - ・萩陶苑（萩焼）
 - ・梅乃葉（イカ味噌儀緒人） など

【交通のご案内】

- ・広島電鉄
紙屋町西電停、紙屋町東電停、本通電停
- ・バス（広島バス、広電バス、広島交通、JRバス等）
紙屋町、広島バスセンター
- ・アストラムライン
県庁前駅、本通駅

