











クレコレ認定商品一覧(平成28年9月3日 現在)

商品画像	商品名	メーカー	容量	JAN	単価 (税別)	税別 (税別)	特徴	賞味期限
食品・飲料部門 クレコレクション								
	豊島ラーメン	販売:(株)くれブランド 広島県呉市川尻町森2丁目4-50 Tel.0823-88-0296	麺90g×2、 スープ70g× 2、やくみ0 5g×2	4589906521018	650円	要相談	瀬戸内海のと真ん中、安芸灘諸島に浮かぶ豊島は古くから漁業の盛んな島。なかでもタチウオの一本釣りが有名です。骨粉を活用した秘伝太刀魚醤油の旨味を合わせあっさりとしたスープに仕上げました。	製造日を含め300日間
	漁師うどん	販売:(株)くれブランド 広島県呉市川尻町森2丁目4-50 Tel.0823-88-0296	麺90g×2、 スープ45g× 2	458025562 8014	430円	要相談	豊島に語り継がれる懐かしい昭和のうどん。秘伝太刀魚のあっさりとしたスープに仕上げました。麺も、島ならではの保存がきく乾麺を使用し、豊島のうどんを再現しました。	製造日を含め300日間
	豊島しおラーメン	販売:(株)くれブランド 広島県呉市川尻町森2丁目4-50 Tel.0823-88-0296	めん90g×2 スープ60g× 2 やくみ0.3g ×2	458025562 8021	650円	要相談	骨粉を活用した秘伝ダシの旨味と、豊島の隣島蒲刈で作られたあの海人の濃塩を合わせあっさりとしたタチウオしお味スープに仕上げました。やくみは瀬戸内の潮の香りを含んだ焼きカキの風味ある旨味スパイスがついています。	製造日を含め300日間
	平焼かまぼこ(太刀魚)	販売:(株)くれブランド 広島県呉市川尻町森2丁目4-50 Tel.0823-88-0296	タテ450 mm ヨコ 350mm 厚さ2m m 重量100g	4589906520028	700円	要相談	シート状に引き伸ばしたユニークな商品かまぼこ製法で、タラのすり身に異地域でとれた産品を練りこんで、最終加工の段階に平たい薄焼き状に、太刀魚(豊浜)社(倉橋)の2種類を展開。	製造日を含め4カ月
	平焼かまぼこ(牡蠣)	販売:(株)くれブランド 広島県呉市川尻町森2丁目4-50	タテ450 mm ヨコ 350mm 厚さ2m m 重量100g	4589906520035	700円	要相談	シート状に引き伸ばしたユニークな商品かまぼこ製法で、タラのすり身に異地域でとれた産品を練りこんで、最終加工の段階に平たい薄焼き状に、太刀魚(豊浜)社(倉橋)の2種類を展開。	製造日を含め4カ月
	焼かき塩らめん(レモン風味)	販売:(株)くれブランド 広島県呉市川尻町森2丁目4-50 Tel.0823-88-0296	麺80g× 2、スープ 50g×2、 レモン果 汁パウ ダー2g× 2	4530130040127	650円	要相談	瞬間高温高圧焼成法で広島県産かきとレモン果汁パウダーを加工。焼きかきの香ばしい酸味と風味の利いたレモンがあっさりしていてコクのある塩ラーメンです。	製造日を含め300日間
	焼きエビ40g	(有)瀬戸鉄工 広島県呉市川尻町上畑1068-4 Tel.0823-87-4147	40g	4530130040127	864円	要相談	～エビの素材100%!バリバリ食べれる!!～ 焼きそば、お好み焼き等に入れると、香りもたち、美味しい瞬間高温高圧焼成法「製法特許取得」で栄養を損なわず、やわらかく加工しました。	製造日を含め120日間
	焼いりこ40g	(有)瀬戸鉄工 広島県呉市川尻町上畑1068-4 Tel.0823-87-4147	40g		648円	要相談	瀬戸内産の煮干し100% サクサク食べれます。お子様、妊婦の方、お年寄り、お父さんの酒のつまみに!	製造日を含め120日間

	レモンケーキ	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	39g	4580416230841	240円	192円	国産小麦をはじめ国産原材料でケーキ生地を作り、レモン産地の故郷、広島県とびしま海道大長でとれたレモンの果皮をふんだんに練りこみ、更に中心には果汁たっぷりのレモンペーストをしのばせたまるごとレモンのケーキです。	31日
	レモンケーキ (5個入り)	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	5個入り	4580416230858	1,200円	960円	国産小麦をはじめ国産原材料でケーキ生地を作り、レモン産地の故郷、広島県とびしま海道大長でとれたレモンの果皮をふんだんに練りこみ、更に中心には果汁たっぷりのレモンペーストをしのばせたまるごとレモンのケーキの詰合せ(5個入り)です。	31日
	レモンケーキ (10個入り)	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	10個入り	4580416230865	2,400円	1,920円	国産小麦をはじめ国産原材料でケーキ生地を作り、レモン産地の故郷、広島県とびしま海道大長でとれたレモンの果皮をふんだんに練りこみ、更に中心には果汁たっぷりのレモンペーストをしのばせたまるごとレモンのケーキの詰合せ(10個入り)です。	31日
	れもんげ	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	18g	4580416230476	350円	245円	とびしまレモンの香りと酸味をメレンゲで優しく包み、サククリとやさしく焼き上げました。広島ならではの素材で焼き上げた一粒を口に入れると、サクッとした食感があっという間に消え、口いっぱい爽やかな香りと甘酸っぱさを残す不思議なお菓子です。	90日
	いちごげ	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	18g	4580416230483	350円	245円	とびしまレモンと木苺をそのままごとで使用し焼き上げました。木苺の酸味とプチプチとした食感の種が楽しめる一粒。丁寧にメレンゲを立てることで、フルーツの色と香りを包み込むように焼き上げています。	90日
	ぶるべりげ	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	18g	4580416231015	350円	245円	大崎上島の島ブルーベリーの香りと目に効く色合いを充分に感じさせるだけたっぷりとかわえ、とびしまレモンとともにふんわりさっくり焼き上げました。	90日
	ゆずげ	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	18g	4580416231008	350円	245円	ゆずをメインに使用して、とびしまのレモンが脇役でゆずの香りがいっぱい「ゆずげ」なちよっと和風なめれんげが生まれました。	90日
	みかんげ	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	18g	4580416231046	350円	245円	ひろしまレモンはもちろんみかんの美味しい大崎下島の大長みかんとレモンをいっぱい使いあたたかい風味のどっこい懐かしいお菓子になりました。	90日
	生塩レモン	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	140g	4580416230827	700円	490円	日本一の生産量を誇る広島安芸灘とびしま海道のレモンと濃塩を使用して丸ごとレモンが食べる調味料「生塩レモン」。賞味期限は1年と長く若いうちはフレッシュな風味で半年以上過ぎると熟成されたまろやかな風味になり和食、洋食問わず使用できます。	365日
	レモネードベース	とびしま柑橋工房㈱ 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	180ml	4580416230568	450円	315円	広島県安芸灘とびしま海道産のレモンをたっぷり使い北海道産の甜菜糖だけを使った無添加のレモンシロップです。レモネード、レモンスカッシュなどでお召し上がり下さい。	90日

	レモンジンジャーベース	とびしま柑橋工房 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	180ml	4580416230575	450円	315円	広島県安芸灘とびしま海道産のレモンと、高知県産生姜、北海道産の甜菜糖使用無添加のレモンシロップをお作りいたしました。冷たい炭酸水でジンジャーエール、温かいお湯でホットジンジャーとしてお召し上がり下さい。	90日
	レモンジャム	とびしま柑橋工房 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	150g	4580416230018	650円	455円	国産レモンの特産は香り豊かな皮を心ゆくまで味わえる事。広島県安芸灘とびしま海道産のレモンを皮ごとまるっと使い国産の甜菜糖だけを使ってたき上げた無添加のジャムです。	180日
	グリーンレモンジャム	とびしま柑橋工房 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	150g	4580416230346	650円	455円	12月初旬まで採れる数量限定の広島安芸灘とびしま海道産の国産グリーンレモンをたっぷり使い国産の甜菜糖だけを使いたき上げた若々しい香りの無添加のジャムです。	180日
	みかんジャム	とびしま柑橋工房 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112	150g	4580416231053	650円	455円	ひろしまレモンはもちろんみかんのあまくて美味しい大崎下島の長みかんをわざとレモンをいっぱい使いちよつとすっぱいみかんのマーマレードにしました。	180日
	とびしまセット A	とびしま柑橋工房 〒737-2603 呉市川尻町西5丁目1-5 TEL:0823-87-6111 FAX:0823-87-6112		4580416230889	1,800円	1,260円	広島県安芸灘とびしま海道産のレモンをベースとした4種(れもんず、いちご、レモネード、レモンジンジャーベース)の詰め合わせセットです。	90日
	広島レモンラスク	柑クレセント 〒737-2607 呉市川尻町東3-8-35 TEL:0823-87-0363 FAX:0823-87-0364	60g	4571234151005	350円	245円	国産小麦をはじめ国産原材料と広島とびしま海道産レモンと柑橋の酵母でパン生地を作り、日本一のレモン収穫産地、広島県とびしま海道でとれたレモンの果皮をふんだんに練り込んだラスクソースを塗ってサクサクに焼き上げたレモン風味のラスクです。	90日
	広島産塩ガーリックラスク	柑クレセント 〒737-2607 呉市川尻町東3-8-35 TEL:0823-87-0363 FAX:0823-87-0364	60g	4571234151029	350円	280円	国産小麦をはじめ国産原材料と広島とびしま海道産レモンと柑橋酵母でパン生地を作り、とびしま海道下蒲刈・蒲刈で手作りされた薄塩とニンニクを合わせたソースを塗ってサクサクに焼き上げたお酒にも合う甘くないラスクです。	90日
	広島呉海軍カレーラスク	柑クレセント 〒737-2607 呉市川尻町東3-8-35 TEL:0823-87-0363 FAX:0823-87-0364	60g	4571234151043	350円	280円	毎週金曜日にはカレーを食べよう!!海軍の町呉のカレーにちなんだカレーソースをオリジナルで作り国産小麦をはじめ国産原材料と広島とびしま海道産レモンと柑橋酵母でパン生地を作り、サクサクに焼き上げたお酒にも合う甘くないラスクです。	90日
	広島れもん鍋のもと	よしの味噌舗 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	180g	4960185272066	400円	320円	生産量日本一、香り高く清涼感バツグンの「広島レモン」を丸ごと使い、魔法の調味料「塩麹」をプラスした、さわやかな鍋の素。5倍希釈で簡単に調理できる便利なもの。あっさりした味わいはお肉、お魚、お野菜を選びません。広島発!ヘルシー&フルーティーな新名物鍋、新感覚の美味しさをお楽しみいただけます。	180日
	広島れもん鍋のもと	よしの味噌舗 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	550g	4960185272059	880円	704円	生産量日本一、香り高く清涼感バツグンの「広島レモン」を丸ごと使い、魔法の調味料「塩麹」をプラスした、さわやかな鍋の素。5倍希釈で簡単に調理できる便利なもの。あっさりした味わいはお肉、お魚、お野菜を選びません。広島発!ヘルシー&フルーティーな新名物鍋、新感覚の美味しさをお楽しみいただけます。	180日

	広島れもん さわやかスープ	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	180g	4960185275005	400円	320円	魔法の調味料「塩麹」に広島レモンとコラーゲンをプラスしたカラダときめくスープベース。5倍希釈でとっても簡単、忙しい女性でも楽々クッキング。朝からシャキッ！目覚めのレモンスープでさわやかな一日の始まり！	180日
	広島れもん 焼肉のタレ 白	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	180g	4960185276002	450円	360円	広島レモンの爽やかな酸味と「塩麹」の優しい甘味と旨味が調和した夏のなな焼肉のタレです。脂っぽいカルビやホルモンもさっぱりいただけます。焼肉以外にもドレッシング、カルパッチョ、餃子のタレ等にもご利用いただけます。	180日
	広島れもん 焼肉のタレ 赤	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	180g	4960185276019	450円	360円	特製ピリ辛味噌に広島レモンの果汁を絶対にブレンドした、めっちゃ旨い焼肉のタレです。ハラミ、ロースなど脂っぽい部位でもさっぱりと美味しいいただけます。焼肉以外にもドレッシング、カルパッチョ、ピザ等にもご利用いただけます。	180日
	瀬戸内 潮風れもん らーめん	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	260g	4960185273117	600円	480円	温暖で美しい島並み、国産レモン発祥の地、瀬戸内で豊かに育ったレモンの酸味とまろやかでやさしい潮味のあっさり&ヘルシーさわやかならーめんです。	365日
	瀬戸内 潮風れもん 冷麺	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	260g	4960185274114	600円	480円	温暖で美しい島並み、国産レモン発祥の地、瀬戸内で豊かに育ったレモンの酸味とまろやかでやさしい潮味のあっさり&ヘルシーさわやかな冷麺です。	365日
	野菜にディップ(大長レモン&塩麹)	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	140g	4960185400315	600円	480円	魔法の調味料「塩麹」のやさしい甘味と旨味のある塩味に広島レモンのさわやかさ、EVOオイルをプラスした新感覚のディップソース。生野菜や温野菜にそのままつけて、カルパッチョ、ムニエル、タン塩、パスタにからなど幅広くご利用いただけます。	180日
	広島レモン塩焼きそばソース	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	140g	4960185277009	450円	360円	旨塩ダレにレモンのさわやかな酸味が香るソースです。豚肉、シーフード、お野菜、麺を炒めソースをジューとかけて出来上がり！レモン味はあっさりした後味が良く素材の美味しさを引き出します。水溶き片栗粉を使ってアンかけにしても美味しくいただけます。	180日
	広島レモンディップソース	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	180g	4960185278006	500円	400円	香り高く清潔感あふれる広島レモンに優しい塩味の塩麹とエキストラバージンオイルをプラスしたさわやかなディップソースです。	180日
	瀬戸内レモンサラダ	よしの味噌漬 〒737-0861 呉市吉浦本町3丁目2-20 TEL:0823-31-7527 FAX:0823-87-0364	40g	4960185280009	600円	480円	ジューシーな瀬戸内レモンの酸味にバジルの風味をプラスしたサラダ用シーズニング。	365日
	石積ミカンジュース	里信農園	720ml		2300円	要相談	無添加石積みかん果汁(720ml) 大長みかんの中でも最高品質の「石積みかん」を100%使用し、外皮を剥いて中身のみ搾汁した本格派ジュースです	6か月

	・海人の藻塩6種セット 藻塩30g、抹茶塩30g、柚子塩30g、ハーブ塩25g、胡椒塩30g、梅塩30g	蒲刈物産(株) 呉市 蒲刈町大浦7407-1	30g × 6本		3,200円	要相談	・海人の藻塩6種セット 藻塩30g、抹茶塩30g、柚子塩 30g、ハーブ塩25g、胡椒塩30g、梅塩30g 天ぷらや焼き鳥、冷奴、和え物など使い道は無制限です。	製造日より1年
	庵ひじきの塩(300g)	(株)海駅 広島県呉市下蒲刈町下島 TEL0823-65-2561	300g		1080円	要相談	瀬戸内の島、下蒲刈町は歴史と文化の町。先人の知恵から生まれ育んだこだわりの塩を作り上げました。それは瀬戸の海と人々の長いつながりから生まれた自然の恵み豊かなこだわりの調味料です。天ぷら、焼き鳥、野菜炒めなどにはもちろん、この塩を使ったおむすびは最高です。	製造日より1年
	瀬戸内ちりめんアンチョビ	有限会社作田水産 広島県呉市倉橋町 TEL 0823-54-1681	40g 80g	無	40g / 380円(税込) 80g / 734円(税込)	要相談	瀬戸内ちりめんアンチョビを製造している作田水産は、瀬戸内海の自然の恵みを受けた倉橋島産の厳選した海の幸をお手ごろ価格でご家庭にお届けしております。	常温6ヶ月
	まるっとレモンアイス	合名会社 きたたに 広島県呉市豊浜町豊島 3554-4 TEL 0823-68-2003	90ml	4580333802015	オープン 価格 350	210円 税別	濃厚なアイスと爽やかなレモンの味が絶妙なバランスでマッチング。甘くてすばく美味しくて、いままでこんなアイスは食べたことがないはず。	冷凍保存 1年以上
	プリンス清見のみかんわいん	合名会社 きたたに 広島県呉市豊浜町豊島 3554-4 TEL0823-68-2003	360ml	4582241200402	2500円	要相談	瀬戸内海に浮かぶ小さな島のプリンス清見100パーセントのワインです。清見のさわやかな酸味とすっきりとした甘味がフルーティなワインに仕上がっています。	賞味期限 なし
	わいんけえき姫	豊島合同回酒店 広島県呉市豊浜町豊島 3554-4 TEL0823-68-2003	1本	4538787056454	オープン 価格 1500円	910円 税別	瀬戸の穏やかな陽ざしと潮風を受けて育った希少品種のプリンス清見を賞沢に使用した「みかんわいん姫」をたっぷり使って仕上げた本格的なワインケーキです。	製造日から 6か月
	①ボイセンベリージャム ②ボイセンベリーフルーツソース	瀬戸内ベリーファーム 広島県呉市音戸町波多見5丁目17-2 電話番号 080-2898-4889 FAX番号 0823-51-3536	①125g ②230g	①4582420082010 ②4582420081013	①972円 ②1,728円	要相談	ボイセンベリーの鮮やかで美しいダークレッド、フランボワーズを思わせる芳醇な香り、ボイセンベリーが持つ本来の甘酸っぱさを濃縮したこのフルーツソースは至高の味わいと言うにふさわしい逸品です。	7ヶ月以上 涼しい所で 保管し、 開封後は 冷蔵庫で 保存して ください
	フルーツスティックケーキ(3種類) 「安芸灘レモン」「安浦いちじく」「ネーブルオレンジ」	ひまわり 広島県呉市安浦町水尻2-8-24 TEL 0823-84-3486	83g	457148443	300円	要相談	呉の各地域の特産品を活用した「フルーツスティックCAKE」です。果肉をたっぷり生地に混ぜしっとり焼上げました。	製造日より 25日
	海の幸ジュレ(りんご、番販、みかん)	(有)土井酒店 広島県呉市川尻町原山3-2-2 TEL0823-87-6363	140ml	4573449471015	400円 税別	要相談	広島県産りんごやみかん、瀬戸内の海藻と自社栽培ハーブを使用。広島県産のりんごやみかんを使用し素材の味を活かしつつ、瀬戸内で精進料理として使われていた瀬戸内の海藻を使用し、歴史・食文化を引き継いでいる。	製造日 から3ヶ月
	ソフトふりかけ国産6種 しそひじき 高菜、梅ひじき、しょうが、ちりめんひじき、かつおひじき	(有)ユタカ食品 広島県呉市豊町大長6360 TEL (0823)66-3910	40g	4994139215038		要相談	ひじき(国産)、砂糖、食塩、味醂、昆布粉末、赤しそ	常温 180日

雑貨部門 クレコレクション

	ネロリの島のレモンオイル	(株)H・R 広島県呉市豊町 082-222-1344	200ml		1950円 税別	要相談	切りたてのレモンそのものの香りです。さわやかな香りの中に甘さが漂う。広島産ならではの香りをお楽しみいただけます。	消費期限 なし
	ネロリの島のレモンソープ	(株)H・R 広島県呉市豊町 082-222-1344	100g	4562429632010	1900円 税別	要相談	植物から採れる油の寒のみ使用した石鹸。ネロリの島の甘酸っぱい香りが漂い、洗いあがりもしっとり潤うように作っています。	消費期限 なし
	とびしま柑橘レモンシャンプー	南MUSE 〒737-0045 呉市本通5-7-17 TEL:0823-23-7430 FAX:050-3730-6515	200ml	4573228670042	1,200円	960円	美容師が一切の妥協をせず、こだわりぬいてシャンプー&トリートメントを作りました。とびしま海道産のレモン精油、美禰農園のレモン蒸留水を使用し髪の毛、頭皮、お肌、環境にもやさしくシャンプーです。	未開封3 年、開封 後90日
	瀬戸内レモントリートメント	南MUSE 〒737-0045 呉市本通5-7-17 TEL:0823-23-7430 FAX:050-3730-6515	150ml	4573228670035	1,200円	960円	美容師が一切の妥協をせず、こだわりぬいてシャンプー&トリートメントを作りました。とびしま海道産のレモン精油、美禰農園のレモン蒸留水を使用し髪の毛、頭皮、お肌、環境にもやさしくトリートメントです。	未開封3 年、開封 後90日
	le·moist(レ・モイスト) 【化粧水】	南MUSE 〒737-0045 呉市本通5-7-17 TEL:0823-23-7430 FAX:050-3730-6515	150ml	4580091120017	3,000円	2,400円	レモンの花を蒸留し、自然成分を配合したお肌にやさしい化粧水です。心地よいとろみで、お顔全体がレモンの花の甘い香りに包まれます。	未開封3 年、開封 後90日
	古羊毛化粧筆なでしこパールピンクノテーク	桜塚川毛筆刷毛製作所 広島県呉市川尻町森二丁目10番1号 tel.0823-87-2123	39mm 118mm 18g	4902019331402	5000円	要相談	希少価値の高い仔山羊の背中の摩耗の少ない毛で、毛先が繊細で、こしがあり、肌あたりが良い。 白黄尖峰羊毛(はくおうとつほうようもう)	

	<p>・古羊毛化粧筆 なでこ パールピンク/フェイス ・古羊毛化粧筆 なでこ パールピンク/シャドウ</p>	<p>柳坪川毛筆刷毛製作所 広島県呉市川尻町森二丁目10番1号 Tel.0823-87-2123</p>	<p>①49mm 124mm 26g ② 16mm 112mm 6g</p>	<p>4902019331303 4902019331501</p>	<p>①7,500 円 ②2,500 円</p>	<p>要相談</p>	<p>希少価値の高い仔山羊の背中 の摩耗の少ない毛で、毛先が 繊細で、こしがあり、肌あ たりが良い。 白黄尖峰羊毛(はくおうとつ ほうようもう)</p>	
	<p>③古羊毛化粧筆 花さくら /会津拭き漆/シャドウ</p>	<p>柳坪川毛筆刷毛製作所 広島県呉市川尻町森二丁目10番1号 Tel.0823-87-2123</p>	<p>18mm 120mm 8g</p>	<p>4902019330900</p>	<p>10,000円</p>	<p>要相談</p>	<p>希少価値の高い中国山羊の 赤ちゃんの胸元の毛、毛先 の艶色部分 が長く、根元部分が太く弾 力有り 2014年度グッドデザイン賞 受賞。木の質感や温もりを 感じる会津拭き漆で仕上げ ています。 粗光峰羊毛(そこうほう羊 毛)</p>	
	<p>マッサージ筆 FEELA Feela type-R ワインレ ッド Feela type-R クリアブ ルー type-R クローム</p>	<p>柳坪川毛筆刷毛製作所 広島県呉市川尻町森二丁目10番1号 Tel.0823-87-2123</p>		<p>4902019332607 Feela type-R ワイン レッド JAN 4902019332706 Feela type-R クリアブ ルー JAN 4902019332805 Feela type-R クローム</p>	<p>10,000円</p>	<p>要相談</p>	<p>川尻筆の伝統技術と新感覚 の美しいデザインに、 やわらかで肌さわりの良い 上質な『幻の古羊毛』を 使用し、 スタイリッシュな耳かき筆 『Feela type-E』が誕生し ました。 そして筆先には、黄沢にも 、最高級で希少価値の筆毛 『古羊毛』を使用してい ます。それは、通常の耳か きの梵天に使用されている 、アヒルの羽毛と遜色ない ほどにやわらかく、うっ とりするほどふんわりとし た肌心地は、マッサージ効 果やリラククス効果をも たらします</p>	
	<p> デコまち針</p>	<p>柳森川製針 〒737-2603 呉市川尻町西2丁目3-10</p>	<p>10本 入り</p>	<p>4957989103450</p>	<p>500円</p>	<p>要相談</p>	<p>・広島の地場産業である 広島針。 ・針頭部分が熱に強い耐 熱ガラスを使用してい ます。 ・手作りを楽しく彩るガ ラス細工のような 綺麗 でかわいいまち針です。 ・業界初オンリーワン商 品です。</p>	
	<p> マーブルまち針</p>	<p>柳森川製針 〒737-2603 呉市川尻町西2丁目3-10</p>	<p>20本 入り</p>	<p>4957989103443</p>	<p>500円</p>	<p>要相談</p>	<p>・広島の地場産業である 広島針。 ・針頭部分が熱に強い耐 熱ガラスを使用してい ます。 ・手作りを楽しく彩るガ ラス細工のような 綺麗 でかわいいまち針です。 ・業界初オンリーワン商 品です。</p>	

酒蔵部門 クレコレクション

	<p>大吟醸酒 大吟醸“沙羅双樹”雫酒</p>	<p>住所：737-2506 広島県呉市安浦町原畑44 TEL：0823-84-2002 FAX：0823-84-7006</p>	<p>限定出荷 品 720ml入 1800ml入</p>		<p>10,000円 (消費税 別)(化 粧箱入 り) 20,000 円(消費 税別) (化粧箱 入り)</p>	<p>要相談</p>	<p>大吟醸“沙羅双樹”雫酒 最高の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒の雫酒。酒袋を吊 るして自然に滴り落ちる酒の雫(しずく)を集めた香り高い極上の秘 蔵酒です。</p>	
	<p>大吟醸“沙羅双樹”</p>	<p>住所：737-2506 広島県呉市安浦町原畑44 TEL：0823-84-2002 FAX：0823-84-7006</p>	<p>・720ml 入</p>		<p>5,000円</p>	<p>要相談</p>	<p>最高の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒。野呂山から湧き 出る上質な水とともに、丹精込めて醸された香り高い逸品です。限 定出荷品。</p>	
	<p>白濁 艶肌梅酒 黒ラベル 白濁 艶肌梅酒 白ラベル</p>	<p>住所：737-2506 広島県呉市安浦町原畑44 TEL：0823-84-2002 FAX：0823-84-7006</p>	<p>500ml入 り</p>		<p>黒1,800 円白1,500 円(消費 税別) ※箱代は 含まれて おりませ ん</p>	<p>要相談</p>	<p>通常の梅酒と違い、梅を日本酒に漬け込みました。地元 広島産の 梅と「純米吟醸酒」で仕込んだ「白濁 艶肌梅酒 “黒ラベル”」で す。果糖を使ってあっさりとして上げています。日本酒の美肌効果そ のままに、日本酒が苦手と言われる方にも毎日飲んでいただける やさしい梅酒です。</p> <p>商品の詳細 原材料 日本酒(純米吟醸酒)、梅、果糖 アルコール度10 標準小売価格</p>	
	<p>雫鳩 貴醸酒8年貯蔵</p>	<p>醸造元 榎酒造株式会社 〒737-1205 広島県呉市音戸町南隠 渡2-1-15 TEL: 0823-52-1234 FAX: 0823-51-2238</p>	<p>容量 500ml</p>		<p>販売価 格: 1,296 円～ 2,160円 (税込)</p>	<p>要相談</p>	<p>世界最大のワイン品評会IWC2008、2010、2011、2012、2013、 2014、2015年に引き続き IWC2016、SAKE部門古酒の部で通算8度目の金賞受賞！ 世界のマスターソムリエの認めたお酒飲んでみませんか？ 水の代わりに酒で造る酒、貴醸酒(きじょうしゅ)を8年以上熟成さ せたものです。</p> <p>トロリと甘い、そして熟成のまろやかさをお楽しみいただけます。 フォアグラやチーズ、豚の角煮、てんぷらなど、こってりしたお料理 との相性抜群です。</p> <p>チョコレートと一緒に、またアイスクリームにかけて大人のデザート としてもお勧めです。</p> <p>翅いやし系の味わいは、辛いお酒を飲んだ後の2次会のお酒として もお勧めです。</p>	
	<p>雫鳩 貴醸酒の生にこり酒</p>	<p>醸造元 榎酒造株式会社 〒737-1205 広島県呉市音戸町南隠 渡2-1-15 TEL: 0823-52-1234 FAX: 0823-51-2238</p>	<p>容量 500ml</p>		<p>販売価 格: 1,620 円～ 4,698円 (税込)</p>	<p>要相談</p>	<p>水の代わりに酒で造る、『貴醸酒(きじょうしゅ)』の生にこり酒で す。</p> <p>『貴醸酒って色の濃い熟成したお酒でしょ？』という方はぜひお試し 下さい！貴醸酒だってできたては白色。さわやかな甘味と酸味、濃 厚な味わいで、</p> <p>貴醸酒入門の方にも飲み易い味わいです。</p> <p>ピリピリシュワシュワするのはできたてのしるしです。</p> <p>500ml詰めの方が、1.8L詰めよりも発泡度は高いですが、 1.8L詰めは容量当たりのお値段は断然お得です。</p> <p>宴会やパーティなどみんなが集まる時は大容量の1.8Lがお勧めで したが、1.8L詰めは完売しました。</p>	
	<p>雫鳩 貴醸酒20年熟成大古 酒</p>	<p>醸造元 榎酒造株式会社 〒737-1205 広島県呉市音戸町南隠 渡2-1-15 TEL: 0823-52-1234 FAX: 0823-51-2238</p>	<p>限定500 本。 木箱入り 容量 600ml</p>		<p>販売価 格: 11,880円 (税込)</p>	<p>要相談</p>	<p>時の流れをじっくり楽しみたい方へ。 水の代わりに酒で造った貴醸酒を贅沢に20年以上蔵で熟成させま した。</p> <p>20年、熟成香がますます強くなるのでは？ としますよね。ところが、逆に気にならなくなるのが、この20年熟 成大古酒です。香味のハーモニーが良くなるのです。</p> <p>でも、全体的に繊細な感じになっていますので、 しっかりした熟成酒がお好みの方は、10年熟成大古酒や 8年貯蔵の方がお勧めです。弊社では貴醸酒の熟成にあたり、品 質の一定化の為、シェリー酒のソレラシステムを採用しておりま す。</p> <p>このソレラシステムはうなぎのたれの様な貯蔵法です。 20年熟成大古酒は、平均熟成年数20年以上という素を奉じており</p>	

インターネット部門 クレコレクション



呉広域商工会ブログ

<http://ameblo.jp/shokokai-kure/>



呉島産品ギフトサイト

<http://www.hint.or.jp/kure-kouiki/setsu/>



FACEBOOK(フェイスブック)で太刀一徹(呉広域商工会 広報)で検索



YOUTUBE(ユーチューブ)で 呉広域商工会青年部 で検索

クレコレ のコンセプト

- ・商工会とともに開発した新商品であること
 - ・都市圏にも流通できるロットがあること
(生産量をヒアリングにより地域内販路向け、地域外販路向けの方向性を判断させていただきます。)
 - ・青年部の動画クレコレ推奨商品
 - ・呉市ふるさと納税の返礼品に推奨されている等
- 以上、クレコレ会議で協議し選定、随時更新します

クレコレの約束！

商工会を中心に地域活性化のために特産品開発、商品化した商品をクレコレ商品と呼んでいます。そのクレコレ商品には、5つの約束がございます！
下記の5つの約束のいずれかを満たす商品づくりに取り組んでいます

1. 広域連携

合併によって生まれた新生『呉市』の広域による連携を活かした商品展開

2. 地域資源

呉市の地域資源(農林水産物、醸工業品・技術、文化財・観光資源)を活用した商品展開

3. 加工技術へのこだわり

優秀な加工技術をもつ企業との連携による商品開発や素材を活かす加工技術を用いた商品づくり

4. 型への工夫

既存の型にはまらない、あまり例のない商品開発へのこだわり

5. デザインへのこだわり

買って嬉しい、持って楽しいパッケージやネーミング、店頭ツールデザインへのこだわり

以上の約束に基づいて特産品開発をしております。