

## 「ユニバーサルな福島県産品応援キャンペーン」福島県産品商品リスト（予定）

商品 記号	商品写真	商品名	仕入単価	希望小売 価格	賞味期限	内容量	保存	兵庫セルブセ ンターへの最 低注文単位	商品内容
A		あなご味噌	486	648	90日	140g	常温	5個～	海産物の産地として有名な相馬で水揚げされた新鮮な穴子をより多くの人に楽しんでもらいたいと考案した「あなご味噌」。ご飯のお供に、酒の肴にぴったりの一品。
B		しらす山椒油漬け	450	600	90日	80g	常温	5個～	相馬で水揚げされた新鮮なしらすを山椒と和えて、エゴマ油と菜種油に漬け込んだ調味料。ゴマやガーリック、昆布も入っていて食感や香りのアクセントに。パスタやチャーハンに絡めたり、サラダのトッピングに加えたり、炒めものの風味付けにプラスしたりと、色々な料理に使用可能。
C		爽辛（さわから） しらす	450	600	90日	80g	常温	5個～	相馬で水揚げされた品質の良い干しらすを、オリーブ油、菜種油、赤唐辛子、ブラックペッパー等で漬け込みました。そのまま食べても、サラダやお豆腐にトッピングしても、和洋問わずアレンジ可能。
D		さんま甘露煮	572	715	180日	150g×2	常温	5個～	三陸沖、小名浜沖で漁獲された旬のさんまを使用。骨まで柔らかくじっくりと煮込まれており、温めますと更に美味しく召し上がることが出来ます。化学調味料、保存料、着色料等は不使用です。
E		すてっばず松川浦 乾燥あおさのり	340	500	270日	15g	常温	5個～	福島県松川浦産あおさ（ヒトエグサ）を使用した乾燥あおさ。お味噌汁や酢の物、パスタ等に最適。 ※「すてっばず」とは「ものすごい」という地元の浜言葉です。
F		福島海の宝かつお フレーク	160	230	3年	80g	常温	10個～	いわき市小名浜に水揚げされたカツオを100%使用した油漬け。マヨネーズ、コショウと混ぜて、サンドウィッチやおにぎりの具材、サラダや冷麺のトッピングに。醤油、みりん、酒、砂糖と一緒に煮詰めてカツオフレークの佃煮風等。
G		メヒカリ唐揚げ	525	700	180日	200g	冷凍	10個～	いわき市の魚制定の「メヒカリ」を使った唐揚げです。「目光唐揚げ」は下処理不要で油で揚げるだけ。
H		ヒラメ唐揚げ	525	700	180日	200g	冷凍	10個～	常盤産のヒラメの唐揚げです。衣のカリッとした食感と、ヒラメのふわっとした食感は絶品！骨がなく、お子様でも食べやすく、お弁当にもピッタリなサイズ。
I		小名浜たこせんべい	406	520	60日	2枚入×8 袋	常温	10個～	磯の香漂う海の幸を使った風味豊かな小名浜のたこせんべいです。1袋2枚入となっており、お土産にぴったりです。ラーメン、お茶漬けに砕いて入れても美味しくお召し上がりいただけます。
J		小名浜かつおせんべい	406	520	60日	2枚入×8 袋	常温	10個～	いわきの磯の香豊かなカツオせんべい。サクサクとした食感で食べ始めたら止まらないおいしさ。小袋に2枚入っているのでドライブやピクニックのお供にもおすすめです。ラーメンやお茶漬けに砕いて入れても美味しくお召し上がりいただけます。

※上記に別途消費税8%がかかります。