



見たことも味わったこともない せとうちの新しいお土産

雄大な自然に恵まれたせとうちエリアは、温暖な気候が育む白桃やレモンなどの果物や、瀬戸内の海産物など、豊富な食と上質な伝統・技術が受け継がれてきました。そんな、せとうちエリアの魅力をギュッと詰め込んだ、見たことも味わったこともない新登場のお土産が揃いました。



JR PREMIUM SELECT SETOUCHI

ジェイアールサービスネット岡山とJR西日本岡山支社は
せとうちエリアの企業や生産者とともに、地域の素材力と技術力を生かしたPB商品
JR PREMIUM SELECT SETOUCHI シリーズを展開しています



株式会社 ジェイアールサービスネット岡山

オンラインショップ ▶▶▶
岡山駅ナカ
お土産ネットショップ



おみやげ街道

エキエ広島店・広島駅新幹線改札内中央店
ミナモト店・徳山新幹線口店・新山口店



株式会社 ジェイアールサービスネット広島

公式サイト ▶▶▶
瀬戸内・広島
おみやげガイド



おみやげと
ハレノヒヤ

高松オルネ店



四国キヨスク株式会社

オンラインショップ ▶▶▶
Yahoo!ショッピングストア



せとうちの魅力をつたえる
お土産が新登場。

Setouchi
OMIYAGE SELECTION

地域を届ける。

第4回
せとうちおみやげグランプリ

受賞商品



株式会社 ジェイアールサービスネット岡山



株式会社 ジェイアールサービスネット広島



SHIKOKU



せとうちおみやげグランプリ 受賞商品

見たことも味わったこともない 新しいお土産。 「せとうちお土産セレクション」

「せとうちお土産セレクション」は、2026年5月に開催された「地域を届ける。第4回 せとうちおみやげグランプリ」で、数ある応募の中から輝いた、選りすぐりの14商品。せとうちの魅力と、企業・生産者の想いを詰め込んだ、大切な人への贈りものにピッタリな、せとうちの新しいお土産をご紹介します。

『地域を届ける。せとうちおみやげグランプリ』は、瀬戸内エリアの新たなお土産開発による地域の魅力向上を目指して開催されるおみやげコンテストです。
主催/ジェイアールサービスネット岡山、ジェイアールサービスネット広島、四国キヨスク

グランプリ



瀬戸内海苔のチーズパイ 勉強堂

瀬戸内・広島産の海苔を使用した新しいパイ菓子。パイの中にクリームチーズ風のあん（フィリング）を入れ、焼き海苔をのせて焼き上げた、甘じょっぱいスイーツです。こだわりの海苔は、冬の瀬戸内海で海苔師が、タネ付けの段階から大切に育て上げ、収穫後も洗浄・熟成・調合・乾燥・焼き（味付け）まで全て一貫して生産されたものを使用しています。「チーズ&海苔」の組み合わせに甘さも加えた、おやつにも、おつまみにもピッタリな甘じょっぱいスイーツが誕生しました。



準 グランプリ



瀬戸内レ・モンブラン はりま家

瀬戸内レモンの爽やかな酸味と国産栗の濃厚な甘み、そして高知県産アールグレイが融合した奇跡の逸品。大人気の「焼きモンブラン」をアレンジし、高知県四万十町産しんと紅茶と、馬路村産ベルガモットで作られた「アールグレイ」を贅沢に練り込み焼き菓子に。瀬戸内産レモンをあしらうことで、ひとくち食べると「レモンティー」のような風味が広がります。高知の山の恵みと瀬戸内の太陽が織りなす、至福のティータイムをお届けする新感覚スイーツです。

準 グランプリ



setouchi voron 小町産業

瀬戸内を旅して出会った素材の魅力や、一粒にぎゅっと閉じ込みました。豊かな香りとやわらかな旨みが特長の岡山県産抹茶、上品でまろやかな甘さをもつ宮島はちみつ、そして繊細で風味豊かな和三盆を丁寧に合わせ、ほろりとほどける食感に焼き上げたボルゴローネです。瀬戸内の穏やかな風景や光を思わせる味わいが旅の記憶をそっと呼び覚ます、大切な方への贈り物にも、自分へのご褒美にもふさわしい、心ほどける焼き菓子です。

入賞



せとうちぐるみ 阿藻珍味

くるみ入りの手作りキャラメルを、藻塩を使ったサクッと軽い食感のクッキーで包みました。瀬戸内の果物のやさしい味わいが口いっぱいに広がります。パッケージは、瀬戸内を旅するリスの三兄弟のイラスト入り。



瀬戸内ラングドシャ せとうち寿

瀬戸内産レモンを使用したレモン風味のチョコレート、讃岐和三盆糖を使用したクッキーでサンドしたラングドシャです。レモンの爽やかな味わいと、和三盆糖の上品な甘みが口いっぱいに広がるスイーツです。



せとまめ ドウシヤ

「せとまめ」は瀬戸内のご当地素材を使った6種類の豆菓子バラエティセットです。各フレーバーごとに個包装で、お土産やおつまみにもぴったり。瀬戸内の魅力を詰め込んだ、旅気分を味わえる一箱です。

特別賞



ホシフルーツ ゆめほっぺ日和 アデリー

瀬戸内の陽の光をたっぷり浴びて育った山口県オリジナル柑橘「せとみ」の中でも、品質基準を満たしたブランド果実「ゆめほっぺ」の果汁を白餡と合わせ、やさしい甘さの生地で包んだ饅頭に仕上げました。ゆめほっぺの甘さと白餡が絶妙にたけあう一口サイズの乳菓です。



瀬戸内名産物語 旅色サブレ 菓子工房ルーヴ

瀬戸内7県の名産素材をひとつずつ練り込んだ7つの味わい、旅の彩りをサブレで表現しました。香川県の和三盆糖、徳島県のと金時、高知県の生姜、愛媛県の伊予柑、山口県の塩、広島県の瀬戸内レモン、岡山県の白桃など、地域の素材をしっかりと感じられます。



とろける檸檬フィナンシェ カフェ青山

瀬戸内レモンと岡山県産小麦「ほっけえー粉」で焼き上げた、爽やかな香り広がるフィナンシェ。アーモンドブードルと焦がしバターが香るしっとり生地に、ほろ苦く酸っぱいレモンマレードを閉じ込みました。柑橘の爽やかさと濃厚なコクが重なり合う贅沢な味わいです。

STU48 賞



Sanuki 初恋レモンうどん 石丸製麺

瀬戸内海をイメージした青いうどん。香川県限定小麦「さぬきの夢」を使用した、瀬戸内レモンのジュレをトッピングして食べる「かけうどん」は、爽やかなレモンの風味とツルツルもちりした食感もお楽しみいただけます。冷たくても、温めても美味しい、これまでにない新しいうどんです。



ピースナッツクッキー 瀬戸内レモン ユニオンフォレスト

世羅町の自社農園でから育てた落花生と、豊島産レモンを皮まで使用して作るクッキーです。落花生の香ばしさとレモンの爽やかな香りが重なります。香料に頼らず素材本来の味わいを引き出しました。



瀬戸内名物 たこ天せんべい サンエール

瀬戸内産の「海人の藻塩」と四国産の「青のり」を使用した、たこ天せんべいです。三原のたこ天をイメージしたせんべいで、ビールのおつまみやおやつにもぴったり。青のりの風味とパリッとした食感をお楽しみください。



あじゃれもん マルシン

瀬戸内レモンのピールを練り込んだ爽やかな餡を、香川県産小麦「さぬきの夢」を使った「もちもち」の皮で包んだお饅頭。低温でじっくり火入れする独自製法により、もちりと弾力のある食感をお楽しみいただけます。つく「現代のきびだんご」です。



SETOUCHI BALL 山脇山月堂

小麦・卵不使用のやさしいお菓子。グルテンフリーのクッキー生地に、山脇山月堂の看板素材であるきび粉と瀬戸内の果実を使用。桃太郎の想いを込めた、やさしさと笑顔をもたらす「現代のきびだんご」です。

※商品は予告なく変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。