



広島広域都市圏ポイント

としポ

地域の応援になる活動「ちょっといいこと」がポイントになります。日常の中のちょっとした積み重ねで、広島広域都市圏を元気にしませんか。



貯める

お買い物

イベント

地域活動など

アプリを
ダウンロード!

使う

お買い物

寄付

ポイント抽選
地元特産品・スポーツ観戦チケット



広島広域都市圏イベント情報紙 イチ押し! 情報ステーション

り〜ぶら

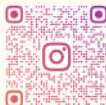


広島広域都市圏の最新イベント情報がひと目でわかる!
春・夏・秋・冬のシーズンごとに発行していて、プレゼント企画もやっているワン!
過去のり〜ぶらはバックナンバーでみてね!



Instagram

広島広域都市圏のオススメ情報はこちら!



ひろしま都市犬はっしー



はっしーは、広島広域都市圏のマスコットキャラクター。圏域内のおいしい食べ物とお酒を探ることが大好きな犬です。活発な性格で、市や町を「はしわたし」してみんなを仲良したり、たくさんの魅力を「はっしん」するため日夜走り回っています。



お問い合わせ



“食と酒”まち起し協議会事務局
(広島市企画総務局政策企画部広域都市圏推進課内)
広島市中区国泰寺町一丁目6番34号
TEL:082-504-2017 FAX:082-504-2029



広島広域都市圏
ホームページ

発行: 広島広域都市圏協議会 “食と酒”まち起し協議会

このパンフレットは、令和8年9月に作成したものです。

FOOD and SAKE

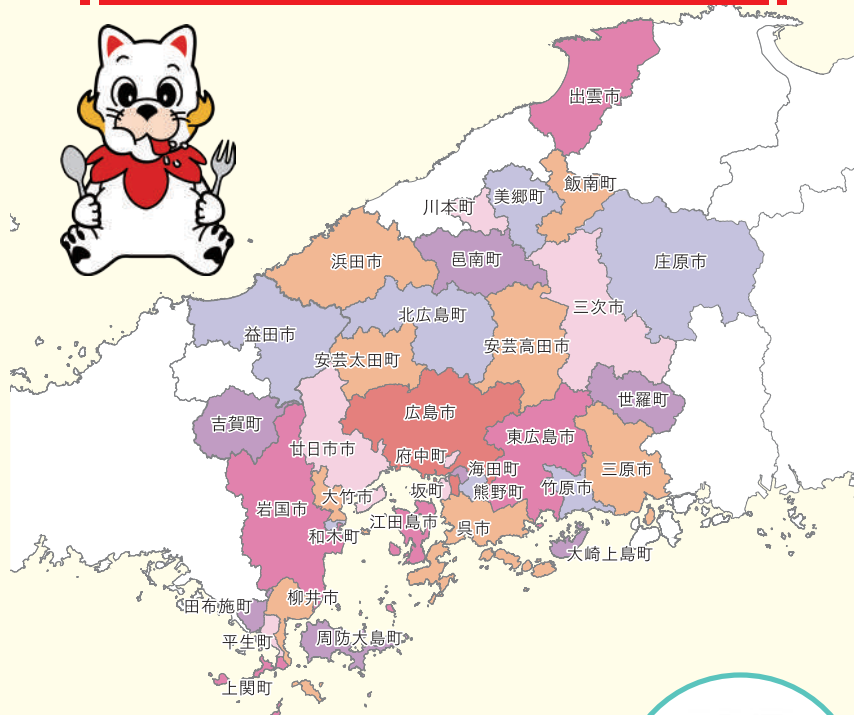
〜34の味力〜
みりょく

広島広域都市圏



広島広域都市圏マスコットキャラクター
ひろしま都市犬はっしー

広島広域都市圏のご紹介



広島広域都市圏は、広島市を中心に生活面や経済面で深く結びついている、広島県、山口県及び島根県の3県にまたがる市町で構成する圏域です。

この圏域市町で構成する広島広域都市圏協議会では、圏域の一体的な発展に向けた交流・連携を推進しています。

また、この協議会では、圏域内のまちの活性化や産業・経済の活力増進などを図ることを目的として「まち起こし協議会」を設置し、「食と酒」や「神楽」、「西国街道」といった地域資源を積極的に活用した取組を進めています。

圏域内には各市町独自のグルメや地酒など、魅力あふれるおいしい食べ物やお酒がたくさんあります。ぜひ、それぞれの市や町を訪れて、自慢の味を堪能してください。



広島市

HIROSHIMA

広島血統和牛 元就



毛利元就公の中国地方統一に由来する歴史・伝統・実績を持つ広島和牛のブランド。広島血統を受け継ぐ牛のみを認定し、きめ細かな肉質と美しいサシ、とろける旨味が特徴です。噛むほどに味わい深いコクが広がり、喉を通った後も続く豊かでふくよかな余韻が楽しめます。

広島和牛について



安芸菊芋焼酎『一呑』



広島県産菊芋を原料とした飲み口のすっきりした珍しい焼酎。天然のインシュリンと呼ばれる菊芋の焼酎を体感してみてください。

お問い合わせ先
荒谷(株)
TEL:082-277-6888



呉市

KURE

呉海自カレー



海上自衛隊・呉基地に所属する艦船等で食べられているカレー。約20種類のカレーの作り方を海上自衛隊の調理員から直接教わり、味を忠実に再現。さらに司令や艦艇長から「これはうちのカレーだ!」と味の証明をいただいた特別なカレーです。

六蔵の地酒



呉市には6つの蔵元があり、山々から流れ込む良質な軟水を利用した酒造りは、全国から高い評価をいただいています。

お問い合わせ先
一般社団法人ツーリズムKURE
TEL:0823-27-5090
FAX:0823-27-5091



竹原市

TAKEHARA

魚飯



焼いた白身魚のほぐし身とエビや椎茸、筍など彩りのよい具材をご飯の上に盛り付け、出汁をかけて味わう郷土料理。
かつて塩田で栄えた時代の塩田主「浜旦那」が催事やおもてなしの際に好んで食べたこととされ、現在では町並み保存地区や市内一部店舗で各店こだわりの味が楽しめます。

竹原の日本酒



竹原市内にある中尾醸造、竹鶴酒造、藤井酒造の3つの酒蔵で造られる、それぞれの個性が光るこだわりの日本酒です。

お問い合わせ先
道の駅たけはら
TEL:0846-23-5100



三次市

MIYOSHI

三次唐麵焼



業務店にしか販売されていない「カーブソース辛口」と中華そばに赤唐辛子を練りこんだ「唐麵(からめん)」を合わせた、辛さがクセになるご当地のお好み焼き。
市内では各店それぞれのこだわりや特徴のある唐麵焼を楽しめます。

TOMOÉシャルドネ新月



原料は厳選された三次産シャルドネ。力強さとエレガンスさで、国内外のコンクールで受賞している日本ワインです。

お問い合わせ先
広島三次ワイナリー
TEL:0824-64-0200



三原市

MIHARA

広島みはらプリン



三原の美味しい食材を使用したご当地プリン。一般的なスイーツ系デザートプリンのほか、おかずになる惣菜系デリカプリンも味わえます。

酔心



日本画の巨匠・横山大観も愛した酒。軟水で仕込んだふくよかな味わいは海外でも高い評価をいただいています。

お問い合わせ先
酔心山根本店
TEL:0848-62-3251



庄原市

SHOBARA

比婆牛



日本最古の蔓牛のひとつである「岩倉蔓」の血統を有する黒毛和牛で、肉質は口解けがよく、やわらかい舌触りが特徴です。G7広島サミットでも提供されました。

庄原の地酒



庄原市には4つの蔵元(花酔酒造、比婆美人酒造、生熊酒造、北村醸造場)があり、それぞれの地域や歴史背景を活かした個性豊かな銘柄を生み出しています。また、庄原市は「どぶろく特区」に認定されており、比婆山の地下水を使用した高原酒造のどぶろくはさっぱりとした風味が特徴です。

お問い合わせ先
一般社団法人 庄原観光推進機構
TEL:0824-75-0173



お問い合わせ先
広島みはらプリンプロジェクト実行委員会
TEL:0848-62-6155



大竹市

OTAKE

広島レモンサーモン



「広島レモンサーモン」は、広島県産レモンの果汁を混ぜた飼料で育てたフルーツ魚。魚の臭みが少なく、脂がとろけるのにさっぱりとした味わいが特徴です。

大竹ブランド牡蠣



山川に囲まれ、自然の恵みをふんだんに受けて育てられた牡蠣です。身が大きく、栄養にとんだ濃厚な美味しさが特徴です。

お問い合わせ先
大竹市産業振興課
TEL:0827-59-2130

お問い合わせ先
大竹市産業振興課
TEL:0827-59-2130

東広島市

HIGASHIHIROSHIMA

東広島こい地鶏



G7広島サミットのランチで各国首脳にも提供された広島県内唯一のブランド地鶏。旨味が濃く、くちどけのよい良質な脂と程よい噛み応えが特徴です。東広島市内や広島市内を中心に食べられる飲食店が増えており、そのメニューも多彩です。是非、濃厚な旨味を実感してください。



日本酒



10の酒蔵が醸す個性豊かな日本酒は、東広島市内のさまざまな飲食店でお楽しみいただけます。地元ならではのグルメと一緒にご賞味ください。

お問い合わせ先
(一社)ディスカバー東広島
TEL:082-493-5815



廿日市市

HATSUKAICHI

あなご飯



炊きたてのご飯の上に蒲焼きにしたアナゴを敷き詰めたあなご飯。大野瀬戸でとれるアナゴは風味もやわらかさも別格で、明治時代から駅弁として親しまれています。宮島を訪れたら一度は口にしたい逸品です。

SAKURAO GIN LIMITED



広島の豊かな山海の幸から厳選したボタニカルを原料とした純国産ジン。桜香のアクセントに柑橘系の香りが余韻を残します。

お問い合わせ先
(株)サクラオブルワリー
アンドディスティラリー
TEL:0829-32-2111



安芸高田市

AKITAKATA

夜叉うどん



安芸高田市に伝わる神楽の鬼をイメージした名物「夜叉うどん」。ピリッとした辛さと旨味が広がる特製スープに、地元特産の青ネギをふんだんにトッピングした人気メニューです。神楽門前湯治村発祥。地域を代表する一杯として多くのお客様に愛され、2025年度広島県主催の「推し食グランプリ」で第1位に輝きました。

お問い合わせ先
神楽門前湯治村
TEL:0826-54-0888
FAX:0826-54-0288



縄文あいす



「縄文あいす」とは、安芸高田市向原町の特産品である古代米〔黒米〕を使用した、プチプチ食感が楽しめるアイスです。卵は「縄文あいす」全ての種類で使用していません。古代米〔黒米〕を使用しているのは「縄文」のみですが、地元の食材を多く使用し季節を通して様々なアイスを製造しております。

お問い合わせ先
社会福祉法人 ひとは福祉会
TEL:0826-46-3740
FAX:0826-46-3740



江田島市

ETAJIMA

カキフライ



江田島市は、全国でも屈指の牡蠣の産地。とれたての新鮮な牡蠣は、プリッとした口ざわりと、とろけるような深い味わいが特徴です。

冬には島内のいたるところで、プリプリ揚げたてのカキフライを味わえます。

HIROSHIMA 風路(ふうろ)



ふるさとの懐かしさを連想してもらえる、広島産の米の旨味やフルーティーな香りを感じられるお酒です。

お問い合わせ先
江田島銘醸(株)
TEL:0823-42-0001



府中町

FUCHU

安芸府中白そば



府中町には江戸時代から「府中の白そば」という有名な食物があったことが伝えられています。

見た目の美しさだけでなく、のど越しの良さと味のまろやかさが特徴です。

安芸椿



府中町のみくまり峡で採取した超軟水を全量仕込水に使い、米や酵母も広島県産を使用して、吟醸仕込みで醸したお酒です。

お問い合わせ先
府中町自治振興課
TEL:082-286-3128



海田町

KAITA

ごま鯛みそ



時期の魚を焼いてすりつぶし、焼き味噌と出汁で伸ばして作る海田町の郷土料理「海田さつま」をご家庭でも簡単に味わえるよう、海田高校家政科の生徒が開発しました。江戸時代から伝わる伝統の味をぜひ一度ご賞味ください。

清酒 ほっぷ すてっぷ じゃんぷ



陸上三段跳びで日本人五輪金メダリスト第1号になった織田幹雄氏にちなみ、町の飛躍を期待して名付けました。

お問い合わせ先
海田町かいたブランド課
TEL:082-823-9212



熊野町

KUMANO

ふわふわ納豆焼き



ふんわりとした食感が人気のご当地お好み焼き。生地には山芋、卵、納豆が混ぜ込んでありいつもの広島のお好み焼きとはひと味違った味わいです。

コベック KuMa焼



40年以上前に熊野町の銘菓として考案された「KuMa焼」は熊野町特産の黒豆をコロコロと入れた餡子をアーモンド風味の生地とパイではさみ、焼き上げた風味豊かなお菓子です。

お問い合わせ先
熊野町産業観光課
TEL:082-820-5602



お問い合わせ先
コベック洋菓子店
TEL:082-854-5445



坂町

SAKA

広島カキ

郷土料理 さつま



山から川、そして瀬戸内海へと注がれた栄養で、大きくぷっくりと育った「牡蠣」は風味豊かで濃厚な味わいです。また、漁業が盛んな坂町で昔から食卓に上がってきた「さつま」は旬の魚に地元の味噌・醤油・こんにゃくを使った漁師飯で、お子様からは「魚のカレー」と人気です。

梅ワイン「梅の薫」



爽やかで心地よい酸味のある白ワインと、フルーティーな香りと優しい甘味があるロゼワイン。2種類の梅ワインをぜひ一度ご賞味ください。

お問い合わせ先
坂町企画財政課
TEL:082-820-1507



北広島町

KITAHIROSHIMA

豊平そば



高橋邦弘名人直伝のそば打ちを継承する西日本有数のそばどころ。地元産のそば「とよむすめ」と清らかな水を使って打たれる会心のそばは、香り豊かな逸品です。

葡萄酒酵母仕込 純米濁酒「狐ヶ崎」



復活した酒蔵が造る、吉川家が所有する国宝の太刀の名を冠した濁酒（どぶろく）。北広島町は戦国武将吉川元春で有名な吉川家の故郷です。

お問い合わせ先
福光酒造(株)
TEL:090-7129-2767



安芸太田町

AKIOTA

漬物焼きそば



安芸太田町では「冬の保存食」として漬物を焼いて食べる文化があり、この面白くて美味しい食文化を後世に伝え残すため、焼いた漬物×焼きそばがコラボした安芸太田町初のB級グルメとして誕生しました。

ブレンデッドジャパニーズウイスキー戸河内



広島県のワイナリーの赤ワイン樽で後熟させた広島限定のウイスキー「ブレンデッドジャパニーズウイスキー戸河内HIROSHIMA」をはじめ、広島県の豊かな自然を映し出す「ブレンデッドジャパニーズウイスキー戸河内」緑豊かな森と清流に囲まれた戸河内貯蔵庫で熟成しました。

お問い合わせ先
一般社団法人 地域商社あきおた
TEL:0826-28-1800
FAX:0826-28-1843



大崎上島町

OSAKIKAMIJIMA

島の鯛味噌



瀬戸内海でとれた鯛と、昔ながらの製法でつくる地元、岡本醤油醸造場の味噌で丹念に仕上げました。鯛の骨の周りの身を丁寧に削り取り、出汁を骨からしっかりと取って、味噌と炊き上げた、鯛の味がしっかりとする「おかず味噌」です。

Session IPA Lemon,Saison Tomato,Mikan Pale Ale



大崎上島初の夫婦2人が営む醸造所で誕生したクラフトビールです。大崎上島産レモン、トマトやミカンなど島の恵みを使ったビールをぜひお楽しみください。

お問い合わせ先
MICHISHIO BREWING
TEL:090-4575-0853



世羅町

SERA

セラワイン・百花シリーズ



地元世羅町産ブドウ100%で醸造した日本ワイン。「ハニービーナス」や「マスカット・ベリーーA」など、その品種ごとの味わいを丁寧に引き出したシリーズです。

セラワイン・CeLALAシリーズ



ブドウが持つ自然な味わいをそのままに、シンプルに仕上げたシリーズ。親しみやすい味わいが特徴です。

お問い合わせ先
(株)セラアグリパーク
セラワイナリー
TEL:0847-25-4300



柳井市

YANAI

海鮮釜めし



海鮮グルメの街、大畠エリアの看板メニュー「海鮮釜めし」。大畠瀬戸の多彩な魚介類を贅沢に使用した、ふくよかで滋味深い味わいをご賞味ください。

お問い合わせ先
大畠観光協会
TEL:0820-45-2414



甘露醤油



独特の再仕込み製法で丁寧に熟成された、濃厚でまろやかな味わいが特長。江戸時代、岩国藩主吉川公に献上したところ、「甘露、甘露」と絶賛され、この名前が付けられたと言われています。刺身に最適な逸品です。

お問い合わせ先
柳井市観光協会
TEL:0820-23-3655
FAX:0820-23-5411



岩国市

IWAKUNI

高森牛



高森牛は、しつこすぎないさっぱりとした脂と、赤身から感じられる肉本来のしっかりとした味わいがあります。

地元 に愛される味をぜひ一度ご賞味ください。



五蔵の日本酒(雁木、五橋、金冠黒松、金雀、獺祭)



五蔵の地酒は、いずれも全国的に高く評価される名酒ばかり。岩国の地酒をお楽しみください。

お問い合わせ先
・八百新酒造(株)・酒井酒造(株)
・村重酒造(株)・(有)堀江酒場
・(株)獺祭



周防大島町

SUO-OSHIMA

周防大島みかん鍋



周防大島が誇る新鮮な魚介類と温州みかんがタッグを組んだ名物料理「周防大島みかん鍋」。ゆず胡椒ならぬみかん胡椒で、ピリリと効いたアクセントがクセになること間違いなし! シメはふわふわメレンゲの雑炊で最後の一口まで鍋の旨みをご堪能ください。

タチウオの鏡盛り



刺身に「秘みかん」で柑橘の香りをまとうせ、「焼入れ」を施す事で、皮がキュッと縮み、大皿に美しい菊の花が咲き誇ります。

お問い合わせ先
(一社)周防大島観光協会
TEL:0820-72-2134



和木町

WAKI

わき愛合い食材「もぶり」



和木町の郷土料理として親しまれている「もぶり(混ぜご飯)」。
炊いたご飯にこちらを混ぜるだけで簡単に作ることができます。椎茸やアサリなど山口県産の食材を使用しています。

やまももソフトクリーム



町木「やまもも」の果実を使った、ほんのり酸味のきいた甘酸っぱいソフトクリーム。Pony's Side Cafe(蜂ヶ峯総合公園内)でご購入いただけます。

お問い合わせ先
和木町地域振興協会
TEL:0827-28-4666



田布施町

TABUSE

いちじくDARAKE



いちじくをこぼれそうな程のせた季節限定パフェ「いちじくDARAKE」。中にはたっぷりソフトクリームといちじくシャーベットが。「さくらみち」(田布施地域交流館内)でご購入いただけます。旬に応じて「いちごDARAKE」も楽しめます。

田布施いちじくわいん



山口県内有数のいちじくの産地。そのいちじくをたっぷり100%使用した自然な風味を味わえるワインです。

お問い合わせ先
(協)田布施地域交流館
TEL:0820-51-0222



上関町

KAMINOSEKI

上関車海老



上関町の豊かな海で育った車海老です。潮の流れが良い恵まれた環境で育てられ、ぷりぷりとした食感と上品な甘みが特徴です。ご家庭用はもちろん、贈り物にもおすすめの絶品です。

お問い合わせ先
(公社)山口県光・熊毛地区栽培漁業協会
TEL:0820-62-6030
FAX:0820-62-6033



てんぷら



上関といえばてんぷら(さつま揚げ)。地元の漁師から魚を仕入れ、新鮮な地魚や地物素材にこだわって、てんぷらを作っています。

お問い合わせ先
原田水産
TEL:0820-62-1039



平生町

HIRAO

干しこのこ



平生町産の新鮮ななまこの卵巣を、三味線のバチのような形にして、干し上げています。

磯の香り豊かな高級珍味。
サッと炙ってお召しあがりください。

あまぎけ(ノンアルコール)



化学肥料不使用で自社栽培した米で米麴から丁寧に造られています。日本酒で割っても美味しいです。

お問い合わせ先
平生町観光協会
TEL:0820-56-5050



浜田市

HAMADA

バトウフライ



バトウ(馬頭鯛:マトウダイ)の味は白身で淡泊ながら、もちっとした食感と加熱すると旨味が出るのが特徴です。居酒屋やスーパーで販売されているほか、イベントでは「バトウバーガー」として提供される人気の定番料理です。

環日本海 純米吟醸のど黒



浜田名産高級魚「ノドグロ」料理との相性を考えて醸造した、香り控え目でキリッとした飲み口の純米吟醸酒です。

お問い合わせ先
日本海酒造(株)
TEL:0855-32-1221



益田市

MASUDA

蛤(はまぐり)



清流日本一の高津川と日本海が交わる限られた海域のみに生息します。森から川を通じて運ばれるミネラル分をたっぷり含み汽水で育つため、9cm前後の大型で歯ごたえ十分です。

お問い合わせ先
益田市観光協会
TEL:0856-22-7120
FAX:0856-23-1232



- ・扶桑鶴純米吟醸
- ・クロモジ焼酎HIKIMI鳥樟森香
- ・右田ピュアモルトウィスキースタンダード



益田市の三蔵は個性豊か。【桑原酒場(1903年創業)】は清流高津川の伏流水で、柔らかく米の旨み引き立つ「扶桑鶴 純米吟醸 佐香錦」。

【岡田屋本店(1877年創業)】はクロモジ原料の爽やかな「HIKIMI鳥樟森香」焼酎。【右田本店(1602年創業)】は3年以上熟成の「右田ピュアモルトウィスキー スタンダード」、2025年WVA部門最高賞受賞。

お問い合わせ先
金屋商店
TEL:0856-23-5465
FAX:0856-23-5465



出雲市

IZUMO

出雲そば



出雲そばは、そばの実を皮ごと挽いたそば粉を使うため、色が濃く、豊かな香りが特徴。3枚の丸い漆器に盛る「割子そば」や、茹で湯ごと味わう「釜揚げそば」など、個性際立つ食べ方も魅力。出雲ならではの伝統そば文化をお楽しみください。



出雲の地酒



「日本酒発祥の地」とも称される出雲。豊かな自然と歴史が育んだ出雲のお酒は、個性豊かな味わいが魅力。選りすぐりの4蔵のお酒をご紹介します。

お問い合わせ先
・旭日酒造(有) ・板倉酒造(有)
・榎酒持田本店 ・富士酒造(資)



飯南町

IINAN

飯南米



飯南米はうまみが強くまた昼夜の寒暖差によってあまみがしっかりしています。一粒ひと粒のお米がしっかりと立ち上がり、ふっくらツツツの炊きあがり。もっちり柔らかめの飯南米は冷めても美味しく召し上がれます。



絹乃峰



飯南町産のお米を使っており、すっきりとした香りとシャープな飲み口ながら、旨みと甘みを感じるここのできる、しっかりとした味わいのお酒です。

お問い合わせ先
(株)赤名酒造
TEL:0854-76-2016



川本町

KAWAMOTO

えごま



えごまは、必須脂肪酸α-リノレン酸を多く含み、体内でDHAやEPAに変換されるため「畑の青魚」と呼ばれています。実から搾られる油をはじめ、普段の食生活に取り入れやすい製品も多く取り揃えています。

水と米 甘酒



豊かな自然に育まれた水と米、手作りの麹による甘酒は、JALグループの初日の出フライトで乗客にお屠蘇として提供された逸品です。

お問い合わせ先
水と米 mizu et rice
TEL:0855-74-0086



美郷町

MISATO

山くじら(イノシシ肉)



イノシシ肉は季節によってさまざまな味わいを楽しめます。冬は甘みのある上質な脂身、夏はあっさりとした後味の赤身が特徴です。山陰の豊かな自然が育んだイノシシ肉をぜひ一度ご賞味ください。

濁酒(どぶろく) 邑川



濁酒は発酵食品のひとつ。栄養価が高く、深い味や豊かな香りの濁酒で、素朴で無骨な味わいが持ち味です。

お問い合わせ先
濁酒蔵元 邑川
TEL:0855-74-6122



邑南町

OHNAN

邑南町の山の幸



中国山地の山間の豊かな土地で育てられる食材は、邑南町の魅力のひとつです。季節ごとに新鮮な旬の食材が町内の道の駅や産直市などでお買い求めいただけます。

米どころ邑南町の誇る地酒



「池月」「加茂福」「玉櫻」と、町内には3つの酒蔵があり、地元産の酒米をつかったそれぞれ個性のあるこだわりのお酒造りが行われています。

お問い合わせ先
邑南町観光協会
TEL:0855-83-1010



吉賀町

YOSHIKA

清流高津川の天然鮎



清流高津川で獲れる天然鮎が絶品です。高津川は「清流日本一」に何度も選ばれており、高津川の良質な苔を食べて育つ鮎は、香り高く美味しいと評判です。

吉賀町のクラフトビール



吉賀町で農薬や化学肥料を使用せず栽培された農産物を使ったクラフトビールです。

お問い合わせ先
道の駅かきのきむら
TEL:0856-79-8024

