

FOOD and SAKE

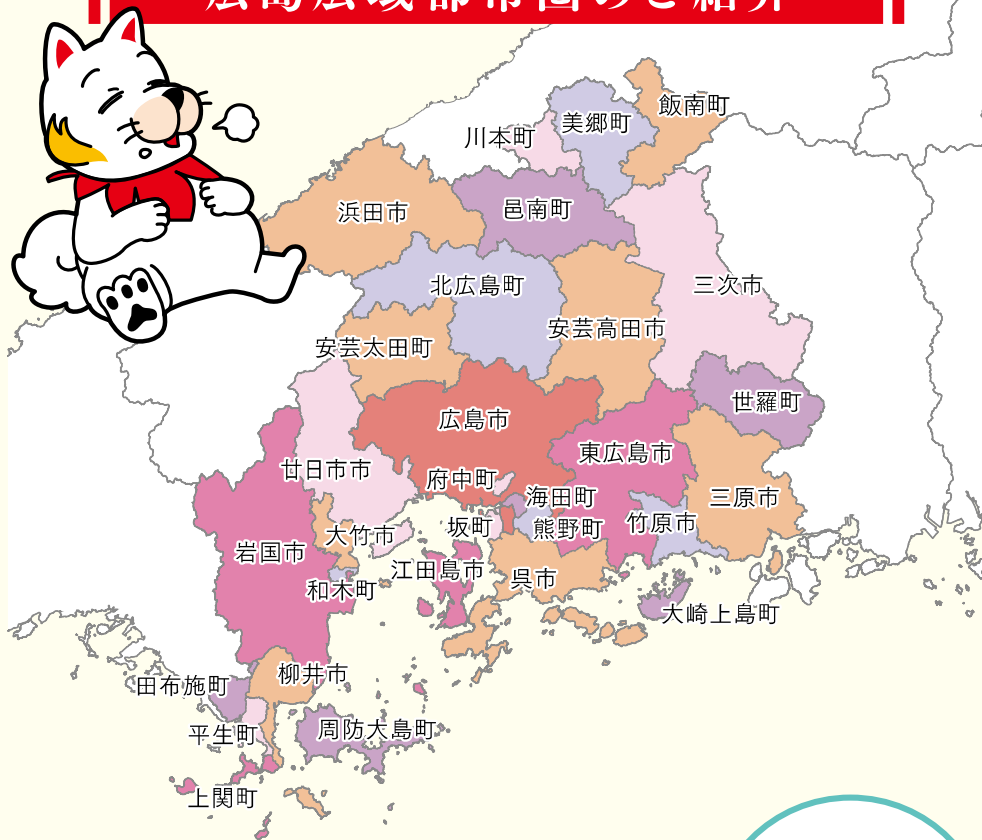
～30の味力～
みりょく

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、広島市の都心部からおおむね60kmの圏内にある広島県、山口県及び島根県の3県にまたがる30市町で構成する圏域です。

この30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。



広島広域都市圏
ホームページ



広島市

HIROSHIMA

広島つけ麺



広島市の「新華園」が発祥とされている広島つけ麺(広島風つけ麺)。冷たくしめた中華麺に、チャーシュー、ゆで野菜、ゆで卵の具材を合わせるのが、広島つけ麺の特徴です。つけだれは醤油ベースに唐辛子やラー油を入れ、辛口に仕上げます。自分好みに辛さを調整することもできます。

安芸菊芋焼酎『一呑』



広島県産菊芋を原料としたとても珍しい焼酎。飲み口のすっきりした大変のどごしのよい焼酎です。

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。

八蔵の地酒



呉市には8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
呉市観光振興課
TEL:0823-25-3309



竹原市

TAKEHARA

純米吟醸たけはら焼



竹原市内にある3つの酒蔵(中尾醸造、竹鶴酒造、藤井酒造)で造られた純米吟醸の酒粕を、生地に練りこんだご当地お好み焼き。

酒粕の風味とほのかな甘みが楽しめます。

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

三次唐麺焼



特製の「カープソース辛口」と中華そばに赤唐辛子を練りこんだ「唐麺(からめん)」を合わせた、辛さがクセになるご当地お好み焼き。

市内では各店それぞれのこだわりや特徴のある唐麺焼を楽しめます。

TOMOE 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も評価される日本ワインです。

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。

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



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



大竹市

OTAKE

あたたハマチtoレモン

※冬季限定



ハマチ養殖が広島県1位の阿多田島で、生産量が日本一の広島レモン果汁をえさに混ぜて育てられたブランドハマチ。魚独特のにおいが少なく、身からはほのかに柑橘の風味がします。

※生産時期(11月頃～2月頃)には
市内レストランでも提供しています

マロンの里



和栗のペーストと地元産の栗あんを入れて焼き上げたマドレーヌ。栗谷町にある「マロンの里交流館」にちなみ名付けました。

お問い合わせ先
マロンの里交流館
TEL:0827-55-0055



東広島市

HIGASHIHIROSHIMA

東広島産 恋の予感(無洗米)



米の食味ランキングで、2021年から3年連続で最高ランク「特A」に選ばれた、東広島市内産の米「恋の予感」を真空包装したキューブ米(300g)。

うま味成分が高く、たんぱくであっさりとした飽きのこない味です。

東広島の日本酒



東広島の10の酒蔵が造る日本酒は、東広島のさまざまな飲食店で楽しめいただけます。東広島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



安芸高田市

AKITAKATA

あきたかた焼き

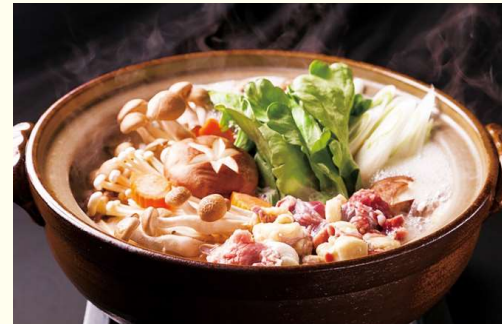


毛利元就の郡山城入城500年記念事業で誕生した新名物。広島のお好み焼きをベースに鶏肉や神楽にちなんだ5色の食材を使用しています。

お問い合わせ先
安芸高田市商工観光課
TEL:0826-47-4024



八千代すっぽん鍋



自然豊かな安芸高田市で育てた3年モノ露地養殖の「八千代すっぽん」。コラーゲンたっぷりのスープで食べる濃厚なすっぽん鍋は養殖場だからこそ。

お問い合わせ先
(株)八千代興産
TEL:0826-52-3431



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



広島豊かな山海の幸から厳選したポ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



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 瀬路(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



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。

お問い合わせ先
熊野町産業観光課
TEL:082-820-5602



大號令 大吟醸



広島県産の酵母と米、敷地内からくみ上げた「伏流水」を使用し、伝統的な手法で作られた辛口のお酒です。

お問い合わせ先
(株)馬上酒造
TEL:082-854-0104



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



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



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。地ビールとの相性もバツグンです。

安芸太田町 地ビール



副原料に地元の農産物をふんだんに使用しており、柚子や山椒、米、米こうじ、カボチャ、菊芋、紫芋などが使われています。

お問い合わせ先
安芸乃国酒造(株)
TEL:0826-22-6523



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。

レモンビール



旨味のあるほど良いコクと爽やかなレモンの香り。ホップとレモンピールの心地よい苦みが特徴的なクラフトビールです。

お問い合わせ先
(有)かときや TEL:0846-64-2007
(有)前川酒店 TEL:0846-22-9265



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



世羅町

SERA

せらワイン・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。

せらワイン・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
せらワイナリー
TEL:0847-25-4300



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。

五蔵の地酒(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
- ・旭酒造(株)



柳井市

YANAI

海鮮釜めし



海鮮グルメの街、大島エリアの看板メニュー「海鮮釜めし」。大島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。

芋焼酎「平郡」

※出荷本数に限りあり
詳しくはお問い合わせください



柳井市平郡島で生産されたサツマイモを使用。フルーティーでまろやかな味わいです。

お問い合わせ先

平郡東島おこし推進協議会
TEL:0820-47-2211



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新郷土料理「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味をご堪能ください。

タチウオの鏡盛り



刺身に「毬みかん」で柑橘の香りをまわせ、「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



お問い合わせ先

大島観光協会
TEL:0820-45-2414



上関町

KAMINOSEKI

灰干し



「灰干し」は、特殊なフィルムで包んだ魚を火山灰に閉じ込め、低温で適度に脱水する、通常の干物とは異なる製法。ジューシーでふっくらとした味わいが特徴です。ふぐ、はも、舌平目、タコ、イカなど、上関産の魚が使われています。

てんぷら



上関といえばてんぷら(さつま揚げ)。上関近海で獲れた新鮮な魚を使って作られます。長島・室津に各1店舗あります。

お問い合わせ先
上関水産 TEL:0820-62-0031
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



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」や「ベリーミックス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



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



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、ふっくらツヤツヤの炊きあがり。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



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



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



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:0855-95-2369







広島広域都市圏ポイント

としポ

アプリを
ダウンロード!

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。

お得な
ポイント
アプリ



貯める

お買い物

イベント

地域活動など

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

広島広域都市圏のオススメ情報はこちら!



ひろしま公式観光サイト

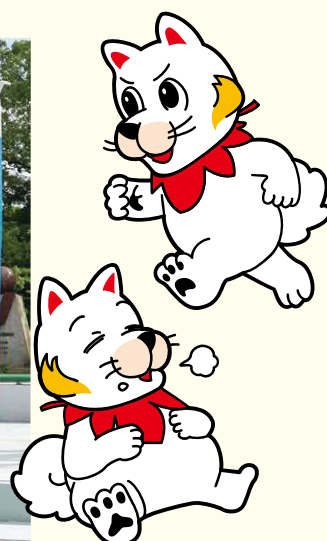


ひろしま都市犬はっしー

はっしーは、広島広域都市圏のマスコットキャラクター

おいしい食べ物とお酒を探すことが大好きなおじさん犬です。

活発な性格で、市や町を「はしわたし」してみんなを仲良くしたり、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”まち起こし協議会事務局
(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