

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。

Yakisoba with Japanese Pickles

In Akiōta Town, pickles are often grilled and eaten as a preserved food in the wintertime. In order to widely convey this unique and delicious food culture, grilled pickles and yakisoba (stir-fried noodles) were combined to create the first “B Rank Cuisine” (a Japanese term that refers to low-brow foods that are popular with the masses) unique to Akiōta Town. Goes perfectly with local beer!

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



Local Beer from Akiōta Town

This beer makes generous use of local crops, including yuzu citrus fruits, sanshō peppers, rice, rice kōji, kabocha squash, Jerusalem artichokes, purple sweet potatoes, and more.

Inquiries: Aki-no-Kuni Sake Brewery **Tel:** 0826-22-6523