

対象店舗で食べて  
豪華プレゼントをゲットしよう!

スタンプラリー開催中!

<p><b>A賞</b> 1組ペア2名様</p> <p>スタンプ 5つ</p>  <p>旅行券3万円分</p>	<p><b>B賞</b> 2組ペア4名様</p> <p>スタンプ 3つ</p>  <p>SEA SPICA 日帰りクルーズ招待券</p>	<p><b>C賞</b> 5組ペア10名様</p> <p>スタンプ 2つ</p>  <p>広島東洋カープ観戦ペアチケット</p>	<p><b>D賞</b> 30名様</p> <p>スタンプ 1つ</p>  <p>G7広島サミット関連商品 広島の特産品詰め合わせ</p>
--	---	--	--

\*写真はイメージです。

LINEで簡単参加! スタンプラリー参加方法

- 参加用二次元コードを読み取る
- LINEログイン友達追加・参加登録
- 対象店舗で「瀬戸内かき海鮮グルメ」を味わう!
- 対象店舗のレジ横で二次元コードを読み取り
- 応募条件達成。応募フォームへ入力して応募完了!

SNS キャンペーンも!!

キャンペーン期間中、Instagram公式アカウントをフォローした方の中から、抽選で毎月3名様にカキをプレゼント!

- Instagram公式アカウントをキャンペーン期間中にフォロー
- 応募完了! 当選者にはダイレクトメールでご連絡いたします

アカウントタグ・ハッシュタグをつけて投稿しよう!

期間中、Instagram公式アカウントをフォローの上、あなたの「じゃけんグルメ飯」「じゃけんグルメ旅」の写真を、アカウントタグ・指定のハッシュタグを付けてInstagramで投稿しよう!

**指定ハッシュタグ**  
#瀬戸内かき海鮮食堂  
#じゃけんグルメ  
を付けてInstagramで投稿しよう!



公式アカウント名  
hiroshima\_syoku

キッチンカーの詳しいお店情報は  
こちらのInstagram公式アカウントから!

キャンペーン詳細はこちらから



スタンプラリー開催!

瀬戸内かき海鮮食堂

瀬戸内かき海鮮グルメを味わって  
豪華プレゼントをゲット!

カキをはじめとする広島湾七大海の幸  
(メバル・コイワシ・オニオコゼ・アサリ・クロダイ・カキ・アナゴ)など地元の魚介類を使った料理が味わえるお店をご紹介します。スタンプラリーとともにお楽しみください。

キャンペーン期間

令和5年 11月1日(水) ~ 令和6年 2月29日(木)



公式サポーター  
田中里奈



公式サポーター  
はらぺこツインズ



# 瀬戸内 旅

## かき海鮮 食堂

SETOUCHI KAKI KAISEN SYOKUDO

日本一の生産量を誇る「カキ」や、アナゴ、タコ、コイワシ、クロダイなど、穏やかな瀬戸内に育まれたおいしい海の幸。広島ならではの新鮮なグルメをゆっくり楽しみ、広島観光名所をめぐって、のんびり、ゆったりと過ごす「じゃけんグルメ」旅はいかがですか？

### G7広島サミットゆかりの地をまるごと堪能する旅

2023年5月に開催されたG7広島サミットで参加国の首脳や配偶者たちが足を運んだスポットを巡りながら、広島の魅力を体験するコースです。



- スポット1 平和記念公園**  
平和を祈るヒロシマの原点  
世界の恒久平和を願って建設。園内には世界遺産の原爆ドームや広島平和記念資料館、被爆したアオギリなどがあります。サミットでは各国首脳が原爆死没者慰霊碑に献花しました。
- スポット2 おりづるタワー**  
広島の中心部を一望、人気の複合施設  
12階の「おりづるの壁」では、平和への思いや折りを込めて作った折り鶴を壁の中へ投げ入れることができます。サミットでは、パートナーズプログラムのシンポジウムの会場となりました。
- スポット3 縮景園**  
緑豊かな名勝で優雅がひとときを  
茶人で知られる浅野藩家老上田宗直により別邸の庭として築成。巧妙に配置された渓谷や橋などを回遊できます。サミットでは、各国首脳の配偶者が園内の鯉の餌やりなどを楽しみました。
- スポット4 広島県立美術館**  
庭園文化と芸術を楽しむ美術館  
縮景園と隣接しており、庭園と美術館を同時に楽しむことができます。ロビーや休憩室からは、広島藩主・浅野家の大名庭園として築成された縮景園の四季折々の風景が楽しめます。
- スポット5 オコスタ**  
名物のお好み焼を作って食べよう  
家族連れや外国人観光客に人気の体験施設。広島名物のお好み焼文化を作って、食べてお楽しみください。サミット期間中に、英国のスナック首相がお忍びで訪れたことで話題になりました。

### 旧海軍 & 海自の港町・呉をぐるっとめぐるフォトスポット旅

日本一の海軍工廠の町といわれ、戦艦大和が建造された港町「呉」。呉市海事歴史科学館(大和ミュージアム)など、ゆかりのスポットを巡るコースです。



- スポット1 呉市海事歴史科学館(大和ミュージアム)**  
戦艦大和を建造した呉の歴史を紹介  
戦艦大和を10分の1スケールで再現した巨大模型、船を中心とした科学技術の原理を分かりやすく紹介。零式艦上戦闘機六二型(ゼロ戦)など呉の歴史や技術を学ぶ施設もあります。
- スポット2 海上自衛隊呉史料館(てつのしら館)**  
建物外観が大迫力!撮影必須  
海上自衛隊で実際に使用されていた潜水艦を日本で唯一、一層外展示しています。艦内を見学、体感しながら海上自衛隊の歴史や乗組員たちの生活などを学ぶことができます。
- スポット3 呉湾艦船めぐり**  
艦船に大接近!クルーズ体験  
潜水艦や護衛艦などさまざまな艦船を間近で見ることができ、ここでしか撮れない絶好のフォトスポット!戦艦大和のドッグ跡を望むことも!海上自衛隊OBによる案内も魅力的の一つです。
- スポット4 アレイからすこじま**  
現役の潜水艦が間近で見られる公園  
目の前に呉湾が広がり、周りには旧海軍工廠のレンガ建造物が並ぶレトロな雰囲気。旧雷撃揚げ下ろしクレーンを近くで見ることができ、夕日が美しく見える日没の頃が「映える時間」です。
- スポット5 赤ちょうちん通り**  
ノスタルジーな夜を過ごせる屋台通り  
JR呉駅から10分ほど歩いた蔵本通りは、夜になると屋台が並ぶ「赤ちょうちん通り」に大変身。ご当地グルメに美味しいお酒が盛りだくさん。おいしい食とお酒でノスタルジックな夜を。

### じゃけんグルメ



青びれなどに毒があるオニオコゼ。こわもての顔に似合わず上品な白身の高級魚で、フグに負けないおいしさです。広島では2005年から放流が始まり、近年は漁獲量が増えています。



広島湾のアナゴは身が柔らかく、ふっくらとしています。豊富な脂を食べているものは脂がのって、お腹が黄色味を帯びています。アナゴだしで炊いたご飯に蒲焼をのせたアナゴ飯は絶品です。

### じゃけんグルメ



正式名称カタクチイワシ。広島ではコイワシと呼ばれています。夏の広島では朝獲れた新鮮なものがすぐに流通するため、刺身で食べられるなど広島の食文化を語るうえで欠かさないお魚です。



クロダイは広島が全国有数の産地。「チヌ」と呼ばれ、真っ黒な見た目からは想像できない透き通った白身の魚です。脂が豊富な広島湾で育ったクロダイの脂の乗ったブリブリの身は絶品です。

### 江田島の食と自然をまるっと!堪能する旅

船で江田島に渡ってサイクリングを楽しみ、名物のカキや穏やかな気候を生かして栽培されるオリーブなど瀬戸内ならではのグルメを味わおうプランです。



- スポット1 瀬戸ブルー**  
広島市と江田島を結ぶ新汽船  
広島港と江田島(中町・高田港)を結ぶ新しい汽船です。江田島市のイメージカラーであるブルーを基調とした爽やかなカラーリングが特徴で、客席からは穏やかな瀬戸内海の景色が楽しめます。
- スポット2 サイクリング**  
瀬戸内の潮風で気分爽快!  
JR呉駅(呉市)から江田島市の切串港までの約70キロのサイクリングロード「かきしま海道」。車や信号が少なく、快適に走ることができるとサイクリストに評判のルートです。
- スポット3 江田島 Oyster Factory**  
江田島のカキをまるっと堪能!  
廃校となった小学校の跡地に完成した新スポットで、カキの加工工場とカフェを併設しています。工場内の見学ができるほか、カフェでは海を眺めながらカキ料理が楽しめます。
- スポット4 江田島オリーブファクトリー**  
海外でも高評価の特産品!  
オリーブ栽培、収穫はもちろん、レストラン、ショップ、加工場も併設する複合施設です。地中海に似た気候で育つ江田島のオリーブは海外の品評会でも高く評価されています。

### 陸・海・空旅を一度に堪能する旅

G7広島サミットの舞台となったホテルを出発し、観光型高速船SEA SPICAでクルージングを楽しみながら三原に向かい、地元特産のタコなどを満喫するプランです。



- スポット1 グランドプリンスホテル広島**  
世界のVIPも訪れる海辺のホテル  
G7広島サミットの主会場。地上23階の三角柱の建物で、客室からは瀬戸内海や広島市内の夜景などが楽しめます。ホテル前の桟橋は高速船が発着する観光拠点にもなっています。
- スポット2 SEA SPICA クルーズ**  
広島港と三原港を結ぶ観光航路  
G7広島サミットで首脳たちが乗った高速船で、大久野島や下蒲刈島を経由しながら首戸の瀬戸、安芸灘大橋をクルーズ。三原特産のタコを使った「たこ会席」の昼食付きプランもあります。
- スポット3 空の駅オーチャード**  
広島空港近くでフルーツを!  
フルーツをテーマとした商品や地元産品を販売しています。旬のフルーツをふんだんに使用したパフェや地元産の食材を使ったオリジナル商品など、ちょっとした旅行気分でもお買い物!
- スポット4 道の駅みはら神明の里**  
眺望抜群!瀬戸内海の多島美を一望  
レストランでは三原特産のタコ料理がおすすめです。名物「三原だるま」の絵馬も販売。展覧デッキには願い事を書いて飾る「絵馬掛所」もあります。ドライブの際にぜひお立ち寄りください。



### 広島湾七大海の幸

全国有数のカキの養殖場として有名な広島湾は、カキいかだの周辺に魚の餌となるエビやゴカイなどが多く存在することから、魚にとって恵まれた環境であると言われていました。また、太田川から流入する栄養により、植物プランクトンが多く存在することから、二枚貝にとって恵まれた環境であるとも言えます。この広島湾で獲れる代表的な魚介類7種(メバル、コイワシ、オニオコゼ、アサリ、クロダイ、カキ、アナゴ)をまとめて「広島湾七大海の幸」と称しています。



<http://www.hiroshima-wan.net/> ※詳しくはこちらから

### じゃけんグルメ



江田島市の殻付きカキの生産量は全国トップクラス!中国山地を源とする太田川下流域に広がる広島湾のカキは餌となる植物プランクトンをたくさん食べ、身がプリプリとして味は濃厚です。



潮干狩りで定番のアサリは日本の食卓に欠かせない食材。餌が豊富な広島湾で育ったアサリは身入りが良く味が濃厚で、「大野アサリ」「井口アサリ」として各地でブランド化が進んでいます。

### じゃけんグルメ



三原沖は瀬戸内海でも小さな島が多く点在し、水温があまり変わらず水質もきれいな海域。三原のタコは足が短くて太いのが特徴。コリコリとした歯ごたえが楽しめる、おいしいと評判です。



広島を代表する小魚といえばメバル。味が良く、煮付けにして食べることが多い食材です。大きく張り出した目がチャームポイント。春が旬のため「春告げ魚」とも呼ばれています。

# 瀬戸内かき海鮮食堂

瀬戸内のカキをはじめとした「じゃけんグルメ」を味わえる対象店舗をご紹介します。各店舗の「いちおしメニュー」をはじめ、自慢の味を楽しんで、スタンプラリーで豪華賞品をゲットしよう！スタンプラリーの詳細は7ページへ！

キャンペーン期間  
令和5年 11月1日(水) ~ 令和6年 2月29日(木)

## 参加店舗紹介

広島市中心部  
広島牡蠣フライランチ

握手カフェ  
TEL 082-569-6802  
◎広島市中区大手町1-2-1 おりづるタワー1F  
◎10:00~18:00  
(フードL.O.14:00ドリンクL.O.17:30)  
◎おりづるタワーに準ずる

広島市中心部  
ご当地コース

鉄板酒房 蜂ヤ 本店  
TEL 082-242-8880  
◎広島市中区薬研堀2-15 セントラルゲート3プロック1F  
◎18:30~27:00(L.O.26:00)  
◎不定休

広島市中心部  
牡蠣のシソ納豆巻き

鉄板酒房 蜂ヤ 新中地店  
TEL 082-240-8825  
◎広島市中区薬研堀2-12 セントラルゲート4プロック4  
◎18:00~27:00(L.O.26:00)  
◎不定休

広島市中心部  
豊島産の穴子丼

並木の隠れ家 いちりん  
TEL 082-247-3697  
◎広島市中区三川町10-12 STビル2F  
◎17:00~23:30(L.O.23:00)  
◎不定休

広島市中心部  
牡蠣の揚げ出し

ひなた亭  
TEL 082-559-4696  
◎広島市中区薬研堀9-10  
◎火~金16:00~24:00、土・日・祝日13:00~日没後  
◎月曜、第3日曜

広島市中心部  
牡蠣バターソテー

広島オイスターバー MABUI 並木店  
TEL 082-249-3155  
◎広島市中区三川町3-12 カールビル1F  
◎16:00~25:00(L.O.24:00)  
◎不定休

広島市中心部  
広島地酒、穴子白焼き

魚鮮水産 広島胡町店  
TEL 082-504-7721  
◎広島市中区胡町4-25  
◎11:30~22:00  
◎不定休

広島市中心部  
広島牡蠣お好み焼

お好み焼 若貴 サンモール前店  
TEL 082-541-0909  
◎広島市中区紙屋町2-3-21 紙屋町ロイヤルビル3F  
◎月~金11:00~14:30、17:00~22:00  
土・日・祝11:00~22:00  
◎不定休

広島市中心部  
牡蠣のガンガン蒸し

かき小屋 豊丸水産 本通り店  
TEL 082-543-5861  
◎広島市中区本通り7-24マンヨシビル2F  
◎日~木11:30~23:00  
金・土11:30~24:00  
◎不定休

広島市中心部  
かきのバター焼き

家庭料理きんどん  
TEL 082-246-2347  
◎広島市中区流川町2-24 ビトウビル3F  
◎17:00~23:00(L.O.22:30)  
◎日曜、祝日の月曜

広島市中心部  
串3種の晩酌セット

串焼酒房 蜂ヤ 胡町店  
TEL 082-249-8212  
◎広島市中区堀川町1-32 コニービル1F  
◎18:00~27:00(L.O.26:00)  
◎不定休

広島市中心部  
牡蠣串

広島HOP'S  
TEL 082-542-3150  
◎広島市中区大手町2-8-1  
◎11:30~14:00  
17:00~23:00(L.O.22:30)  
◎日曜(祝日の場合は翌月曜休み)

広島市中心部  
牡蠣料理、広島地酒

広島かき酒場MOMIJI  
TEL 082-247-8636  
◎広島市中区大手町1-4-27第8東川ビル1F  
◎11:30~14:00(L.O.13:30)  
17:00~23:00(L.O.22:00)  
◎日曜、祝日

広島市中心部  
牡蠣の天ぷら

広島酒呑童子  
TEL 082-247-9300  
◎広島市中区大手町1-4-25  
◎17:00~23:00  
◎日曜・年末年始(12/31~1/3)

広島市中心部  
広島産牡蠣の Pasta (クリームorガーリック)

Blue Grosso  
TEL 082-504-4333  
◎広島市中区立町4-3 パラジエンスビル4F  
◎18:00~25:00(L.O.24:00)  
◎日曜

広島市中心部  
広島名物 穴子のお造り

やまつみ  
TEL 082-236-7655  
◎広島市中区袋町1-11-1F  
◎17:00~23:00(L.O.22:00)  
◎水曜

広島市中心部  
鯛そうめん、穴子さし

雑草庵 安芸  
TEL 082-249-2293  
◎広島市中区新天地1-28 オペラハウス1F  
◎11:30~14:00(L.O.13:45)  
18:00~23:00(L.O.22:30)  
◎日曜(祝日の場合は翌月曜休み)

広島市中心部  
広島産地ダコの刺身とお好きな広島地酒一合

四季祭  
TEL 082-225-5753  
◎広島市中区輪町12-10 輪ビル2F  
◎17:00~売り切れ次第終了  
◎不定休

広島市中心部  
獅魂晩酌セット

獅魂 新天地店  
TEL 082-247-3768  
◎広島市中区新天地1-3 広島第3ビル 6F  
◎17:00~25:00(L.O.24:00)  
◎不定休

広島市中心部  
三六 瀬戸内コース

しゃもじ蕎麦 三六  
TEL 082-962-4661  
◎広島市中区輪町10-18-1F  
◎17:30~24:00(L.O.23:30)  
◎日曜、祝日

広島市中心部  
穴子めし

旬の肴と炙り 月あかり  
TEL 082-545-7777  
◎広島市中区大手町1-8-9  
◎11:30~22:00(L.O.21:00)  
◎月曜

広島市中心部  
アナゴと野菜の天ぷら

よりみち酒場 檜や  
TEL 082-241-7716  
◎広島市中区流川町5-3 きら街1F  
◎18:00~24:00(L.O.23:30)  
◎日曜、祝日

広島駅前  
かきのバター焼き

駅北酒場 わらなべ  
TEL 082-258-2772  
◎広島市中区若草町14-27  
◎17:00~24:00(L.O.23:00)  
◎日曜

広島駅前  
瀬戸内コース

大人の隠れ家 ああばん  
TEL 090-3373-6997  
◎広島市東区光町2-5-3 第1平勝ビル1F  
◎15:00~23:30  
◎日曜、祝日(ご予約のみ受付可能)

広島駅前  
活弁生牡蠣

海賊料理と牡蠣の店 村上海賊エキエ広島店  
TEL 082-258-3966  
◎広島市南区松原町1-2広島駅ekie1F NORTH  
◎日~木15:00~23:00  
金・土・祝前日15:00~24:00  
◎不定休

広島駅前  
焼き牡蠣

かき小屋 豊丸水産 広島新鮮線口店  
TEL 082-568-0822  
◎広島市東区若草町11-2グランアークテラス2F  
◎日~木16:00~23:00  
金・土・祝前日16:00~24:00  
◎元日

広島市中心部  
地御前がき 3種盛り地酒晩酌セット

瀬戸内海鮮 じゃや 原爆ドーム店  
TEL 090-4896-4948  
◎広島市中区大手町1-4-24 1F  
◎11:30~14:00(L.O.13:30)  
17:00~23:00(L.O.22:00)  
◎日曜(祝日の場合は月曜休み)

広島市中心部  
牡蠣瀬戸焼

瀬戸内味覚処 芸州 本店  
TEL 082-248-2558  
◎広島市中区立町3-13 ひろしま国際ホテル2F  
◎11:00~15:00(L.O.14:30)  
17:00~22:00(L.O.21:00)  
日祝 ~21:30(L.O.20:30)  
火曜(12月は変動あり)

広島市中心部  
広島満足セット (穴子白焼き&カキフライ&地酒)

瀬戸内料理 雑草庵 瀬戸  
TEL 082-247-2929  
◎広島市中区銀山町 12-21-1F  
◎18:00~24:00、全・土は18:00~26:00  
◎日曜(月曜が祝日の場合は翌火曜休み)

広島市中心部  
広島県産 牡蠣の天むす

地下の和食酒場 GOTENPO  
TEL 082-567-4288  
◎広島市中区小町3-25 三共広島ビルB1  
◎17:30~23:30(L.O.23:00)  
◎不定休

広島市中心部  
似島堀口さんの牡蠣と牛コラーゲンの広島マラー湯麺

中華海鮮薬膳 トンフォン  
TEL 082-240-0558  
◎広島市中区立町3-13 ひろしま国際ホテル1F  
◎11:00~14:30(L.O.14:00)  
17:30~21:30(L.O.21:00)  
木曜・日曜※月曜が祝日の場合は日曜営業、月曜休み

広島駅前  
穴子薄づくり

かき傳  
TEL 082-264-5968  
◎広島市東区光町2-8-24  
◎11:00~14:00(L.O.13:30)  
17:00~22:00(L.O.21:00)  
◎日曜

広島駅前  
広島三昧御膳

かなわ ekie店  
TEL 082-236-3880  
◎広島市南区松原町1-2広島駅北口1F ekie DINING  
◎11:00~14:30  
16:30~22:00(L.O.21:00)  
◎ekie休館日に準ずる

広島駅前  
牡蠣のガンガン蒸し

三代目綱元 さかなや道場 広島駅北口店  
TEL 082-568-0911  
◎広島市南区松原町1-5ホテルグランヴィア広島B1F  
◎日~木16:00~23:00  
金・土・祝前日16:00~24:00  
◎元日

広島駅前  
アナゴの刺身

大漁酒場 ざこ丸  
TEL 082-236-6268  
◎広島市南区大須賀町13-25  
◎16:00~24:00  
(L.O. 月~木23:00、全・土23:30)  
◎日曜(月曜が祝日の場合は日曜営業、月曜休み)

広島駅前  
広島牡蠣蕎麦

DASHIとSOBA 水車  
TEL 082-236-7855  
◎広島市南区松原町1-2広島駅北口1F ekie DINING  
◎11:00~23:00(L.O.22:30)  
◎ekie休館日に準ずる

