

市役所あれこれ便利電話
おしえてコールひろしま
年中無休8~21時
☎082-504-0822
FAX 082-504-2121

●担当課へは各課直通番号で
●市外局番の記載のない電話番号は
すべて市外局番(082)です

市民と市政

食感の組み合わせも美味な 蒲鉾入り広島菜漬巻き



●ネギの風味とチーズが香る蒲鉾「さざれ石」を具にしたおむすびを、ピリッとした風味、シャキッとした食感の「広島菜漬」で巻きました

楠真里佳さん

いきたがきマウスりん

今富 理沙さん

瀬戸内海の幸がたっぷり かき煎餅入り 黒鯛みその焼きおむすび



●かきの風味、栄養もギュッと濃縮した煎餅「海鮮しほり焼牡蠣」を粗く砕いたものを具にしたおむすびに、黒鯛をふんだんに使ったおかず味噌「黒鯛みそ」を付けて焼きました

荒瀬 瞳さん

かき愛あふれる ザ・かきむすび



●広島かきを濃厚なしぐれ煮にした「かきしぐれ」をトッピングしたおむすびを、甘くてパリッとした食感の「広島かき味のり」で包みました



荒瀬 瞳さん

子どもも大好き お好みソース香る 花ソーセージ挟み



●かつおぶしを混ぜ込んだおむすびに、濃厚なうま味がぎゅっしりつまった「お好みソース」をかけ、オーブントースターで5分程度焦げ目を付けた後、サクラの形が縁起よく大人にも子どもにも人気の「花ソーセージ」で挟みました

玖島 優希さん

彩りも風味も楽しめる 瀬戸風味の安藝紫むすび



●広島菜の古漬を赤しそなどで漬けた「安藝紫」を具にしたおむすびに、素材の香りと食感が豊かなふりかけ「瀬戸風味。」をまぶしました

岡野 優衣さん

田邊 梨夏さん

中村 真由美さん

「ザ・広島ブランド応援メンバー」が紹介します。
今年、子(ねずみ)年。そこで、ネズミが登場する昔話「おむすびころりん」にちなんで、「ザ・広島ブランド」認定品を使って、広島ならではの「おむすび」を作ってみました。

波多間 真紀さん

坂川 咲さん

「ザ・広島ブランド」とは



広島の特産品で特に優れたものを「ザ・広島ブランド」として認定し、広くPRしています。

「ザ・広島ブランド応援メンバー」とは、SNSなどによる情報発信により「ザ・広島ブランド」をPRしたり、「ザ・広島ブランド」に関する企画・提案などの活動をする12人の大学生です。

市HP ザ・広島ブランド 検索

商 業 振 興 課 (☎504-2318、☎504-2259)

2・3面は市長
と森保一監督
の新春対談!



中村 美羽さん