



グルメ特集

広域

おとりよせ

東は三原市エリアから西は山口県柳井市エリアまでの24市町で構成される広島広域都市圏。各市町「自慢の一品」をお取り寄せして、食欲の秋を楽しんでみてはいかがでしょうか。
 広島広域都市圏推進課
 (☎504-2017、☎504-2029)



【注文方法】TEL…電話、FAX…ファクス、HP…インターネット ひろしま都市犬はっしー

江田島市 MAP 9
天日乾麺うどん
 追製麺所

詳細はこちら

完全天日干しの伝統製法により作られた、うまみとコシの強いうどん。天保年間創業の江田島の老舗・濱口醤油とのコラボ商品もお薦め。
 ¥2,948円+送料 TEL HP
 岡田社 (☎0823-47-0254)

府中町 MAP 10
府中の白そば
 ギフトショップ マツヤ

詳細はこちら

江戸時代から伝わる府中町の特産品。そばの実にだけひいて作られているため、見た目は白く、口当たりも柔らかでしっかりとしたコシが特徴。
 ¥1,200円(3束)から+送料 TEL
 岡田社 (☎082-281-1801、☎082-281-1399)

北広島市 MAP 15
豊平そば
 道の駅 豊平どんぐり村内どんぐり荘

詳細はこちら

原材料のそばの実は、地元豊平産の「とよむすめ」を使用。従来の品種に比べ約1.4倍のルチン(ポリフェノール一種)を含む実を、石臼で丁寧に製粉。
 ¥380円(2人前)から+送料 TEL
 岡田社 (☎0826-84-1313、☎0826-84-1340)

大崎上島町 MAP 16
お魚・海藻セット
 フィッシングなかむら

詳細はこちら

大崎上島近海で取れた旬の魚を刺し身・煮魚・フライなどにしてすぐ食べられるように調理。ひじきやアカモク、海藻も併せてお届け。
 ¥5,000円+送料 TEL
 岡田社 (☎0846-64-4126、☎0846-64-4336)

和木町 MAP 21
瀬戸の黒麺
 和木町地域振興協会

詳細はこちら

和木町で取れる甲イカをモチーフにした、イカ墨を練り込んだ真っ黒な麺。シコシコした食感が特徴で、ほんのりと香るイカ墨がアクセント。
 ¥540円+送料 TEL
 岡田協会 (☎0827-28-4666、☎0827-28-4661)

上関町 MAP 22
上関産 活き車海老
 山口県光・熊毛地区栽培漁業協会

詳細はこちら

職員が環境やエサにこだわり、丁寧に育て上げた一品。天ぷらや塩焼き、刺し身にも相性抜群。年末の贈り物にもお薦め。
 ※お届け指定日12月3日~30日
 ¥3,700円(300g)から+送料 HP
 岡田協会 (☎0820-62-6030、☎0820-62-6033)

広島市 MAP 1
パームクーヘン
 「月・太陽」4号ギフト
 樑 kunugi

詳細はこちら

県内産の卵や米粉を使用したしっとりやわらかな食感のソフトタイプと、すっきりした酸味が特徴の広島レモンを使用したもっちり食感のハードタイプの2種類入り。
 ¥2,160円+送料 TEL HP
 岡田社 (☎082-272-0001、☎082-272-0300)

大竹市 MAP 5
広島かきみそラー油
 大竹特産ゆめ倶楽部

詳細はこちら

赤唐辛子、ニンニクなどを主原料にした食べるラー油。大竹産のかきを使用した、化学調味料、保存料無添加の商品です。生七味、佃煮との3点セットもあり。
 ¥750円+送料 TEL FAX HP
 岡田社 (☎0827-56-0666)

海田町 MAP 11
多喜込物語 広島めし
 三味(鯛・穴子・牡蠣)
 魚食堂たわら

詳細はこちら

創業明治27年、老舗の炊き込みご飯。4代目が厳選した魚介を、3代目が素材の味を最大に生かす味付けで仕上げた親子2代のコラボレーション商品。
 ¥1,296円+送料 HP
 岡田社 (☎082-821-2037、☎082-821-2038)

世羅町 MAP 17
せらぼとて
 和菓子処 大手門

詳細はこちら

老舗和菓子店が作る和菓子ならではのスイートポテト。丁寧に裏ごししたさつま芋に自慢の白あんを混ぜ込み、濃厚でしっとりとした上品なおいしさ。
 ¥200円+送料 HP
 岡田社 (☎0847-22-5143、☎0847-22-5148)

田布施町 MAP 23
古代米おかし
 田布施地域交流館

詳細はこちら

田布施町産の古代米ともち米を100%使用した「赤米おかし」と「黒米おかし」の2種類をお届け。ザクザクした食感の地産おかし。
 ¥390円+送料 TEL
 岡田館 (☎0820-51-0222、☎0820-51-0225)

呉市 MAP 2
呉産かき
 呉産かき振興協議会

詳細はこちら

かきの生育に優れた呉市は、かきの生産量全国一。波静かで、潮の流れが適度な呉の海で育ったかきは、うまみが凝縮され、栄養もたっぷり。
 ¥2,500円から(時期などで変動)+送料 HP
 岡田会 (☎090-4659-3414、☎050-3450-7024)

東広島市 MAP 6
原産西条柿
 JA交流ひろば とれたて元氣市となりの農家店

詳細はこちら

賀茂台地原産で発祥は800年前とされる歴史ある農産品。口いっぱい広がるきめ細かく上品な甘み。原産ならではの独特な風味が人気。
 ¥3,000円(3kg)+送料 TEL
 岡田社 (☎082-437-5831、☎082-437-5832)

熊野町 MAP 12
大号令
 馬の上酒造場

詳細はこちら

創業明治26年の地元老舗が、袋搾りという昔ながらの酒槽を使った搾り方で作る大号令は、口に広がる吟醸香とキレが特徴。
 ¥2,277円+送料 TEL
 岡田社 (☎082-854-0104、☎082-854-8852)

岩国市 MAP 18
お菓子各種(岸根ぐり使用)
 オンラインショップ
 やましろの恵み

詳細はこちら

1粒が30g以上と大粒で、果肉は甘みが強くまろやかな岸根ぐりを使用した和・洋のお菓子。
 ¥600円から+送料 HP
 岡田会 (☎0827-76-0100、☎0827-76-0800)

平生町 MAP 24
とらふぐ ふく刺し
 ふくちり鍋セット
 シーサイドホテル上関

詳細はこちら

きれいな海で育まれた瀬戸内海産のとらふぐを、自宅で楽しめるセット。
 ¥2万円から(時期などで変動)+送料 TEL
 岡田会 (☎0820-58-0555、☎0820-58-0400)、ホテルニューひらお (☎0820-25-1133、☎0820-56-6663)、お食事処しょうぶ (☎0820-56-2277、☎0820-56-7277)

竹原市 MAP 3
ほたるの里の減農薬米
 福寿畑

詳細はこちら

名水湧き出づる竹原市のほたるの里小梨町で栽培されたお米。自然豊かなまちで太陽の光をさんさんと浴びて育った、減農薬のお米です。
 ¥3,590円(4.5kg)+送料込み HP
 岡田社 (☎050-5242-9394)

廿日市市 MAP 7
SAKURAO GIN LIMITED
 中国醸造

詳細はこちら

広島産の厳選した17種類のボタニカル(植物)を原料に、イギリスの伝統的な製法で製造。桜香のアクセントとかんきつ系の香りのおいしさが印象的です。
 ¥6,050円+送料 HP
 岡田社 (☎0829-32-2111)

坂町 MAP 13
広島YOYOビール
 酒商山田

詳細はこちら

坂町産のムラサキ麦を原料の一部に使用した地ビール。こはく色で苦みが少なく、ホップの華やかな香りを楽しめる一杯。「ようよう」は坂町の方言で「ありがとう」。
 ¥660円+送料 HP
 岡田社 (☎082-251-1013、☎082-251-6596)

柳井市 MAP 19
やない金魚米
 赤米を楽しむ会

詳細はこちら

柳井市余田産の赤米を使用。食べやすさと、白米と炊くことで紅白模様になるかわいらしい見た目が特徴。やない金魚米のほか、やない金魚餅もあり。
 ¥330円(150g)+送料 HP
 岡田社 (☎0820-23-7808、☎0820-23-7811)

三原市 MAP 4
バタークリームケーキ
 「アデーション」18
 ケーキハウス シャンポール

詳細はこちら

県内産の卵、てんさい糖、国産の小麦粉、純バターを使用した45年間愛され続けるなつかしの味。添付の青レモン塩でおいしさが引き立ちます。
 ¥2,300円+送料 HP
 岡田社 (☎0848-63-8050)

安芸高田市 MAP 8
天使のお米
 桑田の庄

詳細はこちら

わずか60戸ほどの農家が丹精込めて育てた、生産量の極めて少ない桑田米。一般に出回ることがめったにない、地域自慢の美味しいお米をぜひご家庭で。
 ¥2,400円(5kg)+送料 TEL
 岡田社 (☎0826-59-3010、☎0826-59-3020)

安芸太田町 MAP 14
安芸乃国酒造

詳細はこちら

町の特産品(かぼちゃ、紫芋、菊芋、米)で作ったオリジナル発泡酒。コクのある味わいとホップの甘い香りが楽しめる「井仁の棚田」など4種類をご用意。
 ¥550円+送料 HP
 岡田社 (☎0826-22-6523)

周防大島町 MAP 20
みかん鍋
 周防大島みかん鍋公式ページ

詳細はこちら

ぴりりと辛いみかん胡椒がきいた瀬戸内の海鮮だしをベースに、鍋用みかんが浮かぶ周防大島のご当地鍋。締めのみかん雑炊も必見必食。 ※11月~3月限定
 ¥4,000円(送料込み) HP
 岡田大島観光協会 (☎0820-72-2134)

広島味の味わりの一品、匠の銘品がそろった
ザ・広島ブランド
 商業振興課 木村主事

紙面で紹介している品々の他にも、広島にはお取り寄せできる名品がたくさん！
 広島の特産品で、特に優れた食品や工芸品などを「ザ・広島ブランド」として認定しています。

市ホームページ インスタグラム 岡田商業振興課 (☎504-2318、☎504-2259)

※掲載情報(価格)は予告なく変更となる場合があります