

広島・宮島の旨いもん紹介



広島 お好み焼き

広島ご当地グルメの代表!

広島のお好み焼きは、関西のお好み焼きのように具と生地を混ぜ合わせてから焼くとは違い、薄いクレープ状の生地を焼き、その上に具をのせて層を作っていく「重ね焼き」が特徴です。具材には山盛りのキャベツに豚肉、もやし、玉子などに麺を合わせるヘルシー食材です。店舗数は広島県内に約2,000店舗あると言われ、プロが焼くことでお店ごとに個性が生まれ、それぞれの味を楽しむことができます。広島のお店紹介 ▶ P.7~

お店選びの豆知識!
 広島のお好み焼きは個性豊かな店舗が集めたテーマパーク型と単独店舗型があります
 ●テーマパーク型とは…
 ビルのワンフロアに10店舗以上が集合して、観光客や地元客でにぎわいを見せている場所。代表的なものとして「お好み村」(広島市中心部)や「ひろしまお好み物語駅前ひろば」(JR広島駅近隣)などがあります。「美味しいお好み焼きを食べてみたいけど…どこがよいかわからない」という方はテーマパーク型のお店をお勧めします。
 ●単独店舗型とは…
 店独自の味を日々探求し、地元住民に愛される個性豊かなお好み焼きが特徴です。「地元の常連客が通うお店で食べてみたい」という方は単独店舗型のお店をお勧めします。



食べ方について
 基本はヘラを使って、鉄板の上で熱々のお好み焼きを「ふ〜ふ〜」いながら食べます。熱すぎるのが苦手、ヘラで食べるのは難しい…という方は、注文時に「お皿で」と言えばお好み焼きがお皿にのってきますし、箸も普通に置いてあるので大丈夫です。

お好みソースについて
 お好み焼きには欠かせない大切な味。最大の特徴は「とろみ」です。お好み焼きから流れ落ちにくく、具材ともよく絡むので相性は抜群!何種類もの香辛料と果物、野菜から作られ、栄養価も高いヘルシーソースです。

大地の恵み、こだわりの生産者が
 生み出す至高の味。

広島牛

穏やかな気候と風土に恵まれた広島県北部の中国山地で育った和牛と、神戸牛・松坂牛のルーツとなる但馬牛を配合して生まれたのが広島牛です。筋繊維が細かく無駄な脂肪が少ない肉質。小さなサシが細かく入っています。口に含めば、やわらかい舌ざわりと上品な脂肪の香りがとけあい、まろやかさを醸し出します。噛めば噛むほど味を生むコクの深さが特徴の「旨い!広島牛」。
 広島のお店紹介 ▶ P.15



広島 ハーブ鶏

飼料にハーブを混ぜて飼育した長期無薬鶏で、柔らかい肉質でくさみがなく、高タンパク・低カロリーなお肉です。
 広島のお店紹介 ▶ P.15



幻霜ポーク

四方を山に囲まれ澄んだ空気と美しい山水が湧き出す地で、幻霜スペシャルポークが飼育されています。「ライバルは牛肉」と言われるほどの肉質は霜降りで甘みがあり、しっとりしたジューシーな味わいが特徴です。広島で生まれた「霜降り豚」幻霜ポークをご賞味ください。
 広島のお店紹介 ▶ P.11~



広島 宮島

瀬戸が生み出す自然の恵み
 瀬戸内の鮮魚を振る舞う店舗の数々

瀬戸内の魚介

瀬戸内海は干満の差が大きく潮流が強いため、海底の栄養分が巻き上げられ魚介類の育成を促し豊かな漁場となっています。強い潮流により身が引き締まり、豊富な栄養を蓄え脂がのった魚介。こうした好条件の中で約1000種類の魚介類がいると言われており、瀬戸内海は天然の養殖場と呼ばれています。瀬戸内の新鮮な活魚で賑わう広島には、「瀬戸内料理」として魚料理を振舞うお店が数多く存在します。その日の朝に獲れた鮮魚の刺身や天ぷらなど、ここでしか愉しめない瀬戸内の格別な味をご堪能してみてください。
 広島のお店紹介 ▶ P.11~
 宮島のお店紹介 ▶ P.19



食べ方
 イロイロ
 広島牡蠣♪



広島 宮島 牡蠣

旨みとろける
 牡蠣料理!

「海のミルク」と呼ばれる広島名産の牡蠣は全国生産量の約6割を占めています。広島産の牡蠣は、身がプリプリして濃厚で上品な潮の香りが特徴です。また、出荷基準は全国一の厳しさで、この厳しさが安全で高品質と言われる広島産牡蠣の所以です。食べ方は、生食、焼き、天ぷら、オイル漬けなどいろいろ。地元広島で食べる牡蠣は水揚げしてすぐの牡蠣が食べられるので、他県で食べる牡蠣に比べて新鮮で、口の中に旨みが広がりは味は格別です。
 広島のお店紹介 ▶ P.11~ 宮島のお店紹介 ▶ P.17~



宮島近海で獲れる「大野瀬戸アナゴ」の風味豊かで柔らかな口当たり

広島湾に注ぐ中国山地の栄養分を十分に受けて育ち、特に廿日市市大野瀬戸でとれるアナゴは、潮流の速さと良質なえさが多いため、「瀬戸のアナゴ」と称され、人気のブランド穴子です。うなぎの半分程度の脂肪でほどよく脂が乗り、良質でとても柔らかな口当たりが特徴です。広島・宮島のお店では新鮮で美味しい穴子料理が食べられます。郷土料理の「あなご飯」をはじめ、活穴子をお刺身で食べられるお店もあり、この地域でしか味わえない新鮮で旨い本当の穴子を味わえます。
 広島のお店紹介 ▶ P.11~
 宮島のお店紹介 ▶ P.18~

広島 宮島

穴子



400年の歴史に酔う

広島地酒

「水の都ひろしま」を形成する豊かな清流と、豊穣な土地で育つ酒米。これら環境の恵みから「広島酒」が生まれます。日本初の製法「軟水醸造法」により、全国にその存在を知らしめる酒どころとなり、口あたりが柔らかく、芳醇で旨味に富んだ独特のまろやかな仕上がりが特徴です。全国最初の清酒鑑評会では、灘(兵庫)・伏見(京都)の評価を大きく上回り、最高賞を獲得し今日まで全国にその存在を知らしめています。常に高い評価を受ける「旨い!広島酒」。
 広島のお店紹介 ▶ P.7~
 宮島のお店紹介 ▶ P.17~

広島 宮島

