

広島の旨いもん紹介



広島ご当地グルメの代表！

焼 お好み焼き

広島焼きは、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店舗あるとされ、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出来ます。

● 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。



熱々をヘラで食べるのが旨いよ！

● 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まっ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… 代表的なものとして「お好み村」(広島市中心部)や「ひろしまお好み物産駅ひろば」(R広島駅近隣)などがあります。ビルのワンフロアに多数の店舗が集まることで、観光客や地元客でにぎわいを見せており、それぞれの店舗が切磋琢磨してお好み焼きのクオリティを高めています。「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方」は単独店舗型のお店をお勧めします。

肉

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、今日の広島牛が生まれました。肉質は、筋繊維が細かく無駄な脂肪が少なく、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、まるやかなさを醸し出します。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。

広島牛が食べられるお店

- | | |
|------------|-----------------|
| MAP C-1 2 | みっちゃん総本店 雅(みやび) |
| MAP D-2 14 | 広島料理 西海(さいかい) |
| MAP C-1 15 | 炭焼き・煮こみ 喜多よし |
| MAP D-2 16 | 大漁酒場 魚博 本店 |
| MAP D-2 17 | 大漁酒場 魚博 袋町支店 |
| MAP C-1 23 | 旬の肴と炙り 月あかり |
| MAP D-2 26 | 居酒屋 かも福 |
| MAP C-2 36 | 鉄板焼き どんとこ |
| MAP D-2 37 | 焼肉 和炎 |
| MAP C-1 6 | お好み焼 若貴サンモール前店 |
| MAP D-1 9 | お好み焼・鉄板焼き 龍屋 |
| MAP D-2 10 | 新らん |
| MAP C-1 11 | お好み焼・鉄板焼 大島 |
| MAP C-2 12 | てっぺん 本店 |
| MAP C-3 13 | 情熱鉄板!お好み焼き 川劇 |
| MAP C-2 31 | 瀬戸内料理と地酒 みやま |
| MAP C-2 36 | 鉄板焼き どんとこ |

肉 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。

ハーブ鶏が食べられるお店

- | | |
|------------|-------------|
| MAP D-2 34 | 鳥時時(とりかちどき) |
| MAP D-2 35 | 炭焼酒場 番屋 |



肉 幻霜ポーク

四方を山に囲まれ澄んだ空気ときれいな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。普通の豚に比べて体に幅があり肉付きが良く、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。

幻霜ポークが食べられるお店

- | | |
|------------|-----------------|
| MAP D-2 14 | 広島料理 西海(さいかい) |
| MAP D-2 16 | 大漁酒場 魚博 本店 |
| MAP D-2 17 | 大漁酒場 魚博 袋町支店 |
| MAP D-2 19 | 居酒屋 お花 |
| MAP C-1 20 | 旨飯酒場 えこ島廣 |
| MAP C-1 21 | 袖子の小路 |
| MAP D-2 22 | 和四季酒肴処 たいし |
| MAP C-1 23 | 旬の肴と炙り 月あかり |
| MAP D-2 24 | 広島大衆酒場 あらし |
| MAP D-1 25 | 居酒屋 エルム |
| MAP D-2 26 | 居酒屋 かも福 |
| MAP C-1 27 | しゃもじ蕎麦 三六 |
| MAP C-2 28 | 瀬戸内彩食 いづみ |
| MAP C-2 29 | 炭火焼 炉端焼 井兵衛 立町店 |
| MAP D-2 30 | 魚博 目 |
| MAP D-2 31 | 瀬戸内料理と地酒 みやま |
| MAP C-2 32 | 和旬彩 喜久 |
| MAP C-2 33 | 瀬戸内居酒屋 龍馬 |
| MAP C-2 36 | 鉄板焼き どんとこ |
| MAP D-2 37 | 焼肉 和炎 |
| MAP D-1 39 | 創作屋 PULL UP |



魚

瀬戸内の幸

天然の養殖場
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小魚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のつった魚たち。こうした好条件の中で約1000種類の魚介類がいるとされている瀬戸内海は天然の養殖場とされています。

瀬戸内の鮮魚を振る舞う店舗の数々

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、ここでしか味わえない魚料理を振る舞う店舗が多数存在します。瀬戸内の格別な味を是非ご堪能してみてください。



瀬戸内の幸が食べられるお店

- | | |
|------------|-----------------|
| MAP C-1 2 | みっちゃん総本店 雅 |
| MAP A-1 4 | お好み焼き 鉄板焼き HOPE |
| MAP D-2 14 | 広島料理 西海 |
| MAP C-1 15 | 炭焼き・煮こみ 喜多よし |
| MAP D-2 16 | 大漁酒場 魚博 本店 |
| MAP D-2 17 | 大漁酒場 魚博 袋町支店 |
| MAP D-2 18 | やきうお処 青幹 |
| MAP D-2 19 | 居酒屋 お花 |
| MAP C-1 20 | 旨飯酒場 えこ島廣 |
| MAP C-1 21 | 袖子の小路 |
| MAP D-2 22 | 和四季酒肴処 たいし |
| MAP C-1 23 | 旬の肴と炙り 月あかり |
| MAP C-2 24 | 広島大衆酒場 あらし |
| MAP D-1 25 | 居酒屋 エルム |
| MAP D-2 26 | 居酒屋 かも福 |
| MAP C-2 27 | しゃもじ蕎麦 三六 |
| MAP C-2 28 | 瀬戸内彩食 いづみ |
| MAP C-2 29 | 炭火焼 炉端焼 井兵衛 立町店 |
| MAP D-2 30 | 魚博 目 |
| MAP D-2 31 | 瀬戸内料理と地酒 みやま |
| MAP C-2 32 | 和旬彩 喜久 |
| MAP C-2 33 | 瀬戸内居酒屋 龍馬 |
| MAP D-2 35 | 炭焼酒場 番屋 |



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牡蠣の所以です。食べ方は、生食、鉄板焼き、フライなどいろいろあります。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新鮮で、口の中に旨みが広がって味わいは格別です。

食べ方イロイロ 広島牡蠣♪



牡蠣が食べられるお店

- | | |
|------------|-----------------|
| MAP C-1 2 | みっちゃん総本店 雅 |
| MAP C-3 13 | 情熱鉄板!お好み焼き 川劇 |
| MAP D-2 14 | 広島料理 西海 |
| MAP D-2 16 | 大漁酒場 魚博 本店 |
| MAP D-2 17 | 大漁酒場 魚博 袋町支店 |
| MAP D-2 18 | やきうお処 青幹 |
| MAP D-2 19 | 居酒屋 お花 |
| MAP C-1 20 | 旨飯酒場 えこ島廣 |
| MAP C-2 21 | 袖子の小路 |
| MAP D-2 22 | 和四季酒肴処 たいし |
| MAP D-1 25 | 居酒屋 エルム |
| MAP D-2 26 | 居酒屋 かも福 |
| MAP C-2 27 | しゃもじ蕎麦 三六 |
| MAP C-2 28 | 瀬戸内彩食 いづみ |
| MAP C-2 29 | 炭火焼 炉端焼 井兵衛 立町店 |
| MAP D-2 30 | 魚博 目 |
| MAP D-2 31 | 瀬戸内料理と地酒 みやま |
| MAP C-2 32 | 和旬彩 喜久 |
| MAP C-2 33 | 瀬戸内居酒屋 龍馬 |
| MAP C-2 36 | 鉄板焼き どんとこ |
| MAP D-2 38 | 韓国Dining 笑揚亭 |

広島のお好み焼きでは牡蠣のトッピングや牡蠣の鉄板料理を楽しむことが出来ます



穴子

広島湾に注ぐ中国山地の栄養分で育ち、やわらかく、味わいのある穴子です。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い口当たりです。名物の穴子飯をはじめ、活穴子をお刺身で食べられるお店もあります。深く濃厚な味わいが口の中に広がります。

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、瀬(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。



広島地酒が呑めるお店

- | | |
|------------|-----------------|
| MAP C-1 1 | お好み焼 長田屋 |
| MAP A-1 3 | 電光石火 |
| MAP A-1 4 | お好み焼き 鉄板焼き HOPE |
| MAP A-1 5 | 焼くんじゃ |
| MAP D-1 9 | お好み焼・鉄板焼き 龍屋 |
| MAP C-1 11 | お好み焼・鉄板焼 大島 |
| MAP C-3 13 | 情熱鉄板!お好み焼き 川劇 |
| MAP D-2 14 | 広島料理 西海 |
| MAP C-1 15 | 炭焼き・煮こみ 喜多よし |
| MAP D-2 16 | 大漁酒場 魚博 本店 |
| MAP D-2 17 | 大漁酒場 魚博 袋町支店 |
| MAP D-2 18 | やきうお処 青幹 |
| MAP D-2 19 | 居酒屋 お花 |
| MAP C-1 20 | 旨飯酒場 えこ島廣 |
| MAP C-1 21 | 袖子の小路 |
| MAP D-2 22 | 和四季酒肴処 たいし |
| MAP C-1 23 | 旬の肴と炙り 月あかり |
| MAP C-2 24 | 広島大衆酒場 あらし |
| MAP D-1 25 | 居酒屋 エルム |
| MAP D-2 26 | 居酒屋 かも福 |
| MAP C-2 27 | しゃもじ蕎麦 三六 |
| MAP C-2 28 | 瀬戸内彩食 いづみ |
| MAP C-2 29 | 炭火焼 炉端焼 井兵衛 立町店 |
| MAP D-2 30 | 魚博 目 |
| MAP D-2 31 | 瀬戸内料理と地酒 みやま |
| MAP C-2 32 | 和旬彩 喜久 |
| MAP C-2 33 | 瀬戸内居酒屋 龍馬 |
| MAP D-2 34 | 鳥時時 |
| MAP D-2 35 | 炭焼酒場 番屋 |
| MAP C-2 36 | 鉄板焼き どんとこ |
| MAP D-2 37 | 焼肉 和炎 |
| MAP D-1 39 | 創作屋 PULL UP |