

東広島市

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で上品な甘み。

☎082-437-5831、FAX082-437-5832

広島市

バームクーヘン
『月・太陽』4号ギフト
櫟 kunugi



詳細は
こちら



広島県内産の卵や米粉を使用したソフトタイプと、すっきりした酸味が特徴の広島レモンを使用したハードタイプの2種類入り。

☎082-272-0001、FAX082-272-0300

廿日市市

SAKURAO GIN LIMITED
中国醸造



詳細は
こちら



広島の厳選した 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。

☎0829-32-2111

呉市

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。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。

☎090-4659-3414、FAX050-3450-7024

安芸高田市

天使のお米 桑田米
桑田の庄



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。

☎0826-59-3010、FAX0826-59-3020

竹原市

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減農薬のお米。

☎050-5242-9394

江田島市

天日乾麺うどん
さき 迫製麺所



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。

☎FAX0823-47-0254

三原市

バタークリームケーキ
『アデーシャン』18cm
ケーキハウス シャンボール



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。

☎FAX0848-63-8050

府中町

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。見た目は白く、口当たりまろやかでしっかりとコシが特徴。

☎082-281-1801、FAX082-281-1399

大竹市

広島かきみそラー油
大竹特産ゆめ倶楽部



詳細は
こちら

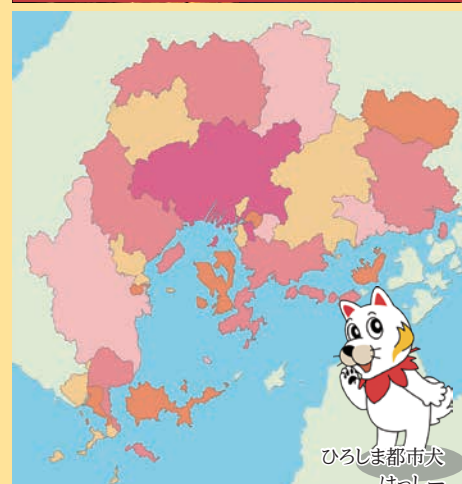


赤唐辛子、ニンニクなどを主原料にした食べるラー油。大竹産のかきを使用した、化学調味料、保存料無添加の商品です。

☎FAX0827-56-0666

グルメ特集

広域Xおとりよせ



ひろしま都市犬
はっしー

東は三原市エリアから西は山口県柳井市エリアまでの 11 市 13 町で構成され、圏域全体の発展を目指し、さまざまな交流を行っている広島広域都市圏。今回の記事は、広島広域都市圏の合同企画として各市町の広報紙に掲載しています。

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。

田布施町 **古代米おかき**
田布施地域交流館



詳細は
こちら



町内産の古代米ともち米を100%使用した『赤米おかき』と『黒米おかき』の2種類をお届け。ザクザクした食感の地産おかき。
田布施地域交流館
(☎51-0222、FAX51-0225)

和木町 **瀬戸の黒麺**
和木町地域振興協会



詳細は
こちら



和木町沖で獲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。
☎0827-28-4666、FAX0827-28-4661

大崎上島町 **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。
☎0846-64-4126、FAX0846-64-4336

上関町 **上関産 活き車エビ**
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。※12月上旬から
☎62-6030、FAX62-6033

世羅町 **せらぽとて**
和菓子処 大手門



詳細は
こちら



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。
☎0847-22-5143、FAX0847-22-5148

周防大島町 **みかん鍋**
周防大島みかん鍋公式ページ



詳細は
こちら



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。(11月~3月限定)
☎周防大島観光協会
(☎FAX0820-72-2134)

岩国市 **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。
☎0827-76-0100、FAX0827-76-0800

平生町 **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ほか



詳細は
こちら



※写真はお届け一例

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。
☎シーサイドホテル上関 (☎58-0555、FAX58-0400)、ホテルニューひらお (☎25-1133、FAX56-6663)、お食事処しよぶ (☎56-2277、FAX56-7277)

柳井市 **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。
☎23-7808、FAX23-7811

海田町 **多喜込物語 広島めし**
三昧 (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。厳選した魚介の味を最大に生かす味付けで仕上げた商品。
☎082-821-2037、FAX082-821-2038

熊野町 **大号令**
ばじょう
馬上酒造場



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絞り方で作る大号令は、口に広がる吟醸香とキレが持ち味。
☎082-854-0104、FAX082-854-8852

坂町 **広島 YOYO ビール**
酒商山田



詳細は
こちら



町内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。
☎082-251-1013、FAX082-251-6596

安芸太田町 **安芸太田町オリジナル麦酒**
安芸乃国酒造株式会社



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。
☎0826-22-6523

北広島町 **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』を石臼で丁寧に製粉。
☎0826-84-1313、FAX0826-84-1340