広島広域都市圏

郷土自慢の

食 Food と Sake 酒

フェイスブックでも情報発信中!

広島広域都市圏のご紹介

広島広域都市圏は、広島市の都心部からおおむね60kmの圏内にある、東は広島県三原市エリアから西は山口県柳井市エリアまでの24市町で構成されています。

この24市町で構成する広島広域都市圏協議会では、圏域の一体的発展に向けた交流・連携を推進しています。

また、この協議会では、圏域内のまちの活性化と産業・経済の活力増進を図ることを目的として「まち起こし協議会」を設置し、「神楽」や「食と酒」といった地域資源を積極的に活用した取組を進めています。

圏域内には各市町独自のグルメや地酒など、魅力あふれるおいしい食べ物やお酒がたくさんあります。ぜひ、それぞれの市や町を訪れて、自慢の味を堪能してください。

こんにちワン!はっしーだよ。
圏域内の市や町を「はしわたし」してみんなを仲よしにしたり、たくさんの魅力を「はっしん」するよ。活発な性格で、おいしい食べ物とお酒を探すことが趣味なんだ。
これから僕がとっておきの食と酒、そしてオススメ観光スポットを紹介するワン!

広島広域都市圏マスコットキャラクター
ひろしま都市犬はっしー

発　行：広島広域都市圏協議会"食と酒"まち起こし協議会
お問い合わせ："食と酒"まち起こし協議会事務局
（広島市企画総務局企画調整部広域都市圏推進課内）
広島市中区国泰寺町一丁目6番34号
TEL:082-504-2017　FAX:082-504-2029

○広島広域都市圏協議会 ホームページ
○ひろしま都市犬はっしー フェイスブック

このパンフレットは、令和元年9月に作成したものです。

掲載しているQRコードは機種やアプリによって読み取りにくい場合があります。

広島広域都市圏のお酒

1 ㈱原本店 （広島市）

〒730-0003 広島市中区白島九軒町 9-19
TEL：082-221-1641 FAX：082-221-1643

1805年(文化2年)創業。200年前、当時の人家はまばらで、土手の上から眺めると、晴れた日には厳島の弥山がよく見えました。海中高くそびえる弥山は気高く、縁ありげでもあり、不老長寿の伝説で有名な蓬莱山と見紛うばかりであったとされます。これが酒銘「蓬莱鶴」の由来です。辛口ながら小味の効いたキレのあるお酒が特徴です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

2 ㈱小泉本店 （広島市）

〒733-0861 広島市西区草津東三丁目 3-10
TEL：082-271-4004 FAX：082-271-4026

天保年間（1830年〜1844年）の時期に創業。明治天皇の行幸（明治18年8月1日）を記念し酒銘を「御幸」と命名しました。"まろやかな味わい、美妙なうま口"を特徴として、広島の風土に根ざした酒造りを行っています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

3 八幡川酒造㈱ （広島市）

〒731-5116 広島市佐伯区八幡三丁目 13-20
TEL：082-928-0511 FAX：082-927-2850

文政年間（1818年〜1830年）に創業。代表銘柄「八幡川」は蔵の近くに二級河川「八幡川」が流れていることに由来します。冬季限定の「活性にごり酒」は昔から多くの人に愛されています。きれいで旨みのあるお酒は瀬戸内海の魚料理との相性もばっちりです。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

4 (名)梅田酒造場 （広島市）

〒736-0081 広島市安芸区船越六丁目 3-8
TEL：082-822-2031 FAX：082-822-4128

1916年(大正5年)創業。安芸区船越の岩滝山の麓に位置します。この岩滝山は標高134メートルの山ですが、不思議なことに大きな岩山で、岩の割れ目に穴を空けると清水が噴出します。お酒の特徴は、口当たりがまろやかでありながら、すっきりとしたキレのあるお酒です。口にふくむと、きめ細かな広がりのある味わいです。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

5 旭鳳酒造㈱ （広島市）

〒731-0221 広島市安佐北区可部三丁目 8-16
TEL：082-812-3344 FAX：082-812-3345

1865年(慶応元年)創業。代表銘柄「旭鳳」は3代目蔵元が春の暁に、東にそびえる高松山に神々しく朝日が昇り、その朝日に向かって「鳳凰」が輝きつつ舞い上がる夢を見たことに由来します。それまでの「新鷹山」を改め「旭鳳」と命名。のどごしよく、しかもまろやかで、飲む程に興の増す味を保ち続けています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

6 久保田酒造㈱ （広島市）

〒731-0221 広島市安佐北区可部二丁目 34-24
TEL：082-815-7660 FAX：082-815-6451

1868年(慶応4年)創業。太田川の伏流水が湧き出る、家伝の菱形の井戸の水を仕込み水として酒造りを行っています。香り豊かなさらりとした呑み口で、守り続けた伝統の旨さが冴えます。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

7 ㈱三宅本店 （呉市）

〒737-0045 呉市本通七丁目 9-10
TEL：0823-22-1029 FAX：0823-24-5500

1856年(安政3年)創業。「千福」の酒銘は、女性に由来。初代三宅清兵衛が母「フク」と嫁「千登」の内助の功をたたえ、二人の名前から一文字ずつ取って名付けたものです。この名をつけてから千福はさらに繁盛。酒銘と味が良いと評判になり広まっていったと言われています。旨みのある辛口で、呑み飽きしないお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

8 中野光次郎 （呉市）

〒737-0853 呉市吉浦中町二丁目 7-10
TEL：0823-31-7001 FAX：0823-31-7966

1871年（明治4年）創業。代表銘柄の「水龍」は創業者の初代・中野光次郎氏が、湧水の中から龍が生まれる夢を見たことに由来します。多数ある、自社蔵内井水の極軟水による旨口を伝統とする地酒蔵で、濃厚・芳醇・後キレの良さを味の柱としています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

9 (有)白天龍酒造場 （呉市）

〒737-0012 呉市警固屋三丁目 2-18
TEL：0823-28-0049 FAX：0823-28-4410

1912年（大正元年）創業。代表銘柄の「金冠 白天龍」は中国古来より龍が天に昇るさまは商売繁盛・家族繁栄など縁起が良いとされることから命名したものです。甘口、辛口、呑み応えのある酒やさらっとした酒まで色々あります。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

10 相原酒造㈱ （呉市）

〒737-0152 呉市仁方本町一丁目 25-15
TEL：0823-79-5008 FAX：0823-79-6247

1875年（明治8年）創業。代表銘柄の「雨後の月」は明治の文豪、徳富蘆花の「自然と人生」の短編題より命名。醸造する全ての酒を吟醸造りとして、醸し、冷蔵して熟成させています。酒名のとおり上品で透明感のある味わいです。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

11 宝剣酒造㈱ （呉市）

〒737-0152 呉市仁方本町一丁目 11-2
TEL：0823-79-5080 FAX：0823-79-0119

1872年（明治5年）創業。製造場内に、広島県ではまれといわれる名水が湧き出しています。その湧水を使用し、広島県産の酒米を原料として、こしきによる蒸米、大箱による手造りの麹造りにこだわり、味わい深い食中酒を目標に研鑽しています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

12 榎酒造㈱ （呉市）

〒737-1205 呉市音戸町南隠渡二丁目 1-15
TEL：0823-52-1234 FAX：0823-51-2238

1899年(明治32年)創業。創業時は平清盛ゆかりの地から銘柄を「清盛」としていましたが、蔵のある場所が「鳩岡」であった事、また、当時の教科書が「ハナ、ハト、マメ、マス…」で始まっていたことから、誰でも知っている「華鳩」と名付けました。疲れた時にも飲んでホッとやすらぐお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

13 林酒造㈱ （呉市）

〒737-1377 呉市倉橋町 11777
TEL：0823-54-0310 FAX：0823-54-0390

1806年（文化3年）創業。代表銘柄の「三谷春」は、当代随一の漢学者・坂井虎山が命名し、頼山陽の長男・聿庵が書をしたためたという由緒あるお酒です。醸造はもちろん、ビン洗いから、詰め、ラベル貼りまで1本1本全て手作業で造っています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

14 盛川酒造㈱ （呉市）

〒737-2506 呉市安浦町原畑 44
TEL：0823-84-2002 FAX：0823-84-7006

1887年（明治20年）に創業。代表銘柄の「白鴻（はくこう）」は大きな鳥が鴻図（大望）を抱いて大空に舞い上がっていく気概を表しています。県内有数の軟水を仕込み水として使用。広島杜氏伝統の軟水醸造法を守り続ける小さな酒蔵です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

15 竹鶴酒造㈱ （竹原市）

〒725-0022 竹原市本町三丁目 10-29
TEL：0846-22-2021 FAX：0846-22-2344

1733年（享保18年）創業。代表銘柄「竹鶴」は社屋裏の竹薮に鶴が巣を作ったことを瑞兆として名付けられました。広島県では戦後初の製造から販売まで全て純米酒の蔵で、伝統の日本酒造りにこだわっています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

16 藤井酒造㈱ （竹原市）

〒725-0022 竹原市本町三丁目 4-14
TEL：0846-22-2029 FAX：0846-22-8241

1863年（文久3年）創業。代表銘柄「龍勢」は蔵の裏山の龍頭山にある井戸水を使用して酒を醸したことにちなんで命名されました。全量純米酒の銘柄で、米の特性を活かし、食事と共に楽しめるお酒を探求しています。第1回全国清酒品評会で、日本一の栄誉に輝いた銘柄です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

17 中尾醸造㈱ （竹原市）

〒725-0026 竹原市中央五丁目 9-14
TEL：0846-22-2035 FAX：0846-22-8515

1871年(明治4年)創業。「杯に注いだ酒の表情を鏡に例え、蔵人の誠の心を映し出してほしい」という願いを込めて「誠鏡」の酒銘柄が誕生しました。日本酒本来のコクと旨みをしっかりと持ち合わせたお酒です。堅さ荒さ青くささが無く、適度に熟成しており、重たくなく軽い酒質です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

18 ㈱醉心山根本店 （三原市）

〒723-0011 三原市東町一丁目 5-58
TEL：0848-62-3251 FAX：0848-62-3253

1860年（万延元年）創業。明治の中期に所有20銘柄を一つにまとめて「酔心（よいごころ）」と命名。人々はそれを「すいしん」と呼ぶようになり、今の「酔心（すいしん）」となりました。軟水造りできめこまやかな味が特徴です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

19 賀茂鶴酒造㈱ （東広島市）

〒739-0011 東広島市西条本町 4-31
TEL：082-422-2121 FAX：082-422-2300

1873年(明治6年)に酒銘を「賀茂鶴」と命名。「賀茂」は地名とともに醸すという言葉を、「鶴」は気高い端鳥を表します。1918年（大正7年）賀茂鶴酒造株式会社を設立。味わいがあってキレが良い。呑み飽きしない、深い旨味のあるお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

20 福美人酒造㈱ （東広島市）

〒739-0011 東広島市西条本町 6-21
TEL：082-423-3148 FAX：082-422-7497

1917年（大正6年）創業。昔地名が「福神」と呼ばれ、女性にも好まれるお酒でありたいとの想いから「福美人」と命名。やわらかい「美人の井戸」の水で醸す、ほのかに甘いふくよかなお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
			◎	

21 白牡丹酒造㈱ （東広島市）

〒739-0011 東広島市西条本町 15-5
TEL：082-422-2142 FAX：082-424-4250

1675年（延宝3年）創業。天保10年（1839年）に京都鷹司家より家紋にちなんで「白牡丹」の酒銘を拝受。小味の利いた呑み飽きしない甘口タイプのお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
			◎	

22 西條鶴醸造㈱ （東広島市）

〒739-0011 東広島市西条本町 9-17
TEL：082-423-2345 FAX：082-422-8272

創業1904年（明治37年）。広島県産の原料米、伝統的な広島流の手造りに拘り、口当たり柔らかで米の旨味が広がる芳醇旨口の広島地酒を醸しています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

23 亀齢酒造㈱ （東広島市）

〒739-0011 東広島市西条本町 8-18
TEL：082-422-2171 FAX：082-423-8219

明治初期の創業。代表銘柄の「亀齢」は「鶴は千年　亀は万年」の言葉のごとく、長命と永遠の繁栄の意を込めて名付けられました。甘口が多い広島酒の中では、辛口で喉ごしのうまさを身上としています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

24 賀茂泉酒造㈱ （東広島市）

〒739-0006 東広島市西条上市町 2-4
TEL：082-423-2118 FAX：082-423-9217

1912年(大正元年)創業。地名の「賀茂」と蔵所有の山林にある山陽道の名水「茗荷清水」を汲んで酒造りをしたことから「賀茂泉」と命名されました。昭和40年代初めから全国に先駆けて米と米こうじのみで造る純米酒造りを始め、生まれたのが代表銘柄の本仕込賀茂泉です。お米の旨味を残す為、炭素ろ過を行わない芳醇でコクのある酒質は冷酒からぬる燗まで幅広い温度で愉しめます。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

25 山陽鶴酒造㈱ （東広島市）

〒739-0016 東広島市西条岡町 6-9
TEL：082-423-2055 FAX：082-422-7933

1912年（大正元年）創業。山陽道の松並木に縁起の良い鶴をあしらって「黒松山陽鶴」と命名。一般的に「山陽鶴」として親しまれています。のどごしが良く「甘酸辛苦渋」が一体になって融けあうお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

26 金光酒造(資) （東広島市）

〒739-2622 東広島市黒瀬町乃美尾 1364-2
TEL：0823-82-2006 FAX：0823-82-7948

1880年（明治13年）創業。代表銘柄の「桜吹雪」は旧来から、「賀茂金秀」は純米酒を中心に2003年からの銘柄です。フレッシュで味わいある、"こころに残る、「おいしい」を求めて"をキャッチフレーズに酒造りに勤しんでいます。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

27 ㈱今田酒造本店 （東広島市）

〒739-2402 東広島市安芸津町三津 3734
TEL：0846-45-0003 FAX：0846-45-3712

1868年（明治元年）創業。代表銘柄の「富久長」は同地安芸津出身で軟水醸造法の第一人者である三浦仙三郎により命名されたものです。広島杜氏の町 安芸津町で、丁寧な吟醸造りを心掛けています。製品は全て瓶貯蔵。しぼったそのままの味わいをフレッシュにお届けします。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

28 柄酒造㈱ （東広島市）

〒739-2402 東広島市安芸津町三津 4228
TEL：0846-45-0009 FAX：0846-45-5538

1848年（嘉永元年）創業。代表銘柄は「於多福」と「関西一」です。「於多福」は、一献すると福が多くおとずれるという由来をもちます。「関西一」は西日本一の品質を表しています。広島県産酒造好適米を100%使用し、酒造りの基本の麹は全量を手作り蓋麹。広島の米を広島杜氏が醸します。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

29 中国醸造㈱ （廿日市市）

〒738-8602 廿日市市桜尾一丁目 12-1
TEL：0829-32-2111 FAX：0829-32-2110

1918年（大正7年）創業。宮島の対岸に位置する総合酒類メーカーです。代表銘柄の「一代」は、己の一代一代を大切にし、後世に名を残したいという願いを込めて命名されました。淡麗辛口ですっきりとした飲み口が特徴です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

30 向原酒造㈱ （安芸高田市）

〒739-1201 安芸高田市向原町坂 238-1
TEL：0826-46-2008 FAX：0826-46-4064

1909年（明治42年）に創業。向原の地名と、蔵の周辺にたくさん咲き誇っていた桜を合わせ、「向井櫻」と名づけられました。三篠川上流の岩の間からの湧き水を、雪が降る日でも水汲み出してつくっているこだわりのお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

31 津田酒造㈱ （江田島市）

〒737-2301 江田島市能美町中町 2372-1
TEL：0823-45-2727 FAX：0823-45-2729

1893年（明治26年）に創業。代表銘柄の「島の香」は初代津田次郎が島のイメージを市の名産である"菊"の香に託して製造したことに由来します。口に含んだ瞬間に、フワリと柔らかな甘さが広がります。ぜひ一度五臓六腑にしみる辛口のお酒をお楽しみください。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

32 江田島銘醸㈱ （江田島市）

〒737-2122 江田島市江田島町中央二丁目 27-1
TEL：0823-42-0001 FAX：0823-42-4536

1907年(明治40年)に創業。代表銘柄「同期の桜」は旧海軍兵学校出身の方の要望により命名。兵学校と長年歩んできた江田島の地にふさわしく、また、ご縁を大切にするという意味が込められています。果実のような芳醇な香りと、すっきりとした後味、中辛口で存在感ある呑み口に仕上げています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

33 八百新酒造㈱ （岩国市）

〒740-0017 岩国市今津町 3-18-9
TEL：0827-21-3185 FAX：0827-21-3186

1877年(明治10年)創業。酒蔵は、創業時から清流錦川が瀬戸内海に注ぎ込むその河口近く「雁木」のあった河畔に位置。「雁木」とは、船着場の階段のある桟橋のことで、かつてお酒の原料米は錦川の上流から下ってくる船で運ばれ「雁木」から水揚げされていました。いわば「雁木」は八百新酒造にとっての原点です。全量が純米酒であり、活性炭素を用いた濾過をしない無垢なお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

34 酒井酒造㈱ （岩国市）

〒740-0027 岩国市中津町 1-1-31
TEL：0827-21-2177 FAX：0827-21-5372

1871年（明治4年）創業。代表銘柄「五橋」は錦川に架かる五連の反り橋「錦帯橋」に由来。酒米は平成8年から「山田錦」の契約栽培を始め自家精米所を移設。水は清流錦川の伏流軟水を使用しています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

35 村重酒造㈱ （岩国市）

〒741-0083 岩国市御庄 5-101-1
TEL：0827-46-1111 FAX：0827-46-1117

1959年(昭和34年)創業。古来、黒松は式典、結婚式等のお祝い事には必ず飾られた喜びを象徴するもので、初代蔵元が皆様により多く幸せがもたらせるよう金冠を上に載せ金冠黒松と名付けました。酒米は兵庫県産「山田錦」をはじめ山口県産「西都の雫」を主に使用。水は清流錦川の伏流水の軟水と蔵近くの石灰岩の地層から湧き出る井戸水(硬水)を酒質に応じて使い分けています。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

36 (有)堀江酒場 （岩国市）

〒740-0724 岩国市錦町広瀬 6781
TEL：0827-72-2527 FAX：0827-72-2868

1764年(明和元年)創業。士族として唯一許されたのが酒の商いでした。古来より「雀」は神の遣いとされ崇められてきました。かつては屋号である歓喜堂で「金雀」、「銀雀」、「福雀」と銘柄はランク分けで販売していましたが、級別制度導入の時代と共に代表銘柄を「金雀」へと統一しました。古法の酒造りに現在を注ぎ込みながら緑の渓谷と清流に育まれた味わい深く香り豊かな錦のお酒です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

37 旭酒造㈱ （岩国市）

〒742-0422 岩国市周東町獺越 2167-4
TEL：0827-86-0120 FAX：0827-86-0071

1948年(昭和23年)創業。蔵のある獺越の地名から一字を取って銘柄を「獺祭」と命名。獺祭の言葉の意味は獺が捕らえた魚を岸に並べてまるで祭りをするように見えることから、詩や文を作る時多くの参考資料等を広げ散らす事を指します。飲むため売るためのお酒ではなく、お客様から「あぁ、美味しい」と思わず声の出る味わえるお酒、それが「獺祭」です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

38 小野酒造㈱ （北広島町）

〒731-1502 山県郡北広島町蔵迫 47
TEL：0826-72-2135 FAX：0826-72-4511

1697年(元禄10年)創業。長寿の代名詞である「亀」と賢者・知恵者を表す長老の「老」を取り、「老亀(オイガメ)」と命名。15代当主自ら夏には自家水田において特別栽培の酒米を育て、冬には杜氏として大切に老亀を醸しています。原材料は全て「広島県産で!!」とこだわって酒造りをする小さな蔵です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
	◎			

39 馬上酒造場 （熊野町）

〒731-4215 安芸郡熊野町城之堀 2-5-16
TEL：082-854-0104 FAX：082-854-8852

1893年（明治26年）に創業。代表銘柄の「大號令」は日露戦争開戦時、広島大本営にて明治天皇が出陣の大号令を発せられたことに由来します。少量生産による手造り酒。酵母及び原料に広島県産のものを使用した地産地消の商品が主体です。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
◎				

40 川本酒造場 （安芸太田町）

〒731-3810 山県郡安芸太田町戸河内 469
TEL：0826-28-2618 FAX：0826-28-2618

酒銘「三段峡（さんだんきょう）」は、戸河内の名勝地「三段峡」に由来しています。きりっと深い味わいです。

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
		◎		

日本酒度による味の傾向

辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口
+3.5〜	+1.5〜 +3.4	-1.4〜 +1.4	-1.5〜 -3.4	-3.5〜

広島広域都市圏オススメ観光スポット

1 原爆ドーム【世界遺産】 （広島市）

原爆ドームのもとの建物は、大正4年、広島県物産陳列館として竣工しました。昭和20年8月6日、人類史上初めて使用された核兵器により爆心地から約160mの距離で被爆し、いつしか原爆ドームと呼ばれるようになりました。平成8年12月には世界遺産に登録され、平和記念公園内の広島平和記念資料館などとともに、今なお被爆の歴史を伝え、平和を願う建物として多くの人が訪れています。

2 呉市海事歴史科学館（大和ミュージアム） （呉市）

呉市海事歴史科学館（大和ミュージアム）は、戦艦「大和」を建造した海軍工廠のまちとして栄え、世界最大級のタンカーを数多く建造する現在の呉にいたるまでの明治以降の「呉の歴史」と、造船・製鋼をはじめとした各種の「科学技術」を紹介する博物館です。

3 竹原町並み保存地区【重要伝統的建造物群保存地区】 （竹原市）

江戸時代後期に塩づくりや酒づくりで栄えた歴史をもち、現在も当時のお屋敷や由緒あるお寺のある町並みがそのままの姿で保存されています。一歩足を踏み入れると、タイムスリップしたような感覚に。ゆっくりと散策しながら、竹原の歴史に触れてみてはいかがでしょうか。

4 神峰山【瀬戸内海国立公園】 （大崎上島町）

公益財団法人日本離島センターが選定する「しま山100選」に選ばれた瀬戸内海の随一の名山。瀬戸内海国立公園に指定されており、芸備予讃州の115もの島々や四国連峰、「しまなみ海道」の各架橋など、瀬戸内の美しいパノラマが堪能できる。

5 筆影山・竜王山 （三原市）

瀬戸内海国立公園に指定されている筆影山と竜王山から眺める多島美は、瀬戸内海随一と評される絶景。春には山頂周辺に咲く多数の桜に酔いしれる人、秋から冬にかけては、海霧や、瀬戸の多島美を写真に収めるカメラマンで賑わいます。

6 三倉岳 （大竹市）

大竹市栗谷町にある知る人ぞ知るロッククライミングの名所。ロッククライミングだけでなく、自然に囲まれたキャンプ場、難易度別の登山道、山頂付近の鎖場など、子供から大人まで楽しめるスポットです。ハート形の栗谷町が見える山頂からの眺めは必見です。

7 西条酒蔵通り （東広島市）

西条酒蔵通りは、昔、四日市と呼ばれた宿場町でした。今は、JR西条駅の周辺に7社の蔵元が建ち並び、酒造りの季節になると、ほのかな新酒の香りに包まれます。酒蔵の白壁、赤レンガの煙突とともに、由緒ある御門や商家などが入り混じる町並みに、連綿と続く歴史に思いを馳せませんか。

8 みやじマリン（宮島水族館） （廿日市市）

みやじマリンは、世界遺産の島、宮島に立地する水族館。瀬戸内海を中心に350種13,000点以上のいきものをご覧いただけます。ペンギンをはじめトドやアザラシ、コツメカワウソなど愛らしい動物がいるほか、ライブプールでは毎日アシカライブが開催されています。

9 神楽門前湯治村 （安芸高田市）

神楽門前湯治村では、安芸高田市内の22の神楽団が交代で毎週末に神楽公演を行っています。年間を通して、神楽を楽しむことができます。

10 海上自衛隊（旧海軍兵学校） （江田島市）

海軍兵学校は、明治21年に東京・築地から移転して以来、海軍将校養成の基地として、若い人の憧れを集めてきました。現在では、海上自衛隊の第1術科学校などになっており、御影石の大講堂、赤レンガ造りの旧生徒館などが昔日の面影を偲ばせ、多くの人が見学に訪れます。

11 錦帯橋【国指定名勝】 （岩国市）

錦川に架かる五連の木造橋で、延宝元年（1673年）に岩国藩第三代藩主吉川広嘉により創建されました。「流されない橋を造りたい」という先人たちの情熱と、独自に発展した架橋技術によって生み出されたもので、国の名勝に指定されています。

12 蜂ヶ峯総合公園 （和木町）

アスレチック施設や、全長255メートルを誇る「大型ローラー滑り台」、「観覧車」、「ミニSL」などの大型遊戯施設の他、キャンプ場等、多数の施設があります。

また、180種4,000株が咲き誇る山口県最大級の「バラ園」は、訪れる人をバラの香りで魅了します。

13 白壁の町並み【重要伝統的建造物群保存地区】 （柳井市）

中世の町割りがそのまま今日も生きており、約200mの街路に面した両側に江戸時代の商家の家並みが続いています。昭和59年に国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されました。軒下には、柳井市の民芸品金魚ちょうちんがゆらゆらと揺れ、心安らぐひと時を楽しめます。河村信男工房・やない西蔵で、金魚ちょうちんの製作体験もできます。個性豊かな観光ボランティアガイドとのゆるり街歩きもお勧めです。

14 道の駅舞ロードIC千代田 （北広島町）

屋根の上の大きな太鼓が目印の北広島の玄関口。産直「きたひろ市場」ではとれたて新鮮な野菜や特産品が豊富にそろいます。また、併設のビュッフェレストラン「響」では、旬の野菜をメインとした減塩創作料理が味わえます。月に一度、神楽定期公演もあります。

15 筆の里工房 （熊野町）

筆をテーマにしたユニークなミュージアムです。館内には、世界一の大筆を中心とした常設展示のほか、伝統工芸士の実演、1,500種の多種多様な筆を取り揃えた熊野筆セレクトショップ、熊野筆情報センター、レストランなどがあります。また、年間を通じて様々な企画展を開催しています。

16 ベイサイドビーチ坂 （坂町）

広島市内から一番近い海水浴場です。国道31号沿いに造られた西日本最大級の人工海浜は延長1,200メートル。駐車場、屋外シャワー、更衣室などが完備され、快適なシーサイドリゾートが楽しめます。目の前にはJR呉線水尻駅があり、広島駅から約20分。交通の利便性がとてもいい海水浴場です。

17 三段峡【国の特別名勝】 （安芸太田町）

峡谷の部では中四国九州唯一の国の特別名勝に指定されている「三段峡」が2017年に開峡100周年を迎えました。古の山水画の世界観漂う変化に富んだ峡内では、「峡谷凝縮美」が楽しめます。2015年発刊のフランスの旅行専門誌「ブルーガイド」で、「三段峡」が世界遺産の宮島や原爆ドームに続き、最高格付け「三ツ星」を獲得しました。

18 マツダミュージアム （府中町）

マツダ株式会社の敷地内にある見学施設です。マツダのクルマ作りの歴史や技術を見ることができるミュージアムです。

19 旧千葉家住宅 （海田町）

千葉家は、江戸時代を通じて「天下送り役」「宿送り役」など役職を勤めました。座敷棟は1774年（安永3年）の建築で、江戸時代中期の様式を伝えています。書院は広島県の重要文化財、庭園は名勝に指定されています。

20 道の駅世羅 （世羅町）

世羅町の情報発信拠点としてH27年にオープン。常駐する観光コンシェルジュが、開花情報やイベント情報の他、その日のイチオシ商品等、旬な情報を直接お伝えします。地元の特産品や新鮮な野菜の他、ここでしか買えないオリジナル商品も充実!

21 星野哲郎記念館 （周防大島町）

周防大島町出身で日本を代表する作詞家星野哲郎氏の功績を称えた記念館。館内では数々の代表曲を270度マルチスクリーンによる迫力ある映像で楽しむことができる「星野劇場」など5つのゾーンで構成されており、星野ワールドを体感することができます。

22 田布施地域交流館 （田布施町）

新鮮な野菜、果物、海産物や各種加工品等を扱う直売所です。田布施町産にこだわり、安心安全なものを販売しており、観光客はもちろん、町内の方からも親しまれています。ここに来れば田布施のおいしいものがすべてわかる施設です。

23 阿多田交流館 （平生町）

太平洋戦争中、ここには旧海軍の水中特別攻撃隊・人間魚雷「回天」の訓練基地がありました。当時の貴重な史料や、若き隊員達の遺品、映画「出口のない海」で使用された実物大レプリカなどを展示し、悲しい歴史と平和の大切さを次世代へ伝えています。

24 四階楼【国指定重要文化財】 （上関町）

明治12年(1879)、元第二奇兵隊書記小方謙九郎が建てた擬洋風建築木造4階建ての建造物です。西洋の外観などを模した和洋折衷の建物で、内外壁に施された雲龍や鳳凰、唐獅子牡丹等の鏝絵と4階のステンドグラスとの組み合わせが、独特の雰囲気を作り出しています。

※このパンフレットは、令和元年9月に作成したものです。

広島広域都市圏 自慢のグルメ

1 汁なし担担麺
（広島市）

汁なし担担麺の多くには山椒や花椒が入っており、唐辛子の辛さに加え、山椒や花椒のピリリとした風味を味わうことができます。上にそぼろ・青ネギをかけたり、トッピングに温泉卵や白菜、セロリなどを出しているお店もあります。

2 呉海自カレー
（呉市）

「呉海自カレー」は、海上自衛隊の呉基地に所属する艦艇等で食べられているカレーを呉市内の飲食店で食べることができるというとっても美味しい取り組みです。海上自衛隊の艦艇で食べられているカレーと同じカレーをいつでも食べられる…そんな呉でしか味わえないカレーを是非ご賞味ください。

3 魚飯（ぎょはん）
（竹原市）

江戸時代からの製塩業で栄えた竹原では、往時の塩田経営者によるおもてなし料理で提供されていたのが魚飯（ぎょはん）です。塩田廃止とともに一時は消えましたが、2013年に復活した竹原ならではの郷土料理です。【要事前予約】

4 柑橘類・ブルーベリー
（大崎上島町）

大崎上島町はみかん・レモン等の柑橘類やブルーベリーの宝庫。そのまま食すのはもちろん、ジャムなどの加工品でも楽しめます。レモンの果汁をギュッと閉じ込めた「生詰檸檬蜜」は、平成28年度むらおこし特産品コンテストで審査員特別賞に選ばれた逸品です。

5 幸せの三原ぐるめ
（三原市）

瀬戸内の環境に恵まれ、城下町や瀬戸内の交通拠点である三原は、知る人ぞ知る「食」のまち。名物の「タコ料理」、「地酒・酢心」・「おやつ」が楽しめる「幸せの三原ぐるめ」キャンペーンを開催しています。

6 あたたハマチtoレモン
（大竹市）

県内唯一のハマチ養殖場をもつ阿多田島で、生産量が日本一の広島レモン果汁を餌に混ぜて育てられたブランドハマチ。魚独特のにおいがなく、身からはほのかに柑橘の風味がします。レモン効果で鮮度も抜群、一度食べたらやみつきになる美味しさです。

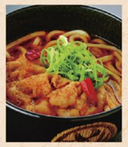
7 美酒鍋
（東広島市）

酒蔵で働く蔵人の賄い料理として親しまれてきた酒都西条の名物料理です。塩とコショウ、お酒だけとシンプルな味付けですが、素材と日本酒の旨味が凝縮した、奥深い味わいが楽しめる鍋料理です。

8 あなご飯
（廿日市市）

炊きたてのご飯の上に蒲焼きにしたアナゴを敷き詰めたあなご飯。大野瀬戸でとれるアナゴは風味もやわらかさも格別。明治時代から駅弁としても親しまれています。宮島を訪れたら一度は口にしたい逸品です。

9 夜叉うどん
（安芸高田市）



安芸高田市内の飲食店で取り組んでいる神楽五色麺シリーズのひとつ。唐辛子やー味、ラー油がきいたピリ辛のうどんです。うどんの上にのせた、安芸高田市産のネギの食感もこのうどんの魅力のひとつです。

10 大豆うどん
（江田島市）

江田島名物といえば大豆うどんです。大豆と昆布をベースにした、味わい豊かなだし汁が美味。ふれあいプラザさくや島の駅「豆ケ島」（徳永豆腐店の直売店）で食べることができます。秘密のケンミンSHOWでも紹介されました。

11 鮎の塩焼き
（岩国市）

清流の女王と呼ばれる天然鮎は、昔から岩国の人々に愛され重宝されてきました。姿の美しさ、香り、ワタの味、全ておいて評価の高い錦川の天然鮎。是非一度味わってみてください。

12 どらじゃ郎
（和木町）

和木町土産菓子どら焼き「どらじゃ郎」。町木ヤマモモの餡を使用したピンク色と和木町産の蜂蜜を使った黄色、黒どらの3種どら焼きです。蜂ヶ峯総合公園内「はっちの家」でお買い求めください。

13 汐まち鍋
（柳井市）

日本三大潮流のひとつ、大畠の瀬戸の近海で育った鯛は、身が引き締まり、甘く濃い味が特徴です。汐まち鍋は、その自慢の鯛と地元の名産品や新鮮な食材とを共に贅沢にいただく海鮮鍋です。天然鯛を贅沢に使い、鯛のエキスたっぷりの塩味のスープ、エビやタコ、渦潮をイメージした渦巻き状の白菜が特徴です。市内4店舗でそれぞれにアレンジされたオリジナルの味が楽しめます。

14 豊平そば
（北広島町）

豊平は名人高橋邦弘氏直伝のそば打ちを継承する西日本有数のそばどころ。地元産のそば「とよむすめ」と清らかな水を使って打たれる会心のそばは、香り豊かな逸品です。

ひろしま都市犬 はっしー

15 くまの鳥コーロー
（熊野町）

ふわふわ納豆焼きに続くご当地グルメの第2弾!!熊野町の「化粧筆」で外からきれいに、「くまの鳥コーロー」を食べて内からもきれいになりましょう。コラーゲンたっぷりの特製タレがヘルシーな鶏肉に絡んだ、女性におすすめの逸品。

店舗によって調理方法もさまざまなので、お気に入りの味を探しみては。

16 広島かき
（坂町）

広島と言えばカキ!広島湾に面した坂町でも古くからカキの養殖が盛んに行われています。

カキの大好物のプランクトンが豊富にある瀬戸内の穏やかな海で育った坂町のカキは、大きくぷっくりと風味豊かで濃厚な味わいです。毎年2月には、水産まつりが開催され、多くの人が新鮮なカキを楽しんでいます!

17 漬物焼きそば
（安芸太田町）

安芸太田町では、「冬の保存食」として漬物を焼いて食べる文化がありました。その美味しさと食文化の面白さに目を付けた観光協会職員が、焼いた漬物×焼きそばをコラボレーションし、安芸太田町初のB級グルメを生み出しました。

2016年開催の道の駅グルメ日本一を決める「道-1グランプリ」で、「ぐるたび賞」を受賞しました。

18 白そば
（府中町）

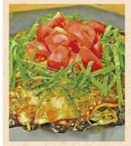
府中町には江戸時代から「府中の白そば」という有名な食物があったと伝えられています。そばが白いのは、実とそば殻を完全に分けて実だけを挽いているからで、のど越しのよさと味のまろやかさが特徴です。

19 ひまわり畑のフロランタン 広島のレモンの恵み
（海田町）

海田町の町花であるヒマワリの種と広島県産のレモンを使ったフロランタン。

一口食べるとローストしたヒマワリの種の香ばしさと、レモンの爽やかな酸味が口の中に広がります。

20 世羅の恵み焼き
（世羅町）



ひろしまフードフェスティバル2012「ひろしまてっぱんグランプリ」で優勝した広島風お好み焼きです。世羅の真っ赤なトマトの酸味と大葉の香り、チーズのこくが相性バツグン!

21 周防大島みかん鍋
（周防大島町）

周防大島が誇る新鮮な魚介類と温州みかんがタッグを組んだ新郷土料理「周防大島みかん鍋」ゆず胡椒ならぬみかん胡椒で、ピリリと効いたアクセントがクセになること間違いなし!シメはふわふわメレンゲの雑炊で最後の一口まで鍋の旨味をご堪能ください。

22 いちじく大福
（田布施町）

山口県内有数のいちじくの産地である田布施町。その特産品のいちじくをまるごと使った大福です（夏季限定）。大きさも十分で食べごたえもあり、白あんといちじくの相性抜群の一品です。他にもジャムや外郎などもあります。

23 瀬戸内海鱧（ハモ）料理
（平生町）

ハモ料理は京都が有名ですが、平生町は、全国屈指のハモの水揚げ量を誇っており、大量のハモを京阪神へ出荷しています。7月中旬から11月にかけて、予約制でハモ料理をご堪能いただけるお店があります。

24 てんぷら
（上関町）

上関といえばてんぷら（さつま揚げ）。エソ、カレイ、カナガシラ、ハゼ、グチなど、上関近海で獲れた新鮮な魚を使って作られます。海を隔てて長島・室津に各1店舗あり、それぞれ違った味わいです。

圏域内には他にも 美味しいお酒がたくさん

呉市　海軍さんの麦酒

問　海軍さんの麦酒館
〒737-0046　呉市中通一丁目1-2
TEL:0823-26-9191　FAX:0823-26-9091

コンクールで9年連続受賞歴のあるビールです。定番4種類のビールと季節限定ビールをお楽しみください!

呉市 みかんわいん Kiyomi(橘香酒)

問　合名会社きたにた
〒734-0101　呉市豊浜町豊島3554-4
TEL:0823-68-2003
FAX:0823-68-3206

広島県呉市・瀬戸内海とびしま海道産。香り高く希少品種の【ブリンス清見】を100%使用。日本でも数少ない【みかん】のワインです。

三原市 虹之麦酒

問　秦農場shop
〒732-0065　三原市西野3-17-20
TEL:080-5230-8288
FAX:0848-64-2614

原料の完熟麦やモチ麦、紫小麦は除草剤や化学肥料を使わない三原市産を使用。国内では珍しい瓶内発酵ビールです。

東広島市 白牡丹大吟醸漬込梅酒

問　白牡丹酒造㈱
〒739-0011　東広島市西条本町15-5
TEL:082-422-2142
FAX:082-424-4250

広島県産梅を大吟醸酒に漬け込んだ贅沢な梅酒です。

東広島市 純米酒仕込梅酒

問　賀茂鶴酒造㈱
〒739-0011　東広島市西条本町4-31
TEL:082-422-2121
FAX:082-422-2300

何よりも味にこだわり、紀州南高梅を純米酒で仕込み、「2016全国梅酒品評会」日本酒梅酒部門では、最高位金賞を受賞しました。

東広島市 COKUN、COKUN+

問　賀茂泉酒造㈱
〒739-0006　東広島市西条上市町2-4
TEL:082-423-2118
FAX:082-423-9217

COKUN（こくん）は、酵母の力で自然にピンクに色づいたワインのような日本酒です。COKUN+（こくんぷらす）は美味しく飲んで身体に優しいお酒です。

東広島市 心ときめき 夢ふわり

問　亀齢酒造株式会社
〒739-0011　東広島市西条本町8-18
TEL:082-422-2171
FAX:082-423-8219

赤い酵母と白いお米が出逢って生まれたピンク色の微発泡にごり生酒です。季節限定で、甘酸っぱさわやかな香を思わせるやさしい風味です。（季節限定：二月上旬～桜の花の散る頃まで）

廿日市市 もみじ饅頭のお酒

問　中国醸造㈱
〒738-8602　廿日市市桜尾一丁目12-1
TEL:0829-32-2111
FAX:0829-32-2110

甘い香り、トロトロの舌触り、口の中に広がるおいしさはまさに「もみじ饅頭」です。

廿日市市 SAKURAO GIN LIMITED

問　中国醸造㈱
〒738-8602　廿日市市桜尾一丁目12-1
TEL:0829-32-2111
FAX:0829-32-2110

広島の豊かな山海の幸から厳選したボタニカルを原料とした純国産ジン。創業の地の象徴、桜香のアクセントに柑橘系の香りが余韻を残します。

廿日市市 宮島ビール

問　㈱宮島ビール
〒739-0556　廿日市市宮島町459-2 宮島ブルワリー
TEL:0829-40-2607
FAX:0829-56-1707

宮島ブルワリーでは、瀬戸内海の景観、地元食材を生かした料理とともに、9種類のクラフトビールを楽しめます。

安芸高田市 神楽ワイン

問　神楽門前湯治村
〒731-0612　安芸高田市美土里町本郷4627
TEL:0826-54-0888
FAX:0826-54-0288

鬼もほろ酔う、神楽ワイン。三次ワイナリーのブレンド技術を生かし、爽やかな酸味とジューシーな甘味、豊かな香りを引き出したフルーティーなワインです。

江田島市 江田島芋焼酎 てくてく

問　峰商事合同会社（販売元）
〒737-2101　江田島市大柿町飛渡瀬363-1
TEL:0823-40-3399
FAX:0823-40-3433

江田島市産のサツマイモ「紅はるか」を使用し荒濾過で仕上げた本格芋焼酎です。土づくりからこだわったサツマイモの香りをお楽しみください。

北広島町 どぶろく「八幡」（民宿あるべん屋）

問　あるべん屋八幡高原酒造
〒731-2552　山県郡北広島町西八幡原10405-3
TEL:0826-37-0226
FAX:0826-37-0228

女性の方にも飲みやすいフルーティーなどぶろくです。甘味酸味のバランス良い元気な生酒です。

＊いずれも経営している民宿のほか、北広島町内の道の駅等で販売しています。

北広島町 どぶろく「谷川」（民宿タニモト）

問　民宿タニモト
〒731-2314　山県郡北広島町才乙672-1
TEL:0826-35-1180
FAX:0826-35-1160

昔なつかしい味を楽しめます。米と麹の味をそのまま味わえるのがどぶろくの醍醐味です。

北広島町 赤ワイン「山紫野」yamashino

問　からしろ館
〒731-2101　山県郡北広島町宮迫386-12
TEL:0826-82-2472
FAX:0826-82-3770

原料のブドウは山葡萄とカベルネ・ソーヴィニヨンの交配品種「ヤマソービニオン」。深い赤紫色で、程よいほろやかな甘さにかすかな渋味と酸味がアクセントとなった飲みやすいワインです。

大崎上島町 ブルーベリーワイン「瀬戸の宝碧」

問　農業組合法人神峯園
〒725-0302　豊田郡大崎上島町原田363
TEL:0846-64-3911
FAX:0846-64-3338

大崎上島町産のブルーベリーをふんだんに使ったワイン。やや甘めなので女性の方にもおすすめです。

坂町 梅ワイン「梅の薫」

問　坂町建設部産業建設課産業係
〒731-4393　安芸郡坂町平成ヶ浜一丁目1-1
TEL:082-820-1512
FAX:082-820-1523

町木である「梅」にちなんで誕生した本格醸造梅ワインです。爽やかで心地よい酸味のある白ワインと、梅のフルーティーな香りと優しい甘味のあるロゼワインです。

坂町 広島ようようビール

問　坂町建設部産業建設課
〒731-4393　安芸郡坂町平成ヶ浜一丁目1-1
TEL:082-820-1512
FAX:082-820-1523

坂町でとくから栽培され、今も少数の生産者がその伝統を守り続ける幻の麦「ムラサキ麦」を使用。

赤みのある琥珀色にフルーツのような味わいです。

世羅町 Sera Montagne ハニービーナス

問　株式会社セラアグリパーク（せらワイナリー）
〒722-1732　世羅郡世羅町黒渕518番地1
TEL:0847-25-4300
FAX:0847-25-4306

世羅町産ぶどう100%にこだわり、丁寧に仕上げました。フルーティな香りと上品な甘さが特徴です。

安芸太田町 本格芋焼酎 恐羅漢

醸造元：株式会社稲田本店（米子市）
販売元：株式会社百姓屋（安芸太田町）
〒731-3664　山県郡安芸太田町上殿2395-4
TEL:0826-28-1370
FAX:0826-28-1372

安芸太田町にある広島最高峰の恐羅漢山をイメージした、孤高で力強い味わいです。

安芸太田町 戸河内ウイスキー

醸造元：中国醸造㈱　〒738-0004　廿日市市桜尾1丁目12-1
TEL:0829-32-2111
FAX:0829-32-2110

国の特別名勝「三段峡」に程近い鉄道用試掘トンネル跡を活用した「戸河内貯蔵庫」内の樫樽で熟成させたウイスキーです。若々しさを活かしたライトな味わいの中に力強さを感じさせるウイスキーに仕上げました。

田布施町 田布施いちじくわいん

問　田布施地域交流館
〒742-1517　熊毛郡田布施町中央南1-8
TEL:0820-51-0222
FAX:0820-51-0225

田布施町は、山口県内有数のいちじくの産地であり、生食用のみでなく、様々な加工品が販売されています。中でも「田布施いちじくわいん」は、田布施町産いちじくをたっぷり使用しており、自然な風味を味わえるワインとなっています。

柳井市 芋焼酎「平郡」

問　平郡東島おこし推進協議会
〒742-0041　柳井市平郡1843番地
TEL:0820-47-2211
FAX:0820-47-2212

柳井市平郡島で生産されたサツマイモを使用。フルーティーでまろやかな味わい。※出荷本数に限りあり。例年4～8月頃販売。市内では道気百菜館、ふれあいどころ437、平郡島内JA等で販売。

岩国市　ARCH IPAほか4種

問　株式会社 アーチブルワリー
〒740-0017　岩国市今津町1-12-16　ウエオカビル102
TEL:080-6341-0498　FAX:0827-22-5858

新しい文化を岩国につくろう!と兄弟で始めたビール醸造。ビールだけでもおいしく、食事と一緒でも楽しめるような、バランスの良い味わいを目指しています。