

和木町 **瀬戸の黒麺**
和木町地域振興協会
MAP 21




詳細はこちら

和木町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。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**
問同協会 (☎0827-28-4666、FAX0827-28-4661)

せらぼとて
和菓子処 大手門
MAP 17




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ツポテト。丁寧に裏ごししたさつまいろ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**
問同社 (☎0847-22-5143、FAX0847-22-5148)

上関産 活き車エビ
山口県光・熊毛地区栽培漁業協会
MAP 22




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勧め。
※12月上旬から
¥3,700円(300g)から+送料 **HP**
問同協会 (☎0820-62-6030、FAX0820-62-6033)

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
MAP 18




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**
問やましろ産業振興センター (☎0827-76-0100、FAX0827-76-0800)



【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 ぼっしー

古代米おかき
田布施地域交流館
MAP 23




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。
¥390円+送料 **TEL**
問同館 (☎0820-51-0222、FAX0820-51-0225)

やない金魚米
赤米を楽しむ会
MAP 19




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、やない金魚もみもあり。
¥330円(150g) +送料 **HP**
問同社 (☎0820-23-7808、FAX0820-23-7811)

安芸太田町オリジナル麦酒
安芸乃国酒造株式会社
MAP 14




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。
¥510円+送料 **HP**
問同社 (☎0826-22-6523)

多喜込物語 広島めし
三味(鯛・穴子・牡蠣) 魚食堂たわら
MAP 11




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**
問同社 (☎082-821-2037、FAX082-821-2038)

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
MAP 24




※写真はお届け一例
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**
問シーサイドホテル上関 (☎0820-58-0555、FAX0820-58-0400)、ホテルニューひらお (☎0820-25-1133、FAX0820-56-6663)、お食事処しょうぶ (☎0820-56-2277、FAX0820-56-7277)

みかん鍋
周防大島みかん鍋公式ページ
MAP 20




詳細はこちら

び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。縮み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**
問周防大島観光協会 (☎FAX0820-72-2134)

豊平そば
道の駅 豊平どんぐり村内 どんぐり荘
MAP 15




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)を含む実を、石臼で丁寧に製粉。
¥880円(2人前)から+送料 **TEL**
問同社 (☎0826-84-1313、FAX0826-84-1340)


大号令
馬上酒造場
MAP 12




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絞りで作る大号令は、口に広がる吟醸香とキレが持ち味。
¥2,277円+送料 **TEL**
問同社 (☎082-854-0104、FAX082-854-8852)

広島広域都市圏は、広島市を中心として、広島県と山口県にまたがる11市13町で構成し、圏域全体の発展を目指し、連携してさまざまな交流を行っています。今回掲載した記事は、広島広域都市圏の合同企画として各市町の広報紙などに掲載しています。



熊野町観光PRキャラクター ふでりん

お魚・海藻セット
フィッシングなかむら
MAP 16




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**
問同社 (☎0846-64-4126、FAX0846-64-4336)

広島 YOYO ビール
酒商山田
MAP 13




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」。
¥600円+送料 **HP**
問同社 (☎082-251-1013、FAX082-251-6596)



- 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。
- 広島市広域都市圏推進課 (☎ 504-2017、FAX 504-2029)

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




詳細はこちら

賀茂地原産で発祥は800年前とされる歴史ある農産品。口いっぱいに広がるきめ細かで上品な甘み。原産ならではの独特な風味が人気。
¥3,000円(3kg) +送料 **TEL**
問同社 (☎082-437-5831、FAX082-437-5832)

広島市 **バームクーヘン**
「月・太陽」4号ギフト 樺 kunugi
MAP 1




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ちり食感のハードタイプの2種類入り。
¥2,160円+送料 **TEL HP**
問同社 (☎082-272-0001、FAX082-272-0300)

廿日市市 **サクラオジンリミテッド**
SAKURAO GIN LIMITED
中国醸造
MAP 7




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柑橘系の香りの余韻が印象的です。
¥6,050円+送料 **HP**
問同社 (☎0829-32-2111)

呉市 **呉産かき**
呉産かき振興協議会
MAP 2




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**
問同社 (☎090-4659-3414、FAX050-3450-7024)

安芸高田市 **天使のお米 桑田米**
桑田の庄
MAP 8




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**
問同社 (☎0826-59-3010、FAX0826-59-3020)

竹原市 **ほたるの里の減農薬米**
福寿畑
MAP 3




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。
¥3,460円(4.5kg) (送料込み) **HP**
問同社 (☎050-5242-9394)

江田島市 **天日乾うどん**
追製麺所
MAP 9




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**
問同社 (☎FAX0823-47-0254)

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




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**
問同社 (☎FAX0848-63-8050)

府中町 **府中の白そば**
ギフトショップ マツヤ
MAP 10




詳細はこちら

江戸時代から伝わる府中町の特産品。そばの実の部分だけをひいて作られているため、見た目は白く、口当たりまろやかでしっとりとしたコシが特徴。
¥1,200円(3束)から+送料 **TEL**
問同社 (☎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
MAP 5




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**
問同社 (☎FAX0827-56-0666)