

地元のグルメを堪能！ 東広島 おいしいもの 大集合

私たちが
手塩にかけて
育てた野菜も
ぜひ！

新鮮な旬の野菜や牧場の搾りたてミルク、
海辺ではカキや魚介類といった瀬戸内海の幸など、
自然に恵まれた東広島は食材の宝庫。
「地産地消」をおいしく味わえるのも、
ここで暮らす魅力です！

ジェラート(ミニ230円～)は
ミルクをはじめ、地元産のカボ
チャやムラサキイモなど豊富な
種類が揃う。ミルクプリン、カス
タードプリン各260円も人気

安芸津 エリア

東広島で唯一沿岸部に位置す
る安芸津。名物は海に筏を浮
かべて養殖したカキや瀬戸内
海の幸。ジャガイモの栽培
も盛んに行われている。

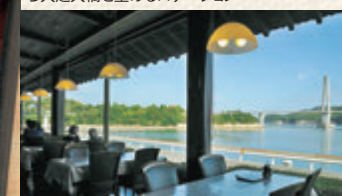
カキフライ御膳
(握り寿司)
1700円
冬期の昼限定の献
立。濃厚な旨味たっ
ぷりの大ぶりな安芸
津産カキを使用する



うみのあじどころ ふじたや
海の味処 藤田屋
☎0846-45-2705 map P22D7

地元が誇る海鮮料理店で
揚げたてのカキフライを堪能！
地元産や広島市の市場から毎朝仕入れる
新鮮な海鮮料理が味わえると評判。冬
場になると、安芸津産のカキ料理をはじ
め、三津杜氏伝統の酒粕を使った「杜氏
鍋」も登場する。
☎安芸津町三津4473-6 ☎JR安芸津駅から
徒歩10分(無料送迎あり、要予約) ☎11～14
時、17～22時 ☎不定休 ☎11台

カキ筏が並ぶ海沿いに位置。店内か
ら大芝大橋を望めるロケーション



豊栄 エリア

山間にのどかな田園や畑が広
がる豊栄。近年は地元猟師が
処理した猪肉・鹿肉などのジビ
エを使ったメニューにも注
目が集まっている。

鹿肉ロースト700円
(手前)※要予約
猪肉カツ700円
(中)※要予約
ジビエカレー-870円(奥)
地元猟師が丁寧に処理したジ
ビエを使用。カレーには猪肉・
鹿肉が入る。野性味あふれる山
の幸をぜひ味わってみよう



とむみるくふあーむ
トムミルクファーム
☎082-420-3323 map P23C2
のんびり過ごせる牧場レストランに
地元産ジビエ料理が登場
乳牛200頭以上を飼育する牧場では、
新鮮なミルクを使ったジェラートや広島
の人気店の製法を受け継ぐ「みるくらー
メン」850円(土・日曜限定)が評判。
2016年からはジビエメニューが登場した。

☎(左)白×黒の屋根が印象的。乳搾り
体験(要問合せ)なども行っている
(右)牧場内は見学可能。牛舎でかわい
い仔牛たちに出会えるかも！

どらいふいんくろはま
ドライブイン黒浜
☎0846-45-0771 map P22C6

安芸津港に揚がる海の幸を、定食スタイルでたっぷりと
呉市とのほぼ境にある岬の食堂は創業約50年。安芸津港で
水揚げされた新鮮な魚の定食をはじめ、パティ250gの自家
製ハンバーグなどの
洋食も、すべてが大
ボリューム！

☎「私も昔から大食いじゃ
ったから」と笑顔で話す店主
の本庄勝子さん



黒浜御膳
2916円
刺身と一尾まるごとの
煮付けで海の恵み
を堪能。自家製の小
鉢もおいしい

☎安芸津町小松原5 ☎東広島・
呉自動車道黒瀬ICから車で30分
☎10時30分～20時LO ☎水曜
(祝日の場合は翌日) ☎30台

福富 エリア

どこか懐かしい田園風景が広
がる福富。野菜や地玉子といっ
た地元産食材にこだわる食事
処が点在。豊かな大地の
恵みを堪能したい。

らべんだーはうす
ラベンダーはうす
☎082-435-3427 map P23B2

身体も心も元気になる
ひと手間加えた“おふくろの味”
料理によってだしを変えるなど、
「ひと手間をかけてよりおいしく」
がコンセプト。地元の野菜や玉子
を使った料理の数々は添加物一切な
し。身体にやさしい懐かしの“おふ
くろの味”を味わおう。

☎福富町下竹仁528-4 ☎山陽自動車
道西条ICから車で30分 ☎11時40分～
売切れ次第閉店(夜は要予約) ☎不定
休 ☎10台



ログハウスの建物内で味わえる

日替わり
旬菜おまかせ
定食 1080円
栄養バランスのよい
10品以上のおかずが
プレートにずらり。こ
はんは古代米入り

宇山そば定食
1000円
コシがあり、喉越しも
よいそばと地元野菜
の小鉢などが並ぶ人
気セット



☎河内町宇山1481 ☎山陽自動車道西条ICから車で25分
☎11～15時(1・2月は～14時) ☎木曜(祝日の場合は営業)
☎20台

黒瀬 エリア

住宅地として開発が進む一方、
自然の風景も多く残されてい
る黒瀬。肥育も行われ、品質の
よい牛肉が味わえる。



西条 エリア

酒都として知られる西条では、
酒に合う料理を味わいたい。
歴史を感じさせる酒蔵などの
空間を利用した食事処や、
カフェが点在している。

☎部屋ごとに趣の異なる
ユニークな間取り。中庭を
眺められるテーブル席も



くぼまち割烹
しんすけ
☎082-422-7950
map P22A8

元酒蔵の空間で
味わいたい
旬の味覚と店主の技
山陽鶴酒造の酒蔵をリノベ
ーション。中庭や回廊のある落
着いた和の空間で、店主が腕
を振るう本格和食を楽しむ。
昼は手ごろな弁当や御膳、夜
は3500円～のコース
を美酒とともに。

☎西条岡町6-9(山陽鶴酒
造内) ☎JR西条駅から徒
歩6分 ☎11～14時、17
～21時 ☎日曜、祝日の月
曜 ☎3台



美酒鍋御膳
2100円
(要予約)
酒蒸し風にアレ
ンジした美酒鍋
を一人鍋で。旬
の刺身の盛合せ
なども付く

やきにくろせ
焼肉くろせ
☎0823-82-2750 map P22B6

“おもたせ”でも喜ばれる
稀少な黒瀬牛を焼肉スタイルで
自社牧場で育てた黒瀬牛が味わえる焼
肉店。出産を経験していない雌牛だけ
を扱い、肉の柔らかさと旨味は絶品！飼
育から精肉販売まで行い、精肉は贈答
品としても人気が高い。

☎黒瀬町川角572 ☎東広島・呉自動車道
黒瀬ICから車で10分 ☎11～14時、17時～
21時30分LO ☎月曜(祝日の場合は翌日)
☎30台



黒瀬牛
セットメニュー
9720円(2～3人分)
自社牧場の黒瀬牛の
上ヒレや上ロース、上
カルビなど6種類の
部位を焼肉で堪能で
きる大満足のセット

西条

かふえ とれかさ

cafe Trecasa

☎082-430-7662 map P22B8

「豊かな一日」が感じられる
古民家カフェでゆっくりと
酒蔵通りから続く小道の奥にある築100年
の古民家をリノベーションしたカフェ。フワフ
ワのシフォンケーキ650円～は常時5、6種
類。自家焙煎の豆を使ったコーヒーと味わい
たい。

こだわりポイント

店主は2015年に東広島へ移
住。「豊かな一日」をテーマに
同店をオープンさせた

☎西条の「くぐり門」からすぐ。
路地裏にひっそりと立つ隠れ
家的なカフェ



☎真っ白な壁に映える
古びた梁や柱など、古
民家の趣を随所に活か
した空間でくつろげる

☎デザインカ
ブチノ550円、
手作りケーキ
450円～

福富

れすとらん さんざーら

レストラン
サンサーラ

☎082-435-3800
map P23C2

「主婦力」と地元産食材で
旬を楽しむ手作り料理
庭を眺めながら味わえるの
は店主・難波さんの手作り料
理。旬の野菜や自家菜園の
ハーブを織り交ぜた、焼き
カレーやパスタといったメ
ニューから本格フレンチコ
ースを堪能しよう。

☎福富町久芳 2498-5 ☎山
陽自動車道西条ICから車で30
分 ☎11～14時LO、夜は要予約
☎水曜 ☎20台

こだわりポイント

「野菜がおいしい土地だか
ら」と店主。メニューには地
元産野菜がたっぷり



☎「主婦力を活かして(笑)」と話す難波さんが
「健康」も考えたすべての料理を手作り
☎2003年創業。洋館の周辺は緑がいっぱい

☎牛フィレ肉のグリエなどがメインとなるBコース
3996円。ほか、焼きカレー1728円、ハッシュビーフ
1728円、サラダ540円



八本松

らて あーと かふえ くれま

latte art café Crema

☎082-428-0646 map P23B4

名バリスタが淹れる

心も落ち着く珠玉の一杯

八本松ガーデンプレイス(→P21)内のカフェ。実力
派バリスタのオーナーが一杯ずつ丹精込めてコー
ヒーを仕上げてくれる。十穀米を使ったヘルシーな
ランチ1100円も人気。2階には焼き菓子サロンも。

☎八本松東6-2-31 八本松ガーデンプレイス内 ☎山陽自
動車道志和ICから車で10分 ☎11～19時LO(ランチは11
～15時) ☎火曜(祝日の場合は営業) ☎8台

こだわりポイント

全日本バリスタ大会準優勝
の経験をもつオーナーの竹
崎さんが、注文後に一杯ず
つ丁寧に淹れてくれる

☎デザインカ
ブチノなどを注
文すれば、竹崎
さんによる、す
てきなラテアート
も楽しめる



西条

じばめしとじざけ まんてん

地場飯と地酒 満天

☎082-423-1711 map P22B8

メイド・イン・ヒロシマで

“地場”のおいしさを再発見

魚は瀬戸内海産。鶏は高宮産、肉は竹原産、野菜は東
広島産。旬と広島の“地場”にこだわった食材を使う居
酒屋メニューの数々は、西条酒など50種以上の銘酒
とも相性抜群!

こだわりポイント

地元食材を使うメニューは
120種類以上。3000円
～でコース料理も用意

☎肉と野菜たっぷりの美
酒鍋1944円(写真は2人
前)で“地場”のおいしさを
堪能



毎日通いたい! グルメ&カフェ

牧場の人気ジェラートや手打ちそば、
心地よい空間でくつろげるカフェなど、
東広島にはランチでもディナーでも
日常通いできるグルメスポットが充実。
こだわりのコーヒーやパンも
テイクアウトで毎日楽しめます!

朝から夜まで
気軽に通える
おいしい店も
たくさん
あります!

こだわりポイント

北海道で4年間修業。「味
も盛り付けにもこだわります」
と店主の荒谷さん

西条

さっぽろすーぷからいあらたにしょうてん

札幌スープカレー荒谷商店

☎082-423-0101 map P22A8

本場での修業を経てオープン!

リピーター続出の絶品スープカレー

地元出身の店主が本場札幌で修業後に開
店。ラーメン店も認めたという豚骨&鶏ガ
ラ+昆布・カツオなどのWスープに10種以
上のスパイスを加え、野菜もたっぷり入っ
たスープカレーが大人気。

☎西条昭和町6-2 ラフィネ昭和町1階 ☎JR
西条駅から徒歩11分 ☎11時30分～14時30分
LO、17時30分～21時30分LO(スープがなくな
り次第閉店) ☎月曜(祝日の場合は翌日) ☎4台



☎2016年4月にオープ
ン。書道家による看板が
印象的

☎13種類の野菜が
たっぷり入った「丸ご
とチキンレッグと野
菜のカレー」1300円

☎「杜氏時代に
培った味を見極
める経験を活か
しています」と
店主の寮さん



福富

うえのはらほくしょうかどーれ

上ノ原牧場カドーレ

☎082-430-1381 map P23B2

牧場の雰囲気を楽しみながら

自家製チーズ&スイーツを味わう

自社牧場の搾りたてミルクを使い、ジェラートや
チーズ、ケーキを工房で手作り。2016年夏にリニ
ューアルしたレストランでは、チーズもしゃぶしゃぶ
で味わえるメニューがラインアップ。

☎福富町上竹に605
☎山陽自動車道志和IC
から車で20分 ☎10～
17時(夏期は～18時、レ
ストランは11～16時、上
ノ原チーズケーキは10
時30分～17時) ☎月
曜(祝日の場合は翌日)
☎80台



☎(上)ジェラートショップ、
ケーキ工房、レストランな
どが敷地内に集まっている
(下)しゃれた店内の
レストランでは、ランチA
セット1674円などで牛ホ
肉煮込みや鍋料理が味
わえる



こだわりポイント

2種の乳牛を飼育し、そのミ
ルクの特色を活かした乳製
品作りを行っている



☎豊富な種類を揃えるジェラートはシングル330円～。上ノ原
チーズケーキ1個155円(左下)、クリームチーズ520円(右下)
とカマンベールチーズ1030円(右上)

黒瀬

そばげんごろう

そば源五郎

☎0823-83-1161 map P22B5

素材、技、味にこだわりあり!

元杜氏が手掛ける手打ちそば

毎朝国内産そば粉を石臼挽き。元杜氏の
店主が手打ちするそばは、香りもさわやか
でコシもある。ざるやぶっかけなど、提供
するメニューによって“かえし”を使い分け
るこだわりも。

こだわりポイント

香り高いそばは“三たて”で
提供。そば豆腐やそば羊羹
も自家製にこだわる



☎店内にはテーブル席と座敷
席。天井とそば1544円は男性に
人気だとか

☎そば(温orざる)、そば
豆腐、そばごはん、そば羊
羹などがセットになったそ
ば御膳1674円



素材の力が活きたパン作り

福富

ばんごうほうかんとりーぐれいん あんど かふえすぷらうつ

パン工房カントリーグレイ
& Café SPROUTS

☎082-435-2326 map P23B2

清冽な地下水、国産素材と天然酵母でパン
を手作り。広島県産小麦ミナノカオリ100%
のカントリーグレイカンパニー648円など。
☎福富町下竹に225-2 ☎山陽自動車
道西条ICから車で30分 ☎10時30分～17時
(ランチは11時30分～14時、カフェは14時
～16時30分) ☎火・
水曜(祝日の場合
は営業) ☎12台



パンは翌日発送で注文可。併設のカフェでは
植物性食材100%のランチメニューを提供

毎日食べたい人気店

西条

ぶーちんじゅりしえ じよるじゅ

Boulangerie Chez
GERORGES

☎082-498-9194 map P22A7

関西の名店で修業した地元出身の山
本シェフの自信作がずらり。水分多め
の生地を高温で一気に焼き上げた。外
はカリッ、中はもっちりのパゲットは必
食。☎西条東北町2-14-101 ☎JR西
条駅から徒歩12分 ☎6時30分～19
時 ☎日・月曜 ☎7台(建物裏にあり)



パゲット303円やバンドミ432円、地元食
材や自家製ベーコンなどを使う惣菜パンも

その場で生豆をロースト

西条

じゅつじやごーひーばいせんせんもんてん

十字屋珈琲焙煎専門店

☎082-423-6468 map P22B8

世界各国のスペシャルティコーヒー
の生豆をその場で焙煎。シングル
ビーンズならではの雑味のないスト
リートな味を楽しみたい。☎西条栄
町6-16 ☎JR西条駅から徒歩7分
☎10時～18時30分(土・日曜は～18
時) ☎月曜 ☎なし



各種コーヒー豆は100g550円～。好み
に合わせて8段階のローストが選べる

(おいしいテイクアウト)