

広報東広島

HIGASHIHIROSHIMA



Nov.2024

ひがしひろしま

11
No.607

伸びしろあるある 東広島フード



伸びしろあるある 東広島フード

東広島の郷土料理「美酒鍋」が、日本酒のまちならではの名物料理として、文化庁の取り組み「100年フード(未来の100年フード部門)」に認定されました。

本市には他にも「おいしい!」グルメや食材がたくさんあります。その中には、聞いたことはあるけど実は未体験…なものもあるかも。

こだわりの東広島フードを紹介します。

問 ブランド推進課 ☎(082)422-1032



美酒鍋
とは

発祥は蔵人のまかない料理。酒まつりとともに知られるようになりました。野菜や肉を日本酒と塩・こしょうだけで調理したシンプルな味付けの鍋で、素材のうま味を引き出しています。

100年フードとは

地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を文化庁が認定し、名付けています。100年続く食文化として継承することを目指しています。



これも100年残したい! 東広島フード



西条酒香る米粉のから揚げ

コメカラ

ほんのり香る酒の風味とカリッとした食感が特徴。小学校の給食に登場したり、飲食店で提供されていたり、市民に身近な東広島フードです。



提供しています!

東広島商工会議所メンバーで特産品として開発。コメカラを普及させるため、食材は自由としました。現在、市内20店舗以上で、鶏肉をはじめ魚介類など工夫を凝らしたコメカラを提供しています。

ちゅうしん蔵
たけがやし ひろし
武林 洋さん



ここがポイント

食材はいろいろ

鶏のせせりもコメカラにぴったり。下味がしっかり付いているので、冷めてもおいしいです。(武林さん)

コメカラが食べられる店

ここで食べられる



地元食材をぎゅっと集めたご当地丼

広島へそ丼

広島県のだ真ん中「へその町 豊栄」で誕生した丼。ご飯の中央にへそに見立てた卵黄をのせ、食べるラー油や青ネギなどをトッピング。だししょうゆをかけて食べます。

【基本の材料】



開発しました!

豊栄町商工会青年部で町おこしの名物をつくろうと、食べるラー油を開発したのが始まりです。豊栄へそ丼から広島へそ丼に改名し、豊栄に限らず市内12店舗で提供されるようになりました。店ごとにトッピングや味付けが異なるので、食べ比べも楽しめます。

高光養鶏場
たかみつ てつや
高光 哲哉さん



ここがポイント

卵と具のマッチング

味の決め手はコクのある高光養鶏場の卵。甘辛い味付けの牛のしぐれ煮とも相性抜群です。ジビエの柴肉を使ったへそ丼も提供しています。(お食事処くろぼや)

ここで食べられる

広島へそ丼が食べられる店



まだまだあるある特産品

特産品を活用したグルメが増えると、農家も店も活気づきます。買って食べて、まちを元気に!



ジャガイモ (安芸津)



レンコン (志和・高屋など)



柿 (西条)

レモン (安芸津)



ネギ (志和など)

他にも伸びしろあるフードをご紹介します! ▶▶▶

東広島の
食材

魅力発見!

伸びしろあるある

山も海もある東広島市の特色を表す農産物の数々。思わず食べてみたくなる魅力やおいしさをご紹介します。

鮮度よし、
栄養豊富なブランド肉

ジビエ

市内で捕獲した野生動物(ジビエ)をその場で血抜きしています。徹底した品質・衛生管理により、最大限新鮮な状態で商品化した「栄肉」。肉本来の味わいを楽しめます。全国のスーパーや飲食店に出荷されています。

一度食べたら違いが分かる、おいしさを追求めたジビエです。普段の食事に取り入れてみてください。

東広島ジビエセンター
いずみかわ けんたろう
和泉川 健太郎さん



低脂肪高タンパクのシカ肉。スライスやブロックなどがあります



プリプリの大粒に
深いコクが自慢

カキ

安芸津のカキはミネラル豊富で濃厚な味わいが特徴です。三津湾は生食用カキの生産が可能なきれいな海で、大粒で知られる広島ブランド「かき小町」の生産も盛んです。

クレーン装備のカキ打ち船で
カキを水揚げする様子



夏カキも生産し、殻付きカキを年中提供しています。加熱しても身が縮みにくく、かき小町は、一口で食べきれない大きさです。

マルコ水産
このの たくや
河野 拓也さん



かむほどに味わい広がる
新・地鶏

こい地鶏

東広島市と広島大学が共同開発したブランド地鶏。良質な脂肪酸が豊富で口どけがよく、かむほどに味わいが広がります。一般的な鶏肉より長い130日間の長期飼育により、肉本来のうま味が濃縮されています。

ガルスジャパン株式会社
たけのうち あつし
竹之内 惇さん



食べやすいスモーク製品、鶏ガラスープや生ハムなどの加工品を準備中です。

適度な距離を保てる環境でストレスなく育てられています



県内最大級の
米どころ

東広島市は、県内最大級の米の生産量を誇る米どころ。市内産の米を使った商品開発やイベントが盛り上がりを見せています。



米粉
ドーナツ

「恋の予感」の米粉を使用したドーナツ。道の駅 湖畔の里福富と共同開発。優しい甘さともっちり食感が特徴です。幅広い年代に人気。

地域活性化起業人 末田 朝子さん

国の制度を活用し、本市に派遣。民間企業のノウハウや知見を生かし、地域活性化に取り組んでいます。



東広島市産の米
「恋の予感」
から
生まれました



おこめうどん

「恋の予感」を使ったうどん。コシがあり和風だしとよく合います。瀬戸内レモンと吟醸ハムをのせた冷たいうどんなど、地産地消のアレンジが人気。

RISTORANTE FAMIGLIA
(リストランテ ファミリア)
すえよし えみ
末吉 江美さん



ここで食べられる 道の駅 湖畔の里福富



ここで食べられる 道の駅 西条のん太の酒蔵



米にまつわるイベント開催

第4回 ぶちうまいお米コンテスト in 東広島



東広島市の「ぶちうまいお米No.1」を決めるコンテスト。応募者のうち上位5点を審査員が試食し、順位を決定します。一般の観覧は自由です。

日 11月19日(火) 14:00から
場 道の駅 湖畔の里福富



絶品ごはんフェス in 東広島



東広島市産の米のおいしさを実感できるイベント。1日目は「米×肉」、2日目は「米×魚」をテーマに、市内飲食店の自慢の味が登場します。1日目にはお米コンテスト受賞米の試食もあり。

日 11月23日(土・祝)・24日(日)
場 道の駅 西条のん太の酒蔵



ラジオで詳しく
紹介します!

FM東広島(89.7MHz)

11月の毎週木曜日 17時台
スマートフォンでも聞けます

