



産業部 ブランド推進課
電話: 082-422-1032



ご当地お好み焼き「東広島焼き」お披露目イベントの開催

1 概要

東広島市は、農林水産物の販路拡大や地域経済の活性化に向け、東広島市の産品を使った“食”のブランド化を推進している。この取組みの一環として、令和7年4月23日から「東広島焼き」をご当地お好み焼きとして公認し、提供店舗を募っている。

より多くの人に「東広島焼き」を味わい魅力を感じていただけるよう、令和7年5月31日にお披露目イベントを開催。市内のお好み焼き店舗が集結し、オリジナル「東広島焼き」を提供する。

2 イベント「誕生！東広島焼き お披露目イベント」

日時 令和7年5月31日（土）11時～14時

場所 道の駅西条のん太の酒蔵

主催 東広島市・東広島市農林水産物販路拡大推進協議会

内容 ・市内のお好み焼き店3店舗の東広島焼きを食べ比べ（ハーフサイズ各500円で販売）
・東広島市産米や道の駅西条のん太の酒蔵のセレクトギフトが当たる抽選会開催

出展店舗 ・お好み焼き 楽（西条朝日町） …米 + 東広島市産ネギ
・OKONON（道の駅西条のん太の酒蔵内テナント） …米+サムライネギ+牡蠣
・真心デイズ（西条末広町） …米+レンコン+サムライネギ

【東広島焼きの概要】

(1) 公認条件

- ①お米を入れる
- ②①に加えて東広島市の産品を1品以上入れる

(2) コンセプト

海の幸、山の幸に恵まれた東広島市のおいしさが詰まった東広島焼き。

食の多様性に対応したバリエーションを各店舗が創出し、市民やインバウンドなどの観光客に様々なメニューを楽しんでもらえるお好み焼きである。

(3) 公認店舗 5店舗。加えて1店舗がメニュー開発中。（5月21日現在）

(4) 東広島おでかけ観光サイト「ヒガシル」への掲載

公認された店舗を本日から「東広島焼きが食べられるお店」として紹介
ヒガシル

(<https://higashihiroshima-kanko.jp/gourmet/higashihiroshimayaki>)



公認店舗に
配布する
のぼり旗→



誕生!!



東広島焼き

お披露目イベント!

東広島市のご当地お好み焼き「東広島焼き」がついに誕生!

東広島市の特産品であるお米と
各お好み焼き店が選んだ東広島市産品が入ったお好み焼きです!

お米が入ってる!?



海の幸、山の幸に恵まれた東広島の“おいしさ”がギュギュっとつまった東広島焼き!是非ご賞味ください!

2025 5.31 SAT 11:00-14:00

会場 道の駅西条のん太の酒蔵 屋根付き広場

〒739-0041東広島市西条町寺家10020番地43 国道2号西条バイパスすぐそば

東広島市内にある
人気お好み焼き店の
オリジナル“東広島焼き”が集結!

ハーフサイズを **500円ワンコイン(税込)**で販売!

いろんな東広島焼きを食べ比べしよう!

東広島市産米や道の駅西条のん太の酒蔵の
セレクトギフトが当たる**抽選会も開催!**

11:00~抽選会参加券配布▶11:15~お披露目セレモニーで抽選会実施

主催:東広島市・東広島市農林水産物販路拡大推進協議会

お問い合わせ 東広島市ブランド推進課 〒739-8601東広島市西条栄町8-29 TEL 082-422-1032

東広島市農林水産物
販路拡大推進協議会
Instagramはコチラ▶
@HIGASHIRO.HANROKYU





東広島焼きってなんだろう？

定義

東広島焼きとは、東広島の特産品である「お米」に加えて東広島市の産品1品以上を使用したお好み焼きです。



東広島の産品例



などなど！東広島の産品が1品以上入っている！



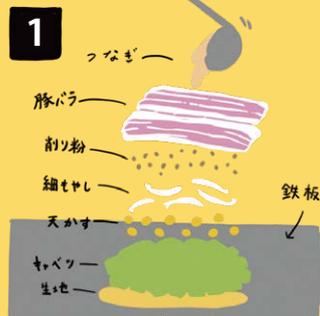
東広島焼き

東広島こい地鶏トッピングバージョンの作り方！

お好みのご当地食材を入れてもOK！カスタムして楽しもう！

材料(1人前)

お好みソース	60g
焼きそばソース	10g
汎用だし	20g
お好み焼き用生地	20g
天かす	10g
削り粉もしくはかつお節	少々
塩コショウ	少々
東広島こい地鶏(部位ミックス)	40-50g
豚バラ肉	20g
キャベツ	150g
細もやし	30g
青ネギ	20-30g
中華麺(ゆで)	1玉
ごはん	50g
卵	1個
ラード	5g



低温部に生地を引き、キャベツ・天かす・細もやし・削り粉・豚バラ肉の順に重ね、つなぎをかけます。



高温部(230℃)にひっくり返します。横に麺とごはんをだします。



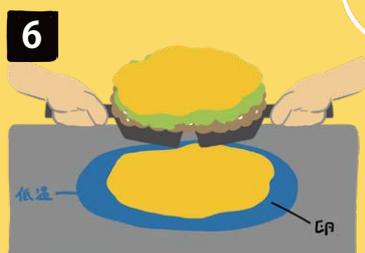
野菜部分が蒸れたら、麺とご飯を中温部(200℃)で焼きそばソースとだしを加えて炒めます。横でラードを引き、その上にこい地鶏をだします。



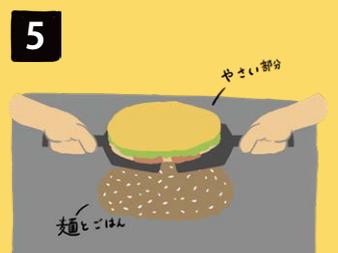
こい地鶏に塩コショウをかけて焼きます。



⑥をひっくり返し、お好みソースを塗ります。青ねぎをかけ、④のをせて完成です。



低温部に卵を広げ、その上に⑤のをせます。



麺とご飯の上に野菜部分を重ねます。

お米の食感と地鶏の濃い旨味を楽しんで！



出来上がり

お好みで青のり粉・マヨネーズなどをかけてください。