

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!?



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!

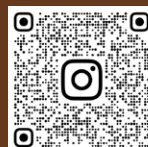
東広島市産米や道の駅西条のん太の酒蔵の
セレクトギフトが当たる**抽選会も開催!**

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 東広島市西条米町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▶
@HIGAHIRO.HANROKYU





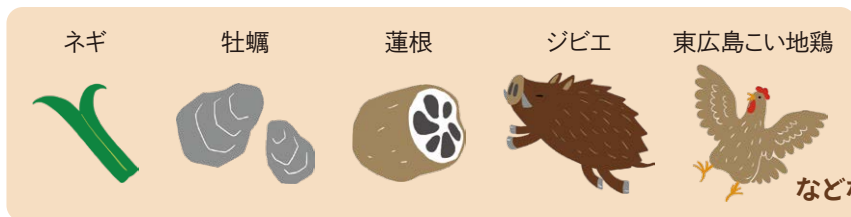
東広島焼きってなんだろう？

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

お米の食感と地鶏の濃い旨味を楽しんで！



お好みで青のり粉・マヨネーズなどをかけてください。



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。



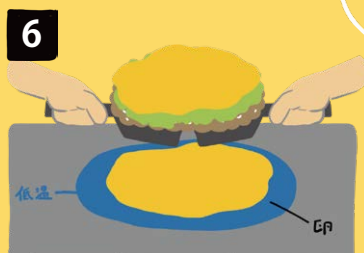
高温部(230℃)にひっくり返します。横に麺とごはんをだします。



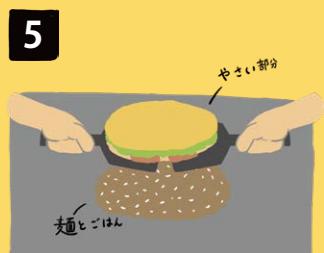
野菜部分が蒸れたら、麺とご飯を中温部(200℃)で焼そばソースとだしを加えて炒めます。横でラードを引き、その上にこい地鶏をだします。



こい地鶏に塩コショウをかけて焼きます。



低温部に卵を広げ、その上に⑤をのせます。



麺とご飯の上に野菜部分を重ねます。



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をのせて完成です。