

安芸高田市の隠れた名店揃い！
地元の人に愛されるお店30軒！！

あき たかた めし

akitakata meshi

2019

がむしゃらに食べたい“がつりめし”から
優雅に味わいたい“ゆつたりめし”まで





安芸高田市と聞いて、何を思い浮かべますか？

神楽？ サンフレッチェ？ 毛利元就？

いえいえ、豊かな自然に包まれた安芸高田市は、

美味しい野菜や米が育つ食の宝庫。

ジビエ料理やヤマメなどの川魚料理だってあります。

市内には、そんな地元の食材をふんだんに使った

個性豊かな飲食店が数多く存在しているのです。

家や職場の近所、通勤で通る道沿い、買い物に訪れるスーパーの近くに
ずっと気になっているお店はありませんか？

この本ではそんな気になるお店30軒をご紹介します。

渋みを増したお店もたくさんありますが、



目次

<u>吉田町</u>	03	寿司ぐるめあきんど
	04	あじよし
	05	焼肉 一心
	06	お食事と喫茶 KADO
	07	café Olive
	08	らーめん ごうき
	09	サンパラソル
	10	8o8cafe
	11	お食事処 居酒屋 みね
<u>八千代町</u>	12	めん処 上根
	13	霧切谷
	14	麒麟
	15	お食事処 土師さくら亭
	16	珈琲庵 舞
	17	MIDORI
	18	八千代カントリークラブ
<u>美土里町</u>	19	うどん・そば 権兵衛
	20	ながいきラーメン食堂
	21	お食事処 ふくすけ
<u>高宮町</u>	22	エコミュージアム川根
	23	お好み焼 たけちゃん
	24	お食事処 谷屋
<u>甲田町</u>	25	きらく
	26	なかむら寿司
	27	焼肉 りき食堂
<u>向原町</u>	28	喫茶 ジョイフル
	29	向原農村交流館 やすらぎ
	30	六花亭おおはま
<u>広島市</u>	31	牛たんと安芸高田の店 てごう屋
	32	ひろしまの鶏
	33	コラム 俺のあきたかためし
	34	あきたかためしMAP

素敵なごはんとの出会いを。

長く愛されているお店には、長く愛される理由があります。
勇気を出して扉を開ければ、その理由がきっとわかるはずです。



※この冊子は安芸高田市商工会が
『平成30年度 伴走型小規模事業者支援推進事業』の
一環として制作したものです。
※冊子内の価格表記は全て税込みです。



丁寧な手仕事光るお造りや天ぷらなどの一品料理や会席料理も味わえる



開放的な店内。回転寿司屋としてのキャバは小さめだが、キラリと光る1貫に出合える店

気軽な回転寿司から 本格会席料理まで

国道54号線と県道6号線が交わる、安芸高田市で最もメジャーな交差点に建つ回転寿司屋がこちら。提供するのは108円〜432円の価格帯を中心とした約50種類のお寿司。今流行りの甘めのシャリではなく、ネタの風味を引き立てるために酢をきかせた、さっぱりと

した寿司が揃う。里芋の天ぷらや出汁巻玉子など、お酒が進むおつまみもオール216円と手頃。店主は大阪で割烹料理店を営んでいたこともあり、本格的な会席料理(2160円〜/10日前までの要予約/4名以上)が堪能できるのもこの店の魅力だ。

笑いは
うつるって本当だよ



二代目 南波竜睦さん

寿司ぐるめ あきんど

〒安芸高田市吉田町吉田752-3 ☎0826-42-1205
営業17:00〜21:00(LO20:45)、土曜・祝日は11:30〜14:00(LO13:45)、
17:00〜21:00(LO20:30)、持ち帰りは10:00〜20:00 休水曜 5台



上にぎり
1,100円

マグロ、カンパチ、ウニなど、10貫が登場。シャリは小さめで、一口で食べやすいサイズ。内容は仕入れにより、その都度変更する



チェーン店の回転寿司とは
一線を画す品の良さと味

職人技がキラリと光る 天然もののオンパレード



刺身の盛り合わせ

1人前1,620円 ※写真は1.5人前

魚介はすべて天然もの。この日は境港のアジや瀬戸内海のタイとイサキ、気仙沼のカツオ、山口のハモとサワラなどが登場

とことん
突き詰める
タイプ



店主 黒田佳宏さん

どの料理を食べても
専門店並みのクオリティ

ここで腕を振るうのは、凝り性の若き2代目店主。毎日、夕方のオープンに向けて午前中からコツコツと仕込む絶品和食が堪能できる。安芸高田産のイノシシやシラを使ったジビエ料理や近くで獲れた新鮮なすっぽん料理などの地元グルメから、お酒のアテ、定食まで、多彩なニーズに応えるメニュー数の多さも光る。イチ押しは、タマネギを餡色になるまで5〜6時間炒め、8種類のスパイスを独自にブレンドした自家製カレー。濃厚なうま味と甘味、辛みが絶妙に共存する逸品だ。「和食屋でカレー？」と言わず、ぜひ一度、味わってほしい！



座敷やカウンターのほか、4〜40名まで使える個室も用意。手頃な価格帯で幅広いニーズに応える



ぶりぶりホルモンカレー(1,026円)。専門店に勝るとも劣らないカレーは全8種類

あじよし

☎安芸高田市吉田町吉田1183-5 ☎0826-42-2512
🕒17:00〜23:00(最終入店21:00) ㊟日曜 ㊟20台



広々とした店内には、半個室のテーブル席が65席。駐車場もたっぷりあるので訪れやすい



韓国風サラダ(540円)やじゃこサラダ(648円)などのサイドメニューも充実

夜はお得なセットで
昼は量多めの定食で満腹
国産と美しいサシにこだ
わって仕入れたブロック肉
を、店内で丁寧に下処理し
て提供。香ばしく焼いた肉
を、調味料や香味野菜など
9種類をブレンドした濃厚
な自家製味噌ダレで味わ
えば、思わずご飯をかきこ
みたくなる。店長に「原価
ギリギリ」と言わしめる牛

ロース(1512円)や上牛
カルビ(1296円)は、到
底この値段では食べること
ができないクオリティの高
さ。平日のランチには、焼肉
定食(972円)をはじめ、
ボリューミーでお得な定食
を13種類用意。手頃で満
腹♡まさにサラリーマン
のオアシスだ。



こう見えてママ友
多いんです

店長 国本康幸さん

焼肉 一心

富安芸高田市吉田町吉田786-1 ☎0826-42-3539
営業11:00~13:30、17:00~22:00 休木曜(祝日の場合は営業) 定30台



一心セット
3,996円

カルビ、ホルモン、タン、豚肉、ウインナーなどがセットになった「一心セット」はファミリーから圧倒的な支持を集める人気メニュー。

全体的にボリューミー!
肉で満たされる幸せを



ボリューム感が半端ない まさかのトンカツがドーン!!



かつラーメン定食 900円

ラーメンは醤油、こってり、白湯の3種類から選択可能。スープに浸ったトンカツの衣のしっとり感とさっくり感がたまらない!

メニュー、
まだ増えそう



店主 角暁さん



昭和感漂う店内は、不思議と懐かしくて落ち着く空間。遅いランチも早いディナーもおまかせ



手羽先と手羽元を使った名物の唐揚げ(5本700円)とギョーザ(400円)

3ヶタあるメニューは
どれを食べても外れなし

朝から晩まで開いている
心強い食事処。この店の特
徴は、お客様のリクエスト
に答える度が増えていったメ
ニュー数の多さ。フードメ
ニューが250種類以上、ド
リンクも含めると300種
類を軽く超える。看板メ
ニューの唐揚げやギョーザな
どの中華料理を中心に、和

食、洋食と何でも用意。そ
の一品品が手づくりになら
わた自信作だ。トンカツ+
ラーメンの「かつラーメン」や
天津飯とチャーハンがコラボ
した「天津チャーハン」など、
ユニークなオリジナルメニ
ューもこの店の魅力。味も見た
目も見事にコラボした二品を
ご堪能あれ。

お食事と喫茶 KADO カド

〒安芸高田市吉田町桂37-1 ☎0826-43-1519
営業9:00~20:30 休日曜 回12台

栄養バランス抜群の お上品な日替わりランチ



本日のランチ 750円

この日のメインはハンバーグにもソースにもたっぷりのキノコを使ったキノコハンバーグ。おかず3品、ご飯、サラダ、スープ付き



‘17年5月にオープン。甘い厚焼き玉子を挟んだサンドイッチ(350円)のテイクアウトもおすすめ



café Olive
オリーブ

〒安芸高田市吉田町吉田3904-1 ☎0826-42-2226
営業8:00~17:00、日曜は~15:00 毎月曜、第3日曜 回3台



時間に関係なく、いつでも食べられる
モーニングセット(550円~)。

パワフルママさんの こだわりが満載

安芸高田市内では珍しい
モーニングが味わえる喫茶
店。ママさんの自慢は絶品
トーストを焼き上げるトー
スター。お眼鏡にかなうト
スターに出合うまでに3ヶ
月を要し、オープンが遅れて
しまったほどだ。お昼は、そ
の日に仕入れた食材を使っ
てバランスの良さを心掛け

た日替わりランチがスタンバ
イ。メインはコロッケやポー
ステーキなど、ボリューム満
点の料理が登場する。ママ
さんが目指すのは、ふらりと
人でも立ち寄れる居心地の
良い空間。気軽に話ができ
るアットホームな雰囲気は、
気さくなママさんの人柄の
表れだろう。

美容&ダイエット
オタクです



ママさん 沖元優子さん

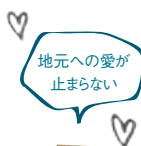


窓側の席は江の川を望む絶好のロケーション。郷野地区が輝くように「郷輝」(ごうき)と名付けられた



白味噌ですじ肉を甘じょっぱく炊いたこの店の名物「どて焼き」(1本100円)

手間暇を惜しまない
オリジナル料理の数々
ここで味わえるのは昔ながらの広島ラーメンをベースにしなが、それとは一線を画すその名も「安芸高田らーめん」。豚骨と鶏ガラを15時間煮込んだ白湯スープに、チャーシューを煮た醤油ダレをプラス。さらに、企業秘密の秘伝のタレを加えてコクと甘味を出す。スープ



との相性を考え抜いたオリジナルの中細麺に絡ませて食べれば、かけた手間暇を感じさせる深みのある味が腹にしみる。また、どて焼きのすじ肉を入れたコロッケ(100円)やスパイシーな青唐らーめん(850円)などのオリジナルメニューも豊富。



オーナー 明石章利さん

らーめん ごうき

店安芸高田市吉田町上入江1949-2 ☎090-1353-2057
営業11:00~15:00(LO14:30)、17:00~24:00(LO23:30) 困水曜 日3台

あき
たれ
めし
安芸高田らーめん
700円

スープはもちろん、チャーシューも毎朝手作。オーダーが入ってからゆでるシャキシャキのもやしをはじめ、トッピングは名脇役揃い



こってりなのにあっさり
新感覚の
安芸高田らーめん

10年以上の歳月を費やした 米粉ならではの風味と食感!

あき
たまた
めし

米粉パン 165円～

しっとりもちもちが2～3日続く自慢の米粉パン。小麦粉のパンも含めて、店内のパンのほとんどが100円台で味わえるのもうれしい



購入したパンをその場で食べることもできる
イトインスペースもある。
コーヒーはお替り
自由で250円!



米粉のチーズケーキ(1,080円)。買いたい
やすい1/8サイズ(240円)も用意

厳選素材で作る
こだわりのパンの数々
安芸高田産の米粉で作る米粉パンがこの店の自慢。20種類以上のラインナップから常時約10種類が店頭に並び、季節の素材を使った限定パンも登場する。店主が米粉パンを作り始めたのは今から10年以上も前のこと。米粉パンがまだメジャーでなかった時代から、米粉の

みで作るパンづくりにこだわり、もっちりとして柔らかな食感と、米粉の風味を存分に感じさせてくれる今のパンにたどりついた。小麦アレルギーの人でも食べられる米粉のチーズケーキや、飾らない美味しさの小麦粉パン、天然酵母の食パン、フランス

わい
ケーキづくり担当



店主 水重克幸さん

サンパラソル

☎安芸高田市吉田町常友1270-3 ☎0826-47-4012
営業9:00～18:30(売り切れ次第終了) 休月曜、第1日曜 回5台



小上りの座敷もあり、
小さなお子さん連れの
ママも訪れやすい雰
囲気。老若男女を問
わず人気



サイフォンのスペシャルコーヒー(580
円)と自家製シフォンケーキ(+400円)

こ洒落たカフェにも
がつりめしあり
時とともに渋みを増した
食事処が多い安芸高田市内
において、らしからぬスタイ
リッシュなカフェがこちら。栄
養士の資格を持つ店主の山
岡さんが作る、日替わりラン
チ(880円)などの栄養バ
ランスの良いカフェごはんや
手作りスイーツなどが楽し
める。見た目も愛らしいメ

ニューが並ぶ中、リピート率
NO.1は肉汁したたるス
テーキランチ。赤身を中心
とした肉は、さっぱりとして
柔らかく、女性でもペロリと
食べられると好評。「これでは
ものたりん！」という人
は、ドリンクとデザートが付
く808セット(+300
円)も一緒にどうぞ。

808cafe

ハチマルハチカフェ

安芸高田市吉田町常友1269-2 ☎090-2806-5808
営業9:00~18:00(LO17:30) 休土日曜・祝日 7台

婚活イベント
もやってます



店主 山岡由佳さん



ステーキランチ
1,680円

熱々のステーキ石で焼きながらいただくビーフステーキ。ソースは
ニンニクがきいた“オニオン”と“おろし”の2種類からセレクト



したたる肉汁!!
200gの大ボリューム



1階はカウンター席とボックス席、個室の和室を用意。2階には、60名まで利用できる大広間もある



熊本直送の新鮮な馬レバ刺(1,080円)は、オープン当初からの人気メニュー

訪れば分かる
長く愛される理由

創業から40年以上、吉田町で愛される和食居酒屋。腕を振るうのは先代の技と意思を受け継ぐ2代目店主。洋食店での経験を持ち、和食の枠にとらわれない多彩な料理が堪能できる。店主自らが目利きして買った付いた新鮮な魚介を使った寿司やカツオが香る自家製

の天つゆでいただく天ぷら、備長炭で焼き上げる炉端焼きがこの店の3大名物。一見、敷居が高そうに見える店だが、中に入るととてもアットホーム。週末には、常連客のみならず、家族連れも多く来店。運が良ければ、サンフレッチェの選手にも出会えるかも!?

刺身は絶対
食べてほしい



店主 重信勇三さん

お食事処 居酒屋 みね

〒安芸高田市吉田町吉田3782-1 ☎0826-42-3315

営業時間 12:00~13:00、17:00~23:00 (LO22:30)

休月曜 ※ランチは不定休のため要問合せ ☎10台



峰定食
1,620円

薄衣のサクサクとした天ぷらと鮮度抜群の刺身が一度に味わえる豪華な定食。小鉢3品、ご飯、汁物付き。昼も夜もオーダーできる

彩豊かな料理が並ぶ定食は
ご飯までも主役級の美味しさ



ほっこりうどん 朝から元気もりもり



がっつり!
あきたかためし

肉天玉 650円

甘辛い牛肉と大きな天ぷら、生卵がのった元気が爆発する一杯。
注文が入ってから笹切りにして揚げるゴボウうどん(500円)も人気



和の調度品が飾られた店内。一角には1964年の東京オリンピックで聖火リレーの伴走を務めた店主の写真も



高宮町の農家から直接仕入れた米で作る自慢の塩むすび(2個200円)

うどん屋さんの
「じゃない方」に注目
朝早くから、心がほっこりする出汁の効いたうどんが味わえる一軒。自家製の焼きもちや素揚げにしたゴボウなどのトッピングも豊富で、バラエティ豊かなうどんが楽しめる。ここで注目すべきは、脇役であるはずの塩むすび。うどんではなくこの塩むすびを求めて遠方か

ら多くの人が訪れているというのだ。その秘密は、独自にブレンドされた手塩と握り方。ごはんの中に空気を含ませながら握ったむすびは、ふっくらとして米の甘味もしつかり。絶妙な塩加減もこの店主でしか成しえない。うどんとともにオーダーすべき一品だ。



手塩のブレンドは
死んでも言わない

店主 山本絹恵さん

めん処 上根 かみね

〒安芸高田市八千代町向山316-26 ☎0826-52-4363
営業7:00~17:00 休第1、3火曜 回ドライブインP利用

勇気を出して 訪れた者だけが 味わえる魅惑の一杯



ぎょうざらーめんセット 820円

15時までオーダー可能なセットメニュー。ラーメンは3種類からセレクトできる。写真は豚骨ラーメン。ご飯は美味しい安芸高田産



6坪ほどの広さに10席が並ぶ小さな店内。外には豪快にガムテープで張り付けた看板もある



名古屋の八丁味噌を煮込んだタレで味わう甘味噌だれ唐揚げランチ(700円)

自家製スープで作る昔ながらの中華そば。広島市方面から国道54号線を北上し、トンネルを抜けると突然目に飛び込んでくるドライブイン。ラーメン屋『霧切谷』はここで25年間、働き盛りの男たちのお腹を満たしてきた。鶏ガラと豚骨をコトコト10時間煮込んで、うま味を余すことなく抽出したスープで作る、

味噌、醤油、豚骨の3種類のラーメン(各600円)を提供している。濃厚ながら後口の良い一杯に魅せられ、創業当初から通う常連も少なくない。一杯では飽き足りない男たちのために、真心とポリシーーム満点のセットメニューやサービスランチも用意する。

店が狭いけど
仕込みは家よ



店主 妻田節子さん

霧切谷 きりきりだに

☎安芸高田市八千代町向山316-26 ☎0826-52-3450
営業 10:00~18:00 日曜日 ☎ドライブインP利用



日替わり定食(11時30分~14時)以外は時間に関係なくオーダー可能。焼肉や一品料理も楽しめる



メインに小鉢3品、ご飯、汁物が付いたバランスの良い日替わり定食(700円)

お腹も心も満たされるおふくろの味がここに
一見、どこにでもありそうな町の中華屋さんに見間違う佇まいと店名だが、あなどることなかれ。何気なくオーダーした日替わり定食には、丁寧な手作りした心温まるおふくろの味が並ぶ。野菜や米は農業を営む店主のこ主人が育てたこの上なく新鮮なものを使用。その他、天

主人が作った
コシヒカリ販売中



店主 黒瀬栄さん

ぶらや焼肉など、コスバ抜群の定食メニューが揃う。また、今や名物となった味噌ベースのホルモンラーメンも必食。豚骨と鶏ガラからとった濃厚なスープに、甘辛く炒めたホルモンがベストマッチ。ダメだと分かっているながら、思わずライスを頼みたくなるのにご注意を。

麒麟

きりん

〒安芸高田市八千代町佐々井1391-1 ☎0826-52-2535
営業 11:30~22:00 休水曜 〇八千代文化施設フォルテP利用



ホルモンラーメン
700円

定食にも登場するホルモン炒めをラーメンにオン。上質なホルモンの上品な甘味と、とろける食感がたまらない。ファン急増中の1杯

ぷりっぷりの
国産ホルモンてんこ盛り

エビ3匹の大盤振る舞い！ サクサク衣の天ぷらを心行くまで



天ぷら定食 1,300円

大ぶりなエビが3匹と季節の野菜の天ぷらがたっぷりと味わえるメニュー。衣を巻きつけながら揚げたエビは、サクサクぷりぷりの食感



安芸高田は
食材の宝庫

店主 本田章二さん



サイクリングやキャンプ、グラウンドゴルフなども楽しめる施設。ガラス張りの店内から湖畔の雄大な景色を望むことができる



おこげが香ばしいやまめ釜飯(1,100円)。オーダーから20分ほどかかるので注意

地元食材満載の和食を 八千代湖の絶景とともに

『土師ダムサイクリングターミナル』内にある食事処。ここで腕を振るうのは、調理師経験50年、様々なホテルや料亭などで料理長を務めた経歴を持つ本田さん。地産地消にこだわり、食材は本田さんが産直市などで目利きして仕入れたものを中心に使用する。メニューは天ぷらや釜飯などの本格和食から、丼もの、麺類一品料理まで幅広く用意。土師養魚組合から直接仕入れるヤマメをはじめ、五目、ウナギなど5種類が揃う釜飯は、この店の看板メニューだ。日曜、祝日限定で今流行りの土師ダムカレー(850円)も数量限定で登場する。

お食事処 土師さくら亭 はじさくらてい

〒安芸高田市八千代町土師1194-1 ☎0826-52-2841
営業11:00～16:00(LO15:30)※ドリンクは10:00～
休火曜(祝日の場合は翌日) 定100台



冬場になると中央の暖炉に火が灯り、さらに雰囲気アップ。ゆったりとした時間の流れも楽しんで



今回のコースのメインは和牛のローストビーフとハモとサーモンの取り合わせ

いつものランチから
特別な日までおまかせ

築50年の趣を残す開放感たっぷりの店内は、ゆったりとした時間が流れる癒しの空間。ここで腕を振るうのは広島市内の有名ホテルで総料理長と総支配人の経験を持つオーナーシェフの梅口さん。ランチやスイーツなどのカフェメニューが並ぶ中、予約でしか味わうことので

きないコース料理が密かに存在する。コースでは、梅口さん自らが探しあてた上質な旬の食材をふんだんに使用した、豪華絢爛な料理8品が登場。お皿は明治から戦前にかけて欧米に輸出されたオールドノリタケが中心。五感で味わうコース料理は特別な日にもびつたりだ。

忙しくなり過ぎても
困るんよなー



オーナーシェフ 梅口和昭さん

珈琲庵 舞

まい

〒安芸高田市八千代町佐々井96-1 ☎0826-52-2627

営業10:00~17:00(予約のみ夜も営業) 火曜、第3水曜 休10台



和洋折衷コース

4,320円 ※要予約

コースは予算に合わせて3,240円からオーダー可能。和牛や地元産の野菜など、こだわりの食材で作る彩豊かな料理に感動すること間違いなし

感性を揺さぶる
目にも鮮やかな料理の数々





昭和の雰囲気漂う丸型ソファを配したレトロな店内。母娘で営む、アットホームな雰囲気も魅力



オーソドックスなホットサンド(400円)さえも美味。コーヒーとセットで700円

いい意味で期待を裏切る料理のクオリティ

46年間、この場所で愛され続ける喫茶店の魅力は、とことん手作りにこだわったフードメニュー。軽食でも食べようとふらりと立ち寄った人は、そのクオリティの高さに驚くに違いない。料理はもちろん、ソースやドレッシングに至るまで、そのほとんどが手作り。中で

も10種類以上の素材をブレンドして作るオリジナルの焼肉のタレは人気が高く、焼肉セットや野菜炒めセットは多くの常連がオーダーするロングセラーだ。カレーやピラフ、麺類など、洒落感よりもがっつり感を重視したセットメニューが27種類揃う。



楽をするのが大嫌いな

店主 古本宏江さん

MIDORI

ミドリ

富安芸高田市八千代町勝田1326-1 ☎0826-52-2279

営業8:00~18:00 休日曜 6台



日替わりセット
750円

この日のランチは、国産牛のロースと地元産の野菜をたっぷりと使ったステーキ丼。さっぱりとした醤油ベースのソースで召し上がれ

原価度外視の日替わりランチ
ステーキが出たらガッツポーズ



お腹をマックスまで満たすなら やっぱりバイキングで決まり!



ランチバイキング 1,510円

地元野菜の天ぷらやスパゲッティ、サーモンのカルパッチョなど、どれを食べるか迷ってしまうほどのラインナップ。土日はちらし寿司も登場



窓の外には緑豊かな景色が広がる店内。2週間前までの予約で20~100名の宴会にも対応する



この日登場した赤魚のワイン蒸し。フレンチを彷彿とさせる美しさ

彩豊かな野菜が主役
新鮮野菜を思う存分
『八千代カントリー』のクラブハウス内にゴルフをしない人も利用できるレストランがあることをご存じだろうか?メニューは安芸高田産の新鮮な野菜をたっぷり使った約35種類がずらりと並びランチバイキング。料理長が美味しさはもちろん見た目の美しさにもこだわった

和洋折衷の多彩な料理が味わえる。華やかな料理が揃う中、隠れた人気メニューは完成までに3日を要するといふカレー。酸味、辛味、うま味のバランスが良く、バイキングのシメに食す人も多い。季節ごとのフェア期間中は夜も営業。フェアの詳細はHP (<http://www.yachiyoco.com/>) をチェック。



カレーが
マジ旨です



スタッフ 吉見阿里さん

八千代カントリークラブ やちよカントリークラブ

〒安芸高田市八千代町佐々井979-1 ☎0826-52-2121
営業 10:00~14:00 休 月曜 70台



カウンター席を中心とした細長い店内。昭和の古き良き時代を彷彿とさせるレトロな雰囲気も素敵



4回に分けて丁寧に煮込んだ牛すじ煮込み(470円)。ソウは夜又うどんにオン

安芸高田市内でしか味わえない希少な一杯
『神楽門前湯治村』内に
あるめん処。安芸高田市内
の5店舗で提供されている
ご当地うどん「夜又うどん」
発祥の地としても知られる。
夜又うどんは、味噌ペー
スの出汁に一味やラー油など
で辛みを加えたオリジナル
うどん。刺激的な辛さの後
にくる芳醇なうま味がやみ

つきになる一杯だ。トッピング
は安芸高田産のネギと甘味
のある豚肉がメイン。スープ
はご飯との相性も抜群なの
で、ぜひ試してほしい。うど
んメニューは、季節限定も含
めて10種類以上。しっかりと
味がしみこんだ牛すじ煮込
みなど、お酒によく合う一品
料理も揃う。

巨大みたらし団子
“鬼団子”もぜひ

うどん・そば 権兵衛

ごんべえ

〒安芸高田市美土里町本郷4627 神楽門前湯治村内 ☎0826-54-0888
営業11:00~22:00 ※神楽公演がある夜は~23:00 休なし 定300台

あき
たれ
めし

夜又うどん 650円

鬼の角をイメージした唐辛子がインパクト抜群。豚肉とネギを増量、辛さを倍増した、恐ろしいスペシャル(980円)もある



店主 江種恭匡さん



辛さの奥にうま味あり
唇が腫れても
やめられない!!



自家製麺の粒々、 見えますか!? 体に優しいウコン入り!

あき
たまた
めし

ながいきラーメン(チャーシューメン) 720円

麺は、神経を研ぎ澄ませるとウコンの香りをほんのり感じる程度でクセはなし。
醤油、豚骨、味噌など6種類のラーメンが揃う



スタッフ
河原栄子さん

麺は毎日
手作り

揚げ物中心の高
カロリー定食でい
くもよし、野菜中
心のヘルシー定
食でいくもよし



道の駅に隣接する食堂。ボリュームと
価格を重視したい人は、日替わりの
サービスセットがお得



ながいきラーメン食堂

ながいきらーめんしょくどう

☎ 0826-57-1657
〒760-0811 高松市美土里町横田331-1 道の駅北の関宿内
営業時間 11:00~18:00 休 日 無 休 道の駅P利用

好きな惣菜を選んで
自分好みの定食に

11時のオープン直前には
店内のおかずコーナーに約
30種類のお惣菜がずらり。
揚げ物、焼き物、煮物など、
地元で採れた食材を使った
家庭料理が所狭しと並び、
好きなものをお盆に乗せて

レジに向かうのがこの店のス
タイル。12時過ぎには品数
が少なくなってしまうため、
11時台から混雑するのがこ
の店の日常だ。この店の名
物と言えば、ウコンを練り
込んだ自家製麺を使った
「ながいきラーメン」。「高カ
ロリーなラーメンでも、ウコ
ンを練り込んでちよつとも
健康に♡」。そんなお母ちゃ
んのような優しさがこの一杯
ににじみ出る。



囲炉裏席のあるオープンな座敷のほか、5～10名で利用できる純和風の個室がある。個室は予約がおすすめ



元就玉子の親子丼(1,026円)。濃厚な赤鶏と元就玉子の風味を引き立てる優しい味付け

「神楽門前湯治村」は天然温泉や神楽の劇場、湯治宿、食事処などが軒を連ねる複合施設。食事処のひとつ「ふくすけ」では、地物を使った素朴でヘルシーな里山料理が堪能できる。自家製豆腐を使った多彩な料理が味わえる「自家製豆腐つくし」や豪快でボリューム満点

の「山賊焼御膳」など、バラエティに富んだ約10種類の御膳がスタンバイ。市の名物「神楽五色麺」やジビエ料理、ヤマメ料理なども揃い、山ならではのグルメを満喫できる。一度に楽しみたいという人は、里山料理を詰め込みに詰め込んだ「里山の恵み御膳」をどうぞ。

ほっこりムードの中
素朴な山の幸に舌鼓

温泉や神楽も
楽しんで



スタッフ 山崎透さん

お食事処 ふくすけ

〒安芸高田市美土里町本郷4627 神楽門前湯治村内 ☎0826-54-0888
営業 11:00～14:30 (LO14:00)、17:00～21:00 (LO20:30) 休なし 定 300台



里山の恵み御膳 1,404円

鹿や猪などのジビエから自家製豆腐、手作りこんにゃく、地元産の野菜を使った天ぷらや小鉢など、安芸高田の味覚をぎゅっと凝縮

満腹でも罪悪感ゼロの 体が喜ぶ里山料理



わざわざ行っても食べたい 知る人ぞ知る 手打ちそばの名店

日替わり定食
1,030円

手打ちそばをメインに、地元で採れた野菜の天ぷら5種、小鉢、むすび、香物がセットに。田舎ならではの食材が登場する天ぷらにも注目

水曜日は
そばがないよ



館長 岡田千里さん



エコミュージアムの1階に位置。定食メニューは約20種類。懐石料理(3,500円/要予約)もオーダーできる



外はカリカリ、中はジューシーな高宮産赤鶏の唐揚げ定食(840円)

お母ちゃんが作る
心癒される田舎料理

客室や会議室、特産品の販売コーナーなどを備える「エコミュージアム川根」。その一角にある食事処は、知る人ぞ知るそばの名店で、休日ともなれば県内外からこの味を求めて多くの人が訪れる。毎朝手打ちするそばは、高宮産のそばの実をその日に使う分だけ石臼で挽

いて使用。地下水と合わせてじっくりとこね、コシが強いのだと越しの良いそばへと仕上げる。地元で収穫したばかりの野菜の天ぷらやアユ、ヤマメなどの田舎料理とともに味わって。地元のお父ちゃんとお母ちゃんが迎えてくれるあたたかい雰囲気もたまらない。

エコミュージアム川根

エコミュージアムかわね

〒安芸高田市高宮町川根1973 ☎0826-58-0001

営業時間 11:00~18:00 ※そばは11:00~15:00

休館日 ※そばは水曜休み 定休日 30台



きれいに整頓された店内からは前職が郵便局員という誠実な人柄がうかがえる



鉄板で焼くふわふわのホットケーキ(500円)。+100円でバナナアイスをトッピング

三次まで行かなくてOK
本場仕込みの三次唐麺焼

シヨッピンセンター『バス
トラル』の一角に店を構える
『たけちゃん』は、場所の分か
りづらさから、目指して行か
なければ決してたどり着け
ないお好み焼店。店主自身
がその味に惚れ込んだ三次
の名店で修行を積み、4年
前に店をオープンした。焼き
方は、重りで押しながら余
分な水分を飛ばす昔ながら
のスタイル。素材のうま味を
ぎゅつと凝縮させた極上の一
枚が堪能できる。子牛の牛
タン(800円)や手羽の中
に明太子を詰め込んだ「串
王明太」(500円)などの
鉄板料理も充実。店主が愛
する旧車好きが集まる店と
しても目置かれる。

お好み焼 たけちゃん

〒安芸高田市高宮町佐々部前川964-2 バストラル内 ☎0826-57-1701
営業10:00~20:00(LO19:30) 休不定休 回バストラルP利用



三次唐麺焼 チーズトッピング
880円

麺は三次の老舗『江草製麺』の唐麺を使用。パンチの効いた辛さに汗が
噴き出る。さらに刺激を求める人のために卓上に辛み調味料を用意

焼き方や材料は
門外不出!

店主 田中雄彦さん



メディアお断りの名店から
受け継いだ渾身の一枚!





ご飯が止まらない!!
店主自慢の出汁香る甘辛つゆ



牛皿定食 1,100円

県内産の牛肉を甘辛く炊いた9月登場の新メニュー。お好みで味に辛みと深みをプラスする大前醤油の“鬼たいじ”をかけて召し上がれ



温泉施設内にあるお食事処。食後や風呂上がりには濃厚でクリーミーなソフトクリーム(350円)もぜひ



広島赤鶏や卵、ネギなど、すべて地元産の食材で作る親子丼(1,000円)

出汁が決め手の 定番和食を堪能

高宮温泉は、江戸時代から優れた効能を持つ、大仙の湯として親しまれてきた天然ラドン温泉。『たかみや湯の森』ではその歴史あるお湯を気泡湯、ジェット湯、酒風呂など多彩なお風呂で楽しめる。施設内にある『谷屋』は、丁寧にとったカツオと昆布の出汁をベースにし

た、素材重視の和食が堪能できる食事処。広島赤鶏や向原卵など地元産の山の幸のみならず、鮮度抜群の新鮮な魚介を使ったお造りなども用意。メニューは定食からお酒のアテにもぴったりの一品料理まで揃い、ゆったりとしたくつろぎの時間に華を添える。

ソフトを
持たされました



店主 谷上雅彦さん

お食事処 谷屋 たにや

〒安芸高田市高宮町原田1787-1 ☎0826-59-0059
営業11:00~21:00(LO20:15)、平日14:00~17:00は限定メニューのみ
休第2火曜 120台

量の多さにまず驚き、 その美味しさに2度驚く



焼めし
600円

大き目にカットした野菜のシャキッと食感も◎。ほとんどの人が大盛(800円)をオーダーするというから驚きだ。奥はカルビスープ170円



昭和50年の創業以来、走り続けて43年。隣には京都で修行を積んだ息子さん営む寿司屋がある



直径24cmの丼ぶりに目いっぱい麺と具が入ったチャンボン麺(670円)

「焼きめしで満腹に」
夫婦の愛情がこの一皿に
「ぎらくの焼きめし」とい
えば、遠方からもこの味を
求めて訪れる人がいるほど
メジャーな存在。材料は焼め
し用に少し硬めに炊いた米
と、玉ネギ、ニンジン、卵、豚
肉、調味料も酒、みりん、塩
コショウと至ってシンプル。
絶妙の味加減とパラパラの
食感は、長く炒め続けてき

た店主だからこそなせる業
だろう。焼きめしに勝ると
も劣らない人気を誇るチャ
ンボン麺は、豚骨や鶏足から
とった出汁を40年間継ぎ足
し続ける黄金のスープが味
の決め手。どのメニューも、
「満腹になってほしい」との
店主夫婦の愛が量を多くさ
せている。

豚骨スープで炊いた
おでんもあるよ



店主 里崎厚さん
美津子さん

ぎらく

〒安芸高田市甲田町深瀬809-1 ☎0826-45-2871
営業 11:00~14:00、17:00~21:00 休 日なし 定 額15台



大将が目の前で握ってくれるカウンター席が人気。1貫ずつのオーダーもできるのでお気軽に



生うになどの海鮮8種と鉄火巻を豪快に包み込んだなかむら巻(1580円)。先代の味を受け継いだこの店の名物

40年愛される
ネタ自慢の老舗寿司屋
今年40周年を迎える老舗の寿司屋。大将の心意気を感じる大ぶりのネタと小ぶりのシャリが合わさった、品のある寿司がこの店の魅力だ。中央卸売市場で仕入れた新鮮な魚介を毎朝8時から丁寧に仕込み、長年の経験から最もおいしい状態を見極めて提供。安芸高

田産のコシヒカリを使用し、まろやかな甘味とさわやかな酸味のあるバランスの良いシャリがネタの風味をさらにアップする。並は840円と手頃で、普段使いもできる一軒。定番の寿司や目を疑う太さの名物「なかむら巻」は持ち帰りも可能で、手土産としても活躍してくれる。

宴会も
できますよ



店主 中村忠則さん

なかむら寿司

なかむらずし

国安芸高田市甲田町高原1424 ☎0826-45-2149
営業12:00~13:00、17:00~21:00 ※持ち帰りは12:00~21:00
※日曜・祝日、第2・4水曜 ※仕出しは日曜・祝日も可能 6台

がつり!
あちかためし

特上寿司

1人前1,790円 ※写真は4人前

マグロ、スズキ、タイ、カンパチなど8貫が登場。シャリが全く見えな
い巨大なネタのインパクトはもちろん、ボリュームも申し分なし

見よ! 新鮮さを物語る
このネタの輝きを



秘伝のタレがしみ込んだ 風味豊かな肉をお腹いっぱい!



ファミリーセット 5,000円

牛カルビ、豚ロース、鳥モモ、ハラミ、ホルモンが味わえる、破壊力抜群のセット。約8人前あり、一般的な家族ならこれで全員満腹



網がセットされたテーブル席と座敷を用意。壁一面に貼られたメニューの多さに驚かされる



タン塩、コウネ塩、トント口塩がセットになった「塩ざんまい」(2,000円)

51年間守り続ける
秘伝のタレが味の決め手
昭和42年創業、安芸高田市ではおなじみの焼肉店。肉の目利きや仕込みもさることながら、この店の人気を支えるのが先代からの味を受け継ぐ秘伝の味噌ダレ。漬け込みダレとつけダレの2種類があり、しっかりと味のしみ込んだ肉は噛めば噛むほどにうま味がアップ。

少しピリ辛のタレにつけて味わえば、思わずご飯をかき込みたくなる。多彩なスープ類や麺類、キムチなどは全て手作り。焼肉ランチ(600円)やレバニラランチ(600円)など、恐ろしいほど手頃に味わえるボリューム満点のランチメニューもおすすめ。

丁寧に仕込んでます!



スタッフ ゆうきさん

焼肉 りき食堂 りきしょくどう

〒安芸高田市甲田町下小原1388-1 ☎0826-45-3140
営業 11:00~21:00 休火曜 20台



一枚板のカウンターが存在感を放つ店内。どこか懐かしさを感じさせてくれる心地良さがある



バナナのケーキ「モカバナヌ」(380円)とブレンドコーヒー(400円)

フードメニュー充実の
レトロでオシャレな喫茶店
カナディアンハウス独特の
レトロで洒落た外観が気
になつてきた人も多いはず。
この建物はカナダ産の資材
を使い、釘を1本も使わず
に建てた本格的なもの。店
内は40年前の建築当初のま
まで、飴色になった木材が味
わいを増している。フードメ
ニューの中で最も人気が高い

のは、メインが選べる日替わ
りランチ。ワンプレートに家
庭料理がずらりと並び、ボ
リュームにこだわる男性はも
しろん、ちょっとずついろい
ろ食べたい女性にも好評
だ。食後には、注文が入って
から挽いた豆をサイフォンで
淹れる香り高いコーヒーを
ぜひ。

私の笑い声が
響いています



店主 鹿瀬誠子さん

喫茶 ジョイフル

〒安芸高田市向原町長田3785 ☎0826-46-2966
営業9:00~18:00 休火曜 15台



日替わりランチ(自身フライ) 700円

トンカツやハンバーグなどメインが選べる5種類の日替わりランチ。
煮物や酢の物など、ワンプレートにおかずがてんこ盛り



揚げ物、煮物、酢の物...
家庭料理が詰まった宝石箱

安芸高田産の野菜がゴロゴロ てんこ盛りご飯もペロリのうまさ



カレー屋のカレー 720円

飴色になるまで炒めた玉ネギを牛肉ベースのスープでじっくりと煮込み、チキンブイヨンと特製スパイスで仕上げた本格カレー。安芸高田産の旬の野菜をたっぷりイン



気候の良い日は、川風が抜けるテラス席がおすすめ。せせらぎを聞きながら心休まるランチタイムを



向原農村交流館やすらぎ

むかいはらのうそんこうりゅうかんやすらぎ

〒安芸高田市向原町長田22-1 ☎0826-46-3987

営業9:00～17:30、食堂11:00～14:00（コーヒーは～17:30まで）

休第3火曜 ㊟50台



安芸高田産の青ネギと色鮮やかな糸唐辛子がのった夜叉うどん(670円)



スタッフ
稲垣明子さん

採れたて野菜も
ありますよ！

地域の情報発信や野菜・特産品などを販売する『やすらぎ』。川沿いに整備された公園が広がり、BBQや川遊びも楽しめる施設だ。『せせら』は入口から入って建物の一番奥にある隠れ家

三篠川を望む 好ロケーション

的な食堂。地元の野菜をたっぷりとトッピングした名物「やすらぎうどん」(420円)や「肉うどん」(470円)など約10種類のメニューが楽しめる。向原産の「あきろまん」と向原農園の玉子、地元・和醤油の出汁醤油がコラボした素朴で体にやさしい玉子かけごはん(320円)など、向原愛にあふれるメニューもぜひ味わって。

魚の目利きに自信あり 素材重視の本格和食を

老舗魚屋の3代目だった店主が、「魚の美味しさをもちと知ってほしい」と和食店をオープンさせたのが25年前のこと。以来、店主自らが毎朝広島市西区にある広島中央卸市場に足を運び、確かな目で仕入れた魚介と地元の瑞々しい野菜を使った本格和食を提供し続けている。

持っている。実直な店主の手柄を反映するかのよう、料理は奇をてらわず、基本に忠実に、そして丁寧に作られたものばかり。約10種類の定食や寿司、天ぷら、井ものなどが堪能できる。12月から2月頃までは、市内での提供は珍しいフグ料理も登場するので楽しみに。

愛犬「シャネル」との散歩が楽しみ



店主 大演良信さん



純和風の店内。完全個室の和室や16名以上から使える宴会場もある。仕出しもあるので気軽に相談を



約5品が盛りられる刺し盛り(1,950円)はここを訪れたら必ず食べるべき一品

六花亭おおはま

ろっかていおおはま

〒安芸高田市向原町坂193-1 ☎0826-46-2009

☎11:30~14:00、17:00~21:00(LO20:30) 休月曜 5台



六花亭定食 3,250円

刺身3点盛や天ぷら5種、寿司5貫など、一般的な定食とはかけ離れた豪華な内容。鮮魚のうまさは「さすが」とうなりたくなるほど

魚屋の3代目が目利きした鮮魚を
素材の味が光る刺身や寿司で



しつとりとしてツヤツヤ
見たら分かる
美味しいやつ



牛たんの塩焼き 842円

ここを訪れたらまずオーダーしてほしい、柔らかなタン元を使った薄切りの塩焼き。風味豊かな肉を、塩とレモンとネギでさっぱりと



そごう広島店や東急ハンズもほど近い、ど中心部に位置。ランチタイムは牛たん塩焼き定食などの定食メニューが味わえる



甘めの出汁でいただく広島赤鶏のすき焼き(1,296円)。シメはおじやで決まり

広島市内でも味わえる
安芸高田グルメ
安芸高田市在住の店主が切り盛するこの店の看板メニューは、牛タンと高宮町特産の広島赤鶏。店主がただただ好きという理由で提供する牛タンは、その愛ゆえこだわりも強く、特に柔らかいタン元を厚切りにしたステーキや塩焼き、シチューなどバラエティ豊かなメニュー

が味わえる。一方、鶏肉本来のしつかりとしたうま味と甘味、ほどよい弾力が特徴の赤鶏や鹿肉、猪肉といったジビエ料理など安芸高田ならではの個性派グルメも盛りだくさん。地元、向原酒造の日本酒『神の蔵』や川根ゆずのサワーなどのお酒とともに楽しみたい。

1時間弱かけて通ってます



店主 近末 毅さん

牛たんと安芸高田の店 てごう屋 てごうや

〒広島市中区紙屋町1-5-3 ☎082-247-5668
図11:00~14:00、17:00~23:00 休日曜 回なし



1羽から20〜30gしかとれない肩肉のつくねもこの店ならではの一品



本当に美味しい肉を気軽に味わってほしいと店内は木調のカジュアルな雰囲気。家族連れも訪れやすい

**生産者直営の鶏料理専門店
鶏肉の真の旨さを体感**

『広島赤鶏』の生産者であるサイコー物産の直営店。広島赤鶏は、ジューシーで濃厚な味わいとほどよい弾力が魅力のブランド鶏。鶏肉のことを知り尽くした生産者だからこそできる徹底した加工と管理で、肉本来の美味しさがダイレクトに伝わる多彩な料理を提供している。そのバリエーションは水炊き、焼き物、揚げ物、創作料理など約60種類。モモ肉のミンチをモモ肉の皮で包んだ自家製ソーセージ（600円）や、ムネ肉の一夜干しなど、ここでしか味わえない逸品もあり。生産者の本気がヒシヒシ伝わる鶏料理をご賞味あれ。

OMAKASE!

おまかせコースも
ありますよ

店主 片岡壮元さん



ひろしまの鶏

ひろしまのとり

〒広島市中区新天地6-10 ☎082-541-6250

営業 18:00〜24:00 (L.O. 23:45) 休日曜、ほか不定 〆なし



水炊き

3,000円(2〜3人前)

出汁は昆布のみ。鶏肉のうま味と野菜の甘味が溶け出した至極のスープは雑炊orラーメンで最後の一滴まで飲み尽くして



赤鶏本来のうま味を感じたいなら
とことんシンプルな水炊きで!

サンフレッチェ広島 アンバサダー／安芸高田市観光大使

森崎浩司さん

現役時代はミッドフィルダーとして活躍。2016年のシーズンを最後に現役を引退し、翌年サンフレッチェ広島の初代アンバサダーに、2018年に安芸高田市観光大使に就任

OH!

『エトワール』のホルモン定食!



ホルモン炒めの中でも
上位にくる好みの味付け
「吉田サッカー公園で練習を終えた後、ふらりと立ち寄っていたのがエトワール。カレーが有名な店ですが、僕が頼むのは決まってホルモン定食。ご飯に合うのはもちろん、お酒も飲みたくなる濃い目の味付けがたまりません。ボリュームも凄まじく、道半ばにして腹はパンパン。しばらく何も食べられませんでした(笑)」



安芸高田市を代表するスポーツといえば、サッカーとハンドボール。
2大スポーツの顔ともいえるお二人に、思い出の味を聞きました!

俺の

あぎたやためし



レオリックご用達
代々受け継がれる伝統の味

「きらくは練習場からも近く、選手や関係者もよく利用するお店。レオリックを支えている店といっても過言ではありません(笑)。何を食べても美味しいんですが、注文するのは腹いっぱいしてくれる焼きめしの大盛。ついつい五目焼きそばを追加して罪悪感にさいなまれています。でも、いいんです。食欲には勝てません!」



『きらく』のやきめし!

WOW

湧永ハンドボールクラブ「レオリック」監督

杉山裕一さん

レオリックで15年間、選手として活躍し全日本にも選出された名プレイヤー。引退後、2014年から3年間コーチに就任し、昨年から監督としてチームの指揮を執る



広島市内

ひろしまの鶏



てごう屋



エコミュージアム
川根

お好み焼
たけちゃん

谷屋

ながいきラーメン食堂

きらく

お食事処
ふくすけ

うどん・そば
権兵衛

なかむら寿司

焼肉りき

土師さくら亭

焼肉一心

あきんど

お食事処
居酒屋みね

8o8cafe

あじよし

サンパラス

八千代
カントリークラブ

MIDORI

café Olive

麒麟

KADO

市役所八千代支所

エトワール

らーめん
ごうき

六花亭おおはま

珈琲庵 舞

市役所向原支所

向原農村交流館
やすらぎ

ジョイフル

めん処上根

霧切谷



ちゅうさまでした!



発行／編集

安芸高田市商工会 〒731-0501 広島県安芸高田市吉田町吉田979-2

TEL 0826-42-0560 FAX 0826-42-0243

