

お待たせしました!  
(たぶん)食通もうなる  
第2弾



2020

新店含む  
バラエティ  
豊かな13店



大好評を博した第1弾の発行から早1年。

「もっと知りたい！」

そんな声に応えるべく、今年も

地元民も知らない隠れ家的一軒、

地元の人しか知らない名店、

知っていたけど入れなかった穴場のお店を

ご紹介します。

本誌では、オープンはやはやの新店を含む13店が登場。

「今まで何で行かなかったんだろう」。

そんな気持ちにさせてくれる名店に

出会ってみませんか？

長居必須の居心地の良さ  
里山の暮らしを肌で感じて

店内は築60年の古民家の雰囲気  
をそのまま残した居心地の  
良い空間。目の前に広がる田園  
風景に心癒される。ここで味わ  
えるのは周辺で採れた野菜など  
を使っ  
て手間暇かけた手作り料理。  
周辺で採れた新鮮な野菜を  
ふんだんに使った彩り豊かな週  
替わりのランチプレートやジビエ  
キーマカレー（950円）など、安  
芸高田らしさが光るメニューが  
楽しめる。ランチメニューのほか、  
景色とともにのんびりと味わいた  
いカフェメニューも充実。コーヒ  
ーは広島市にある老舗「ニシナ屋  
珈琲」から生豆を仕入れて自家  
焙煎したオリジナルブレンド。  
オーダーが入ってからミルで挽い  
た香り高い1杯が堪能できる。  
店内には、シカの革で作ったバツ  
グ、名刺ケース、コインケースな  
どの革製品や切り細工など、手  
仕事  
が光る多彩なアイテムも販  
売。ここで過ごす時は、自然  
に寄り添いともに生きる里山の  
暮らしが垣間見える。



## 目次

### 〔高宮町〕

- 11 saku-saku-cafe
- 12 ばあばの蔵かふえ

### 〔甲田町〕

- 13 お好み やまさき

### 〔向原町〕

- 14 里の味 松や

### 〔広島市〕

- 15 よりどころ

- 16 あきたかためしMAP

- 17 あきたかためし2019 総集編

### 〔吉田町〕

- 02 iegoto
- 03 茶房いなだ
- 04 えーの一夢茶屋
- 05 じゃばにーずだいにんぐ CORINTEI
- 06 大福食堂
- 07 珈琲たまちゃん農園
- 08 Café Restaurant口ゼ

### 〔八千代町〕

- 09 お好み焼き・定食 花亭

- 10 ちょっとブレイク 向原酒造

※この冊子は安芸高田市商工会が『令和元年度 伴走型小規模事業者支援推進事業』の一環として作成したものです。  
※冊子内の価格表記はすべて税込みです。



## 週替わり ランチプレート 1,200円

5〜6種類のおかずとサラダ、ご  
飯、味噌汁付き。米は昭和初期  
に作られていた朝日米を使用。  
深い味わいと甘味が特徴

## 野菜の美味しさを実感できる 手間暇かけた料理がずらり

### iegoto

イエゴト

☎安芸高田市吉田町相合1779

☎090-4650-1850

☎ランチ11:30〜14:00、

カフェ14:00〜17:00(LO16:30)

☎平日〜水曜(木金曜、第1土曜のみの営業) ☎7台



(右)自然と共に営む暮らしを  
大切にする南澤さんご夫婦  
(左)ダッチバンケーキ  
(1,500円)。マスカルポーネ  
チーズと生ハム、メイプルシ  
ロップが織りなすあまじよっぱ  
さがたまらない





# 定番のミックスサンドを バターで焼いて香ばしく

古き良き時代が蘇る  
昭和レトロな純喫茶

先代から続く創業45年のレトロな純喫茶店。アールを描く天井やクロスなどの内装、イス、テーブルなどの家具も当時のまま。洗みのあるレジンやダイヤル式の電話も並ぶ店内は、まるで時間が止まったかのような空間が広がり、過ごる居心地がいい。メニューもモーニング、ランチ、スイーツとバラエティ豊かに揃い、ニーズに合わせて様々な使い方が可能。カフェメニューも豊富で、クリームソーダやミックスジュースなどの定番から純喫茶ならではのエッグミルク(ミルクセーキ)も楽しめる。店内にずらりと並ぶ「ボブ・ディラン」を中心としたレコードは店主の山中さんがコレクションと集めたもの。店内はギャラリーとして使える他、毎月、第1土曜日には「マンスリー☆ライブ」を開催。昼の部はなんと飛び入り参加もできる。音楽、朗読、寸劇などジャンルを問わず繰り広げられるパフォーマンスを体感しよう。

## 茶房いなだ

さほういなだ

〒安芸高田市吉田町吉田1012-2

☎0826-42-0220

営業6:00~18:00

休金曜 回5台

(右)レトロな喫茶店を夫婦で営む山中さんご夫婦  
(左)先代からの味を受け継ぐ中華そば。豚と魚介系の出汁を使ったWスープで長年のファンも多い。炙りチャーシューが高ポイント!



店の奥には1000冊を所蔵するプチ図書館も!

## 焼きサンド

700円

喫茶店メニューの王道・ミックスサンドを、バターをたっぷりと敷いたフライパンで焼き上げた一品。外はカリッと中はふわ



## 豆腐 ハンバーグ定食 1,050円

しっとりと柔らかい豆腐ハンバーグは、手作りのソースで。冷ややっこ、味噌汁、豆乳など自慢の豆腐をたっぷり使用

併設の加工場で手作りの出来立て豆腐を召し上げられ  
地域でお米や大豆などを栽培する農業法人の直営店。平成13年から自社栽培した大豆を使った豆腐づくりを始め、こちらの店で出来立てはややの豆腐を使った定食や御膳を提供する。すべてのメニューに豆腐と豆乳が登場し、和洋バラエ

# 自社栽培した大豆で作る 手作り豆腐が主役

テイ豊かな豆腐料理が楽しめるのが魅力。豆腐は併設した豆腐加工場で手作り。大豆の自然な甘みと香りをしっかりと感じさせられる風味豊かな豆腐が堪能できる。味噌汁など、火を通す料理には固めの豆腐、冷ややっこなどそのまま味わうものにはやわらかめの豆腐を使用。野菜や米も地域で採れたものを使い、ヘルシーで美味しい満足度の高い料理内容。また、4月末から9月頃までにはさっぱりとした優しい甘さの豆乳ソフトクリーム(260円)も登場。店内には販売コーナーもあるので、お土産にもどうぞ。

(右)笑顔で迎えてくれるスタッフのみなさん  
(左)小鍋に豆乳とにがりを入れて、その場で作ってきた豆腐が味わえるときめき御膳。季節の野菜を使った小鉢や天ぷらも美味



自然の恵みを  
お腹いっぱい召し上げられ

## えーの一夢茶屋

えーの一ゆめちやや

〒安芸高田市吉田町山手1507-1

☎0826-43-1530

営業11:00~15:00(LO14:30)

休水曜 回12台





# 美しいサシは「旨い」の証 選び抜かれた上質な肉を堪能

コスパ◎の黒毛和牛は必食  
酒は地域NO.1の品揃え

店内はモノトーンを基調としたカフェのような雰囲気。6年前のリニューアルを機に、和洋中と何でも揃う料理と多彩なお酒がちょうどオシャレに味わる居酒屋へと生まれ変わった。おすすめは、独自の仕入れルートでかなり手頃に味わる阿波の黒毛和牛を使ったメニューの数々。柔らかな肉質と濃厚な肉のうま味を心行くまで堪能して。オーナシエイチ押しはホルモンラーメン（860円）。A4、A5ランクのみを使用し、スープはホルモンを炒めたエキスを作るオリジナル。これを目当てに足しげく通う常連も多い。アルコルメニューは約150種類と地域最多。安芸高田市内ではここだけというクラフトビール（640円）も常時4種類揃う。何を食べるか迷ったら前菜、小鉢数種類、焼き物、揚げ物、ご飯or麺類が楽しめるコース（2700円）／（2名）をオーダー。飲み放題は2時間2700円。

名店と名高い焼肉店  
遠方から足を運ぶ常連も

国道54号線沿いにあり、気になっていた人も多いはず。ここは、50年以上この場所で親しまれている焼肉店。肉に並々ならぬこだわりを持ち、牛は黒毛和牛のみ、豚や鶏もすべて国産を使用する。中でも黒毛和牛は全国から上質なA4ランク以上の肉を厳選し、部位ごとに仕入れて、注文が入ってから手切り。特に人気メニューのロースと上カルビは驚くほど柔らかく、濃厚なうま味と上質な脂の甘味を感じさせてくれる逸品だ。コスパも抜群で、遠方からわざわざ足を運ぶ常連客もいるほど。リングや梨、パイナップルなどフルーツをふんだんに使った甘めの自家製タレもポイントが高い。タレとご飯だけで、もりもり食べられる。お昼は手作りにこだわった定食メニューが充実。日替わり定食（800円）や焼肉定食（カルビ／1353円）、トンカツ定食（1012円）など、10種類を用意。お腹をしつかりと満たすボリュームも嬉しい！

## 大福食堂

だいふくしよくどう

☎安芸高田市吉田町常友1179-2

☎0826-42-0143

🕒11:30～14:00、16:30～22:00

📍水曜 10台



（右）原木さんご夫婦が切り盛りするアットホームなお店  
（左）和牛を使った石焼ビビンバ（1,050円）。肉、ほうれん草、大根、もやしなど、それぞれを丁寧に味付け。おこげもたまらない



いろいろな肉が楽しめる  
セットメニューもおすすめ

ロース 1,705円  
上カルビ 1,760円  
小腸 770円

※写真は2人前  
この日はA5ランクの黒毛和牛が登場。すっと噛み切れるほど柔らかく、濃厚なうま味に感激する。ぷりっぷりのホルモンもぜひ



黒毛和牛のたたき 1,080円  
刺し盛り 1,080円  
そんときパスタ 970円

しっとりとしたたたきは専用のぼん酢ダレで。天然ものを中心とした刺し盛や和洋のオリジナルが登場するパスタも好評



## 厳選した食材で作る 和洋多彩な料理の数々

じゃばにーずだいにんぐ  
CORINTEI  
こりんてい

☎安芸高田市吉田町吉田3779-1

☎0826-42-2415

🕒11:30～13:30（LO13:00）、17:30～22:00、

土曜日は17:30～22:00（夜のみの営業）

📍月曜、第1日曜 10台



（右）「上質な黒毛和牛をぜひ」とママさん  
（左）昼過ぎには完売してしまうサービスランチ（700円）。メインは1ヶ月通っても、一度もかぶらないほど種類豊富。この日は豚のスタミナ焼き



魔王や饗祭も  
ご用意しています！



# 農園で採れた食材も登場 旬の地元野菜がたっぷり

目の前に広がる農園の  
のどかな景色を堪能

2019年7月にオープンしたばかりの新店。スモモ、パイナップル、ブルーベリーを育てる農園の中にカフェがオープンした。その魅力はなんといっても、農園ののどかな景色を眺めながらゆったりと過ごせるロケーション。並んで座れるカッパルシートやテーブル席を配した見晴らし抜群のテラス席もある。人気NO.1メニューは産直市で仕入れた地元産の野菜をふんだんに使用した週替わりのランチ。和洋折衷のバラエティ豊かな料理が並び、コスバも抜群。その他、ひき肉入りのスパイシーなカレーライス(750円)や鳥取・大山のこだわり卵を使った卵かけごはん(600円)など、個性豊かなメニューが揃う。また、敷地内には全天候型のBBQ場やカラオケもあり、楽しみ方も多彩。月に一度はワンランク上のランチ(1650円)が味わえるランチイベントも開催中。詳しい情報はSNSをチェック！

## 珈琲たまちゃん農園

こーひーたまちゃんのうえん

宮安芸高田市吉田町山手1733-1

☎0826-43-1781

営業9:00~18:00 日曜・祝日は~17:00

休火曜 回10台

(右)店長の玉重久美子さんと鉄本唯さん  
(左)甘さ控えめのワッフル(500円)はスイーツの人気メニュー。サイフォンで淹れる特製たまちゃんコーヒー(550円)とともにどうぞ



コーヒーを注文すると  
ガラポンが引けますよ！

## エビフライ ランチ 1,080円

大ぶりのエビフライが主役。ポテトサラダやスパゲッティなど定番の添え物も◎。ごはん、わかめスープ、ドリンク付き

# ランチ人気ダントツNO.1 特別感大のエビフライ

フードメニュー充実の  
昔ながらの喫茶店

平成4年のイズミのオープンと同時に創業し、長く地域の人たちに親しまれている喫茶店。創業当初から変わらないというレトロ感たっぷりの店内は、初めて訪れてもどこか懐かしさを感じさせてくれる。メニューは、がつり食べたいランチからアラカル

## 週替わり ランチ 1,000円

この週のメインは豚ロースの香草焼き。野菜をたっぷり使った副菜3品、サラダ、ご飯、スープ、デミタスコーヒー、プチお菓子がセットに



ト、小腹を満たす軽食、スイーツまで種類豊富。ドリンク付きのランチセットはハンバーグや唐揚げなど7種類、そのほか井もの、カレー、パスタ、ピラフなど、喫茶店王道のメニューが揃い、そのほとんどが手作りで提供される。「しっかりお腹を満たしてほしい」との想いから、ボリュームも多め。小腹を満たすサンドイッチやトーストなどの軽食もあり、訪れる人の幅広いニーズにも対応する。コーヒー一杯だけで何時間も過ごせる居心地の良さもこの店の魅力の一つと言えるだろう。地元民の憩いの場として長年愛されているのも、一度訪れれば納得。

## Café Restaurantロゼ

カフェレストラン ロゼ

宮安芸高田市吉田町吉田594-1

ゆめタウン吉田店1F

☎0826-42-1437

営業11:00~18:00

休なし 回ゆめタウンP利用



(右)「日替わりランチも人気です」と、厨房で腕を振る猪上和子さん  
(左)小腹を満たすミックスサンドセット(760円)。サンドイッチはタマゴ&トマトとキュウリ&ハムの王道



居心地の良さを  
守り続けたいです



## 安芸高田市の地酒を守る 向原酒造ってすごいんじゃ

安芸高田市で唯一の酒蔵「向原酒造」は、明治42年に向原町有志の出資によって設立されました。設備は必要最小限で大掛かりな機械なし。機械的なものに頼らない昔ながらの日本酒を作り続けています。米粒をつぶさないため、洗浄から手作業。今でも工程のほとんどが手仕込みというから驚きです。酒の味を左右するもうみは徹底した温度管理の下、30日をかけてじっくりと低温発酵。これにより、米の風味と酵母の香りを最大限に活かす

ています。その間、ほぼ付きっきりでアルコール指数や温度などを分析。こつした丁寧な酒造りが認められ、平成元年に全国新酒鑑評会で金賞を初受賞しました。その後、平成3年、平成6年と計6回も金賞を与えられた実力派。それなのに、地元酒蔵があることを知っている人はそんなに多くありません。高宮町の酒米を使った甘口の地酒は、市内道の駅などで購入できます。まずは家庭料理との素敵なマリージュをお楽しみください。

昔ながらの製法で丁寧に作る地酒は  
地元食材を使った料理にやっぱり合う！



2019年1月、県内で最も若い  
25歳の杜氏が誕生！

### 向原酒造株式会社

むかいほらしゅぞうかぶしきがいしゃ

〒安芸高田市向原町坂238-1

☎0826-46-2008

営業8:00～17:00 休土日曜・祝日

☞mukai-zakura.com/



右から

#### 純米大吟醸 神の蔵

1.8L / 5,500円、720ml / 3,300円

向原酒造の代表作。甘い果実を思わせるフルーティーな香りと、やや軽快でなめらかな味わいが特徴

#### うっぶんばらし

1.8L / 2,090円、720ml / 935円

すっきり、さっぱりとした、爽快感のある風味。うっぶんを晴らしたい時にぴったりの日本酒です

#### 一心 向井櫻

1.8L / 1,788円、720ml / 736円

きりっとした辛口の風味が際立つ典型的な淡麗タイプのお酒。どんな料理にもよく合います

#### 純米吟醸 安芸福の神

1.8L / 2,750円、720ml / 1,650円

フレッシュなフルーツのような香りが特徴。口を含むほどにまろやかな味とコクが冴えわたります



### ハンバーグ 定食 770円

つなぎゼロ。牛肉100%の贅沢なハンバーグを自家製のデミグラスソースで。冷ややっこ、ご飯、スープ、漬物付き

## ビーフ100%で肉感MAX もはや洋食店のクオリティ

お好み焼、定食、単品料理  
どれを食べてもハズレなし  
2019年9月にオープンしたばかりの新店。お好み焼は重しで押さえて余分な水分を飛ばす昔ながらのスタイル。ソースはミツワソースのオーソドックスなものからガリック、柚子など5種類が用意され、1枚で多彩な味が楽しめる。大阪出身の店

主の実家がお好み焼店だったこともあり、関西風お好み焼も本格派。手切りでみじん切りにしたキャベツの食感が心地よく、ソースやマヨネーズも独自にブレンドしたオリジナル。一度は味わってほしい1枚だ。もう一つの魅力は洋食や中華など様々な店で経験を積んだ店主が作る定食やアラカルト。定食はソースから手作りしたチキンステーキ定食、ポークステーキ定食など3種類。お酒にもぴったりのアラカルトは、しつとりと柔らかい自家製チャーシュー(550円)や近所の農家から直接仕入れたネギを使ったネギの豚肉巻(550円)などが揃う。

### お好み焼き・定食 花亭

おこのみやき ていよく はなてい

〒安芸高田市八千代町下根1395-1

☎0826-52-3451

営業11:00～21:00(LO20:30)

第1、3火曜と毎週水曜は11:00～14:00

休不定休 10台



(右)「忘年会や新年会などの貸切(要予約)」にも対応します」と店主の古賀雅之さん  
(左)店主の実家の味を再現したという関西風お好み焼の豚玉(770円)。ふわふわの仕上がりに



アラカルトメニューは  
まだまだ増えますよ



# 川根の新鮮食材を使った 野菜が主役のヘルシーランチ

わんちゃんと一緒に楽しむ  
幸せランチ&カフェタイム

看板犬のさくらちゃんが迎えてくれるドッグカフェ。川根に建つ緑豊かなロケーションの中、愛犬と一緒にランチやカフェが満喫できる。フードメニューにもこだわりのいっぱい。限定10食のワンプレートランチは、近隣の農家から仕入れたものや自家菜園で栽培した新鮮な野菜が主役。メニューは全て手作り。季節ごとに旬の野菜が登場する。食後に楽しみたいスイーツはオーナードアファンという川根ゆずのヴァニラケーキなどを用意。生豆で仕入れて手焙煎したこだわりのコーヒーとセット（800円）でどうぞ。真心たっぷりのわんちゃん専用メニューも体に優しいものを使ったオリジナル。敷地内にはドッグランも完備され、愛犬もたふぷりと楽しめる。もちろん、わんちゃんがなくてもカフェ利用可能。ゆったりとした時の流れを感じながら、のんびりと過ごせば心も体もリフレッシュできる。

## Saku-Saku-cafe

サクサクカフェ

〒427-0001 高宮町川根2355

☎090-3745-1536

営業10:00~18:00 冬期11:00~17:00

※火曜・金曜（土・日・月曜のみの営業）※詳しくは

Instagram「saku12\_21saku」でチェック ⑩15台



（右）わんちゃんを愛するオーナーの安部真弓さん  
（左）わんちゃん専用のミニわんバーグ（300円）。牛ミンチのハンバーグ、ヤギミルクのクッキー、ヤギミルクのゼリーの3種盛り



「あたたかーキ」が  
味わえるカフェは、ここだけ

## ワンプレート ランチ 1,000円

この日のランチは野菜のキッシュ、全粒粉の自家製パン、野菜のスープ、サンドイッチなどが登場。コーヒーは+400円



ジェラートを通じて

高宮町の魅力を発信

季節の野菜や果物を使った自家製ジェラートの専門店。紫イモやフルーツなどのイメージしやすいものから、青ネギ、青唐辛子など変わった食材まで、店主の末田さんの手に掛ければ、何でも美味しいジェラートに変身してしまう。食材は全て自家菜園で無農薬栽培したものや近所の人が分けてくれた地元で採れた新鮮なもののみを使用。季節ごとに変わる自然の実りから新作が続々と登場する。ベースとなるジェラートの材料は牛乳、生クリーム、グラニュー糖のみといったシンプル。オーダーが入ってからミキサーで粉碎した出来立ての味を楽しんで。店の目の前には田園風景が広がり、敷地内には約30種類のアジサイが咲き誇る「あじさい園」や「ミニバラ園」なども整備。食後は周辺を散歩して自然いっぱい、ロケーションも満喫しよう。ドッグランもあるので愛犬との出かけにもぴったり。

## 手づくり ジェラート 各400円

素材そのものの味を感じる紫イモとクリ。フレーバーは約1ヶ月ごとに変更するため、何があるかは訪れてからのお楽しみ



## 旬の実りがフレーバー 何でもジェラートに！

### ばあばの蔵かふえ

ばあばのくらかふえ

〒427-0001 高宮町原田478

☎なし

営業10:00~17:00

※月曜~木曜（金・土・日曜のみの営業） ⑩10台



（右）店主の末田美穂さん自身も大のジェラート好き。敷地内のテーブルやイスは手作り  
（左）高宮町の米で作った「新米コシヒカリおむすび」（500円）。ハブ草茶と炊いたフキ付き



「人生の楽園」に出ました  
ずっと夢だった



# 丁寧にとった出汁が香る さっと食べられる細うどん

「早い、安い、うまい」  
働く人々の強い味方！

こちらのうどん店のモットーは「早い！安い！うまい！」。いわゆる異名物になっっている細うどん、茹で時間はおよそ1分。オーダーしてすぐにテーブルに運ばれてくるスピード感が、さっと食べてさっと出たい働きマンには嬉しい。味の決め手となるつゆは、毎朝丁寧にとった昆布出汁や醤油などを使用した甘めの味付け。ほっとする優しい味わいながら、出汁の風味がしっかりときいていて物足りなさは一切ない。バラエティ豊かなうどんは全11種類。野菜炒めをトッピングしたチャンポンうどん（610円）やパンチのきいた豚キムチうどん（630円）などのオリジナルうどんもおすすめ。トッピングは人気No.1のごぼ天（90円）をはじめ8種類。トッピングによって変化するスープの味も楽しんで。巻き寿司やいなり、うどん出汁をベースにしたおでんなどのサイドメニューも一緒にどうぞ。

## 里の味 松や

さとのあじ まつや

〒安芸高田市向原町戸島96-1

☎0826-46-3848

🕒10:30～14:30、17:00～19:30

☎水曜、ほか不定休 📺10台



(右) 二代目店主の岩崎運さん

(左) 酢飯でジャケフレークをサンドした松や寿司（2個320円）。酢飯は数種類の調味料をブレンドした甘めの合わせ酢で味付け。先代から続く人気メニュー



ラグビー選手に  
間違われます（笑）

## 三矢うどん

560円

甘辛く炊いた牛肉、温泉卵、ごぼ天の3種類をトッピングしたオリジナル。1種類に決められないという人はこちらをオーダー



50年以上変わらぬ製法で  
先代の味を守り続ける

50年以上この場所ので愛され続けるお好み焼店。7席のみの小さなお店だ。時の流れとともに移り変わった甲立駅周辺の景色とは対照的に、店内は時が止まったかのようなレトロな雰囲気が漂う。現在、腕を振るうのは2代目店主の山崎民子さん。先代の製法を受け継ぎ、重しをのせて、しっかりと余分な水分を飛ばす昔ながらのお好み焼を提供する。生地は粉末山芋や小麦粉をベースに鶏ガラの粉末をプラスして風味豊かに仕上げ、江草商店の麺はソースで味付け。その都度下味を付け、一枚一枚丁寧に仕上げていく。もう一つの名物がこの店の代名詞とも言える大判焼。甘さ控えめのあんこは北海道産の大豆を使った自家製。大ぶりながらペロリと食べられると評判だ。時には学生の小腹を満たす食べ歩きアイテムとして、時には大人のおもたせとして長年愛されてきた。お好み焼だけでなくこちらも必食！

## 肉玉そば

630円

約1cmの太切で適度な食感を残したキャベツが高ポイント。ラードを使わないさっぱりとしたお好み焼が老若男女に人気



## 丁寧に味付けされた 昔ながらのお好み焼

### お好み やまさき

おこのみ やまさき

〒安芸高田市甲田町高原1639-2

☎0826-45-2510

🕒10:00～19:00

☎日曜 📺3台



(右) この道40年以上の山崎民子さん

(左) 自家製のあんこがたっぷり入った大判焼（110円）。この味を求めて遠方から訪れる人もいます。10月中旬から4月末までの限定販売



人気のトッピングは  
おもちとイカ天！



野球ファンご用達！

お造り自慢の和居酒屋

広島駅からすぐの場所にある、今、注目のディープなエリア「エキニシ」で店を構えるのがこちら。刺身や天ぷら、鍋、ラーメンなど、丁寧に作る和食が堪能できる居酒屋だ。看板メニューは、「エキニシで一番」と大将が豪語する刺身。中央卸売市場や漁師から直接仕入れる魚介は、お造りでいただければその鮮度の良さが実感できる。料理とともに味わいたいアルコールはウイスキーの岩井トラディション（シングル495円）や麦焼酎のつばい（495円）など、大将が美味しいと思ったものだけをセレクト。店内は、大将が大ファンだというカーブグッズがずらりと並ぶ。パットやサイン入りユニフォームなど種類豊富で、中にはファン垂涎のお宝グッズも。カーブだけでなく野球ファンが集まるお店としても知られる。個性的な大将と賑やかな雰囲気、飲み席を「層楽」させてくれること間違いなし！



特製鳥の唐揚げ  
660円  
天ぷら盛り合わせ  
825円

唐揚げは醤油ベースのタレで味付け。さっぱりと軽い口当たり。天ぷらはエビ、ナス、カボチャ、大葉、サツマイモ5種類。

## 確かな腕が光る本格和食 「冷めてもうまい」がその証

### よりどころ

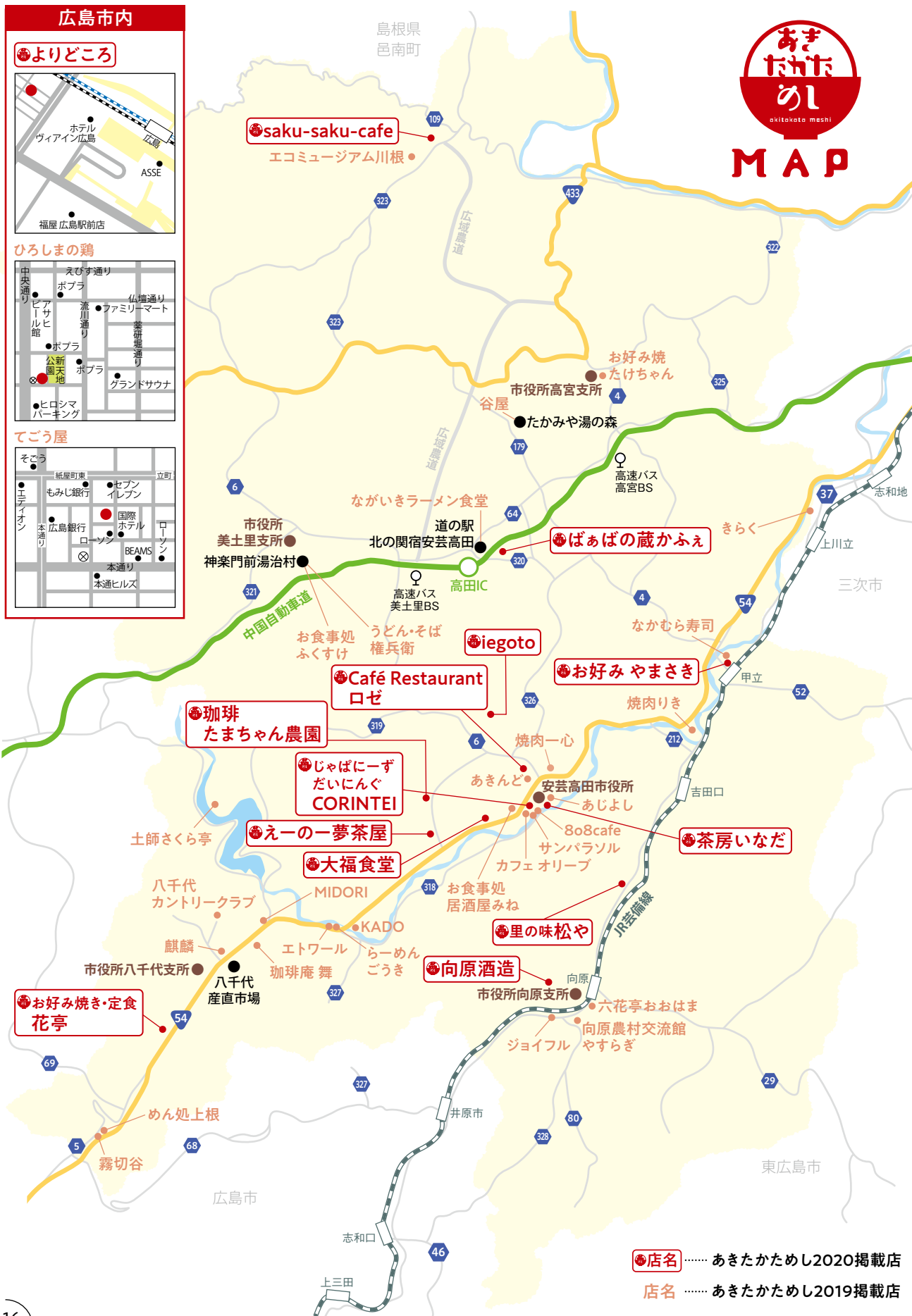
広島市南区大須賀町11-8  
☎090-7370-4448  
営業17:00～24:00 (LO23:30)  
休月曜 休なし



(右) 大将の奥田翔さんとの会話も楽しんで  
(左) 特製牛スジラーメン(1,100円)。丸一日炊いた後、カツオ出汁と醤油で炊いた牛スジは一切臭みなし。醤油豚骨スープとの相性も抜群



昭和の雰囲気が漂う  
エキニシエリアが大好き



●店名 ..... あきたかためし2020掲載店  
店名 ..... あきたかためし2019掲載店





# あきたかためし 2019

# 総集編



MAPはP16です



## 喫茶 ジョイフル



安芸高田市向原町長田3785  
☎0826-46-2966

## お好み焼 たけちゃん



安芸高田市高宮町佐々部前川964-2 パストラル内  
☎0826-57-1701

## 八千代カントリークラブ



安芸高田市八千代町佐々井979-1  
☎0826-52-2121

## 霧切谷



安芸高田市八千代町向山316-26  
☎0826-52-3450

## らーめん ごうき



安芸高田市吉田町上入江1949-2  
☎090-1353-2057

## 寿司ぐるめ あきんど



安芸高田市吉田町吉田752-3  
☎0826-42-1205

## 向原農村交流館やすらぎ



安芸高田市向原町長田22-1  
☎0826-46-3987

## お食事処 谷屋



安芸高田市高宮町原田1787-1 たかみや湯の森内  
☎0826-59-0059

## うどん・そば 権兵衛



安芸高田市美土里町本郷4627 神楽門前湯治村内  
☎0826-54-0888

## 麒麟



安芸高田市八千代町佐々井1391-1  
☎0826-52-2535

## サンバラソル



安芸高田市吉田町常友1270-3  
☎0826-47-4012

## あじよし



安芸高田市吉田町吉田1183-5  
☎0826-42-2512

## 六花亭おおはま



安芸高田市向原町坂193-1  
☎0826-46-2009

## きらく



安芸高田市甲田町深瀬809-1  
☎0826-45-2871

## ながいきラーメン食堂



安芸高田市美土里町横田331-1 道の駅北の関宿内  
☎0826-57-1657

## お食事処 土師さくら亭



安芸高田市八千代町土師1194-1  
☎0826-52-2841

## 8o8cafe



安芸高田市吉田町常友1269-2  
☎090-2806-5808

## 焼肉 一心



安芸高田市吉田町吉田786-1  
☎0826-42-3539

## 牛たんと安芸高田の店 てごう屋



広島市中区紙屋町1-5-3  
☎082-247-5668

## なかむら寿司



安芸高田市甲田町高田原1424  
☎0826-45-2149

## 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

## 珈琲庵 舞



安芸高田市八千代町佐々井96-1  
☎0826-52-2627

## お食事処 居酒屋 みね



安芸高田市吉田町吉田3782-1  
☎0826-42-3315

## お食事と喫茶 KADO



安芸高田市吉田町桂37-1  
☎0826-43-1519

## ひろしまの鶏



広島市中区新天地6-10  
☎082-541-6250

## 焼肉 りき食堂



安芸高田市甲田町下小原1388-1  
☎0826-45-3140

## エコミュージアム川根



安芸高田市高宮町川根1973  
☎0826-58-0001

## MIDORI



安芸高田市八千代町勝田1326-1  
☎0826-52-2279

## めん処 上根



安芸高田市八千代町向山316-26  
☎0826-52-4363

## カフェ オリーブ



安芸高田市吉田町吉田3904-1  
☎0826-42-2226



いろいろ昼御飯を  
食べる場所が選べて  
楽しみです!!

定食が最高!!

よっ。待ってましたよ

あきたかためしのお陰で  
ランチが楽しみ

野菜たっぷりで  
とてもバランスが良い!!

取引先との  
会話が弾み商談成立!

安芸高田市に住んでるのに  
知らないお店が多い。  
行ってみたくまりました。

初めて行ったら、  
名店だったぞ!

地元にこんな素敵なお店が  
できたんですねー(°▽°)

ホルモンうどんの  
ファンです!

帰省したら行ってみたいです

会社のお客様に  
お勧めしました

家族で話題!

みんな  
ボリュームがスゴイ!

反響続々!!

どうもありがとうございました!



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

