



第1弾、第2弾で紹介したお店の最新情報に
新店を加えた全46店をエリアごとに掲載



あきたかた meshi

akitakata meshi

2022

訪れやすい
MAP付き

完全保存版



特集

人気爆発！



道の駅
三矢の里あきたかた

目次

03	ここがすごいよ！道の駅 三矢の里あきたかた	向原町
07	食べ処・寄り処 大原屋 喫茶ジヨイフル	向原町
08	向原農村交流館やすらぎ 里の味松や	向原町
09	焼き鳥鳥次郎 きらく	甲田町
10	なかむら寿司	甲田町
11	焼肉りき食堂 お好み焼やまさき	甲田町
12	エトミュージアム川根 お好み焼 たけちゃん お食事処 谷屋	高宮町
13	saku-saku-cafe ばあばの蔵かふえ	高宮町
14	うどん・そば 権兵衛 ながいきラーメン食堂	美土里町
15	お食事処 ぶくすけ	美土里町
16	うどんや車けん お好み焼き 大ちゃん Cafe Reset	八千代町
17	めん処 上根 霧切谷 麒麟	八千代町
18	お食事処 土師やぐら亭	八千代町
19	珈琲庵舞	八千代町
20	MIDORI 八千代カントリークラブ ごはん屋さん 花亭	八千代町
21	牛たんと安芸高田の店 ていっく屋	吉田町
22	ROUTE54 BAKERY Farmer's Restaurant こんいちほじゅる部	吉田町
23	寿司ぐるめあきんど あじよし	吉田町
24	焼肉 一心 お食事と喫茶 KADO	吉田町
25	らーめん とうつき カフェ・オリーブ	吉田町
26	808cafe お食事処 居酒屋 みね	吉田町
27	茶房いなだ えーのー夢茶屋	吉田町
28	じゃばにーたーだいにんぐ CORINTEI 大福食堂	吉田町
29	珈琲たまちゃん農園 Cafe Restaurant ロヤ	吉田町
30	あきたかたのMAP	吉田町

地元の人しか知らない人気店、地元の人もしらない名店を
もつと多くの人に伝えたい！

そんな想いで、2019年に創刊号が完成した「あきたかためし」。

「この冊子を機に初めてお店を訪れた！」と嬉しい声も届き、
2021年には第2弾を発刊しました。

その後、新型コロナウイルス感染症の影響で
私たちの生活スタイルは大きく変化。

安芸高田市内の飲食店も休業要請などで

思うようにお店が開けない時期が続きました。

しかし！

お店も「ポーン」としていった訳ではありません！

テイクアウトメニューの提供や新メニューの開発など、

コロナ禍でできることを必死にやって店を守ってきました。

「みんなに美味しい料理を食べてもらいたい」、

ただその想いを胸に。

第3弾ではこれまで紹介したお店の最新情報に加え
新店8店を追加しました。

ふんばってきた飲食店の底力を体感できるこの一冊。

市内の方も市外の方も、

この本片手にグルメツアーをお楽しみください。



※この冊子は安芸高田市商工会が「令和3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P10「なかむら寿司」を除いて、すべて税込みです。
※情報は令和4年1月現在のものです。新型コロナウイルス感染症などの影響により、変更する場合があります。



すごい！
4 野菜、魚、肉、特産品
何でも揃う
地元民ご用達の産直市

1 広い店内に鮮度抜群で手頃な野菜がずらり。ちょっと珍しい西洋野菜が並ぶこともある
2 魚介は瀬戸内海産を中心に取り揃え
3 「ミートショップたけだ」では、県内産の肉を販売。A4ランク以上の黒毛和牛や希少部位も取り扱う

ベジパーク安芸高田
ベジパークあきたかた
☎0826-43-2166
🕒8:30～18:00
休なし



すごい！
3 和洋多彩なメニューで
新鮮野菜の美味しさを実感
地元産の食材を使った和洋バラエティ豊かなメニューが味わえるレストラン。
詳しくは22Pをチェック！



ここもチェック
驛麺家
えきめんや

広島駅でお馴染みのメニューが味わえる軽食店。おすすめは天ぷら、揚げ、甘辛く味付けした牛肉がのった名物「三矢うどん」(680円)。カレーやたこ焼きなど、さっと食べられるメニューが充実。
🕒11:00～15:00
休なし



ここもチェック
縄文あいす「ひとは館」
ベジパーク店

砂谷牛乳を使用したミルク味をベースに多彩なフレーバーを用意。安芸高田市向原町特産の古代米(黒米)が入った「縄文あいす」は、古代米のプチプチとした食感がクセになる人気メニュー。
🕒10:00～17:00
休月曜(祝日の場合翌日)



すごい！
2 2斤をぺろりといけるうまさ
高級食パン、恐るべし

2

製粉方法にこだわった小麦粉、芳醇な味わいと上品な香りが特徴の国産バター、新鮮な生乳から作る生クリーム、希少価値の高いジャージー牛乳など、とにかく素材一つひとつを厳選。ほどよい甘さとふわふわの食感、もはやこれだけでスイーツの域。購入当日はそのまま、それ以降は3cmほどにカットして冷凍保存がおすすめ。

1.1日限定130本のレア高級食パン。きめ細やかな耳までふんわりとしていて、そのままくからでも食べられるおいしさ。限定20本でレーズンを練り込んだ「懺悔の果宝」(1058円)もあり
2.新商品のたまごサンド(380円)。食パンはもちろん「懺悔の内心」、卵は向原農園の濃厚な卵。塩コショウ、マヨネーズのみのシンプルな味付けで、素材の味を引き立てる

高級食パン専門店

美味しくて、懺悔。

おいしくてざんげ

☎0826-43-2720

🕒10:00～15:00(売切れ次第終了)

休なし



1 懺悔の内心(2斤)
864円



2

すごい！
1 武者コンシェルジュがお出迎え!?
安芸高田市の観光ならおまかせ

1

コンシェルジュによる観光案内のほか、お土産・グッズコーナー、休憩コーナー、多目的室などを完備。市の公式キャラクター「たかたん」や毛利元就をモチーフにしたオリジナルグッズも多数揃う。10月には「たかたん」のぬいぐるみが新登場。土曜、日曜には甲冑を着た武者コンシェルジュが案内してくれることも。出会えたらラッキー!

1.毛利元就の「三矢の訓」のエピソード場面を再現したトリックアート。あなたも元就から矢を受け取れる! 2.店内にはここでしか買えないオリジナルグッズも販売 3.市の特産「川根柚子」の果汁がたっぷり入った「川根柚子スカッシュ」(400円)

あきたかたNAVI

あきたかたナビ

☎0826-47-2550

🕒10:00～17:00

休火曜



来場者
200万人
突破!

ここがすごいよ!

道の駅 三矢の里あきたかた

2020年6月に、広島県で20番目の道の駅として誕生してから1年半あまり。早くも来場者200万人を突破しました。観光客だけでなく地元の人でも足しげく通うという人気スポットには、いったい何があるのか。多くの人を惹きつけるその魅力に迫ります!





柚子ヴあたーケーキ

1,620円

農薬を使わずに育てた川根柚子、県内産のバターと卵で作るしっとりとしたバターケーキ。柚子の芳醇な香りとさわやかな風味が楽しめ、優しい甘さは後味もさっぱり。

毎日飲むにくなるおコップ♡



三矢えびす茶(100g) 600円

原料となるはぶ草は安芸高田市向原町で昔から育てられていたお茶専用の品種。ナッツや花のような独特の香りと自然な甘み、かすかなほろ苦さが特徴。ティーバッグタイプ(470円)もある。

道の駅三矢の里あきたかたで買えるおすすめアイテムはこれだ!

生鮮食品から加工品、調味料、スイーツ、お土産、オリジナルグッズなど、安芸高田らしさが詰まった種類豊富なアイテムも道の駅の魅力のひとつ。



特選もち麦 500g 800円 1kg 1,450円

安芸高田産の希少な「キラリモチ」。風味がよくもちもちとした食感が楽しめる。食物繊維は精白米の約30倍! ご飯と一緒に炊くだけで気軽に食物繊維がとれる優れもの!

世界の音楽シーツと食のコラボ



アップビートソース 各種820円

老舗醤油蔵「和高醸造」が提案する音楽とリンクした新感覚の調味料。「ジャミンソース」や「ハニーソース」「ホットチリソース」など、世界の音楽シーンとコラボした6種類を展開。

御城印 300円 御城印帖 2,500円

御城印帖は御城印を張らずに収納できる透明PPポケット式。表は郡山城古図イラスト、裏は毛利元就3人の息子(毛利隆元、吉川元春、小早川隆景)の家紋が入った毛利元就の里オリジナル商品。



高級感あふれるデザイン ありがとうが増す

青の赤鬼 青の青鬼 小500円(220g)

安芸高田市美土里町の最北端、青地区でおばあちゃんたちが手作りする焼肉のたれ。冷奴や野菜炒め、チャーハン、カレーの隠し味としても使える万能調味料。



「らーめんごうき」の持ち帰りらーめん 2人前600円

懐かしくて新しい新感覚の「安芸高田らーめん」を提供する人気店「ごうき」のらーめんがお家で味わえるセット。チャーシューやもやしなど具のみのセットも400円で販売。



純米大吟醸 神の蔵 1.8L 6,050円 720ml 3,300円

安芸高田市で唯一の酒蔵「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。



三矢団子(3本入り) 350円

みたらし、あんこ、きな粉の3種セット。米は広島県産「あきさかり」を使用。季節の食材を使った団子も登場する。タイミングがよければ、焼きたてに出合えるかも!

「大前醤油」のお土産お試しサイズ(100ml) 各種330円

創業100年を超える老舗の醤油蔵「大前醤油」の商品を手頃に楽しめるミニボトルシリーズ。醤油やドレッシング、調味料などバラエティ豊か。お土産にもぴったりの一品。





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

心地よいロケーション
のどかな三篠川を望む

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、入り口から入って建物の一番奥にある隠れ家的な食堂。地元の野菜をたっぷりトッピングした名物「せせらうどん」(430円)や「肉うどん」(510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・和高醤油の出汁醤油がコラボした素朴で体に優しい玉子かけごはん(330円)など、向原愛にあふれるメニューもぜひ。



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)

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煮込み、チキンピジョンと特製スパイスで仕上げた本格カレー



〒安芸高田市向原町長田22-1
☎0826-46-3987
🕒9:00~17:30、食堂11:00~14:00(コーヒーは~17:30)
📅第3火曜
📺50台



スタッフ
稲垣明子さん



あきたのために
初登場

食べ処・寄り処 大原屋

おおはらや

毎朝、市場で仕入れる
新鮮な食材を多彩な料理で

惜しまれつつ閉店した本格和食処「六花亭おおはま」の味を受け継ぐ新店。腕を振るうのは地元・向原町出身の若き店主。先代と変わりなく毎朝、広島中央卸売市場に足を運び、食材を吟味して仕入れ。目利きした魚介や地元の新鮮な野菜を使った和食を提供する。日替わり定食など「おおはま」時代の人気メニューも残しつつ、お酒のアテにぴったりのアラカルトも追加。これまでなかったエビチリや麻婆豆腐などの中華も登場する。お酒は向原酒造の日本酒を中心に取り揃え。みんなでワイワイ楽しめるカジュアルな雰囲気も魅力。



5~6種の刺身の盛合せ(1,500円)、エビ、鮮魚などの天ぷら盛合せ(1,680円)

会席風定食 2,500円

刺身、天ぷら、握り5貫、お吸い物、小鉢2種類が付いた豪華な内容。この日の刺身はハマチ、スズキ、サワラの3種



〒安芸高田市向原町坂193-1
☎0826-46-2009
🕒11:30~14:00(LO13:45)、
17:00~21:00(LO20:30)
📅月曜
📺5台



店主
小野周人さん

里の味 松や

まつや

「早い!安い!うまい!」がモットー。いわゆる呉名物の細うどん、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、忙しい働きマンには嬉しい。つゆは、毎朝丁寧に作った昆布出汁や醤油を使った甘めの味付け。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生きていて、物足りなさは一切ない。野菜炒めをトッピングしたチャンポンうどん(610円)や豚キムチうどん(630円)など、うどんは全部で11種類。うどん出汁ベースのおでんなど、サイドメニューも一緒にどうぞ。

「早い、安い、うまい!」
さっと食べられる細うどん



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。いろいろ味わいた人はこちらをオーダー



甘めの合わせ酢を使った酢飯でシャケフレークをサンドした松や寿司(2個320円)

喫茶 ジョイフル

カナディアンハウス独特のレトロでこ洒落た外観が気になっていた人も多いはず。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ちろん、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。

フードメニュー充実の
レトロでオシャレな喫茶店



日替わりランチ (白身フライ) 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、おかずがてんこ盛り



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)

店主
岩崎運さん

〒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



店主
鹿瀬誠子さん

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





なかむら寿司

なかむらずし

ネタ自慢の老舗寿司屋
普段も特別な日も使える

創業43年を迎える老舗の寿司屋。大将の心意気を感じる大ぶりなネタと小ぶりな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。安芸高田産コシヒカリを使い、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。



生ウニなどの海鮮8種と鉄火巻を豪快に巻いた「なかむら巻」(税別1,580円)

〒安芸高田市甲田町高田原1424
☎0826-45-2149
🕒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



店主
中村忠則さん

特上寿司
1人前1,790円(税別)
※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目を見張るほど



あきたかたのし
初登場

焼き鳥 鳥次郎

とりじろう

ちょっと一杯から宴会まで
いろいろ使える焼き鳥店

創業30年、炭火で香ばしく焼き上げた焼鳥が味わえる一軒。鮮度の良いフレッシュな肉のみを使用し、その日の分だけ毎日丁寧に仕込む。備長炭で焼き上げた串は、遠赤外線効果で外はカリッと香ばしく、中はしっとりとしてジューシー。肉のうま味もさることながら、30年継ぎ足した秘伝のタレが、肉の風味をさらに引き立てる。焼き鳥のほか、隣接する鮮魚店から仕入れる新鮮な魚介の刺身や海鮮丼(650円)、鉄板料理などもオーダー可能。鍋や刺し盛り、串盛りなどが楽しめるコース(3,000円~)も用意。



秘伝のタレをつけた3本分のはさみ(ねぎま)のった鳥井(550円)

焼鳥各種
143円~

串焼きは20種類以上。山芋と粗みじん切りの生姜を入れたふんわり食感のオリジナルつくね(165円)は必食!



〒安芸高田市甲田町高田原1444-1
☎0826-45-3720
🕒16:00~24:00(LQ23:00)
📅水曜
📺5台



店長
広兼祥喜さん

焼肉 りき食堂

りきしょくどう

昭和42年創業、安芸高田市ではおなじみの焼肉店。肉の目焼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。種類豊富なスープや麺類、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、ボリューム満点でコスパ抜群のランチや店長のおまかせコース(2,000円)もぜひ。

50年以上守り続ける
味噌ダレが味の決め手



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セット。約8人前あり、一般的な家族ならこれで満腹

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)



きらく

“きらくの焼きめし”と言えば、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。材料は焼き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、コショウと至ってシンプル。絶妙な味加減とバラバラの食感、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。

「焼きめしで満腹になって」
夫婦の愛情がこの一皿に



焼きめし
650円

大き目にカットした野菜の食感も◎。ほとんどの人が大盛(850円)をオーダー。奥はカルビスープ(200円)

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(900円)



スタッフ
ゆうきさん

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



店長
里崎厚さん
美津子さん

〒安芸高田市甲田町深瀬809-1
☎0826-45-2871
🕒11:00~14:00、17:00~21:00
📅なし
📺15台





お好み焼 たけちゃん

三次まで行かなくてもOK
本場仕込みの三次唐麺焼

ショッピングセンター「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とどろき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、6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っと凝縮させた極上の一枚が堪能できる。子牛の牛タン(850円)や手羽の中に明太子を詰め込んだ「串王明太」(550円)などの鉄板料理も充実。旧車好きが集まる店としても一目置かれる。



鉄板で焼くホットケーキ(550円)。
+100円でバナナアイスをトッピング



店主
田中雄彦さん

〒安芸高田市高宮町佐々部前川964-2 バストラル内
☎0826-57-1701
🕒10:00~19:00(L018:15)
📞不定休
📍バストラルP利用

三次唐麺焼 チーズトッピング 940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。卓上にさらなる辛味調味料も用意



お好み焼 やまさき

50年以上変わらぬ製法で
先代の味を守り続ける

50年以上続く、小さなお好み焼店。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。腕を振るうのは2代目店主の山崎民子さん。先代の味を受け継ぎ、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て、一枚一枚丁寧に仕上げている。食後はもう一つの名物、自家製あん「大判焼き」で決まり!



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ポイント。ラードを使わないさっぱりとしたお好み焼は老若男女に人気



大判焼きは10月中旬から4月末までの期間限定発売。自家製あんがたっぷり



〒安芸高田市甲田町高田原1639-2
☎0826-45-2510
🕒10:00~19:00
📞日曜
📍3台



店主
山崎民子さん

お食事処 谷屋

たにや

高宮温泉は、江戸時代から優れた効果を持つ「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、丁寧に作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。

丁寧に取った出汁が決め手
定番のほっこり和食を堪能



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)

湯の森御膳 2,300円

なめらかな舌触りが特徴の地元のざる豆腐や天然エビの天ぷら、マグロの山かけ、茶碗蒸しなど盛りだくさんの内容



店主
谷上雅彦さん

〒安芸高田市高宮町原田1787-1
☎0826-59-0059
🕒11:00~15:00(L014:00)、17:00~21:00(L020:15)、
土日曜・祝日は11:00~21:00(L020:15)
📞第2火曜
📍120台



エコミュージアム川根

エコミュージアムかわね

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』。その一角にあるお食事処は、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々が訪れるほど。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、コシが強くのど越しが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。地元のお母ちゃんたちが迎えてくれるあたたかい雰囲気もたまらない。

県内外から訪れる
隠れた手打ちそばの名店



外はカリカリ、中はジューシーな高宮産鶏もも肉の唐揚げ定食(860円)

日替わり定食 1,200円

そばをメインに、地元で採れた野菜の天ぷら6種、小鉢、むすび、香物がセットに。田舎らしい食材の天ぷらに注目



そば職人
宮本史生さん

〒安芸高田市高宮町川根1973
☎0826-58-0001
🕒11:00~18:00 ※そばは11:00~15:00
📞なし ※そばは水曜休み
📍30台





うどん・そば 権兵衛

ごんべえ

辛さやみつきの希少な一杯
安芸高田市市内のみ味わえる

『神楽門前湯治村』内にあるめん処。安芸高田市市内の7店舗のみで提供されているご当地うどん「夜叉うどん」の発祥の地としても知られる。夜叉うどんは、味噌ベ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旨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。スープはご飯との相性も抜群なので、躊躇せず試してほしい。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込んだ牛すじ煮込みなど、お酒によく合う一品料理も揃う。



4回に分けて丁寧に煮込んだ牛すじ煮込み(480円)。ツウは夜叉うどんにオン

夜叉うどん
670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、辛さを倍増したスペシャル(1,000円)もある



〒安芸高田市美土里町本郷4627 神楽門前湯治村内
☎0826-54-0888
🕒11:00~21:30 ※神楽公演がある夜は~22:00
🚗なし
📍300台

店長
江種恭匡さん



Saku-Saku-cafe

サクサクカフェ

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出迎えてくれるドッグカフェ。川沿い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。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。メニューはすべて手作りで、季節ごとに旬の野菜が登場する。スイーツは、オーナーが大ファンという川根ゆずのグアターケーキなどを用意。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。体に優しい食材を使ったわんちゃん専用メニューもぜひ。

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。コーヒーは+400円



愛犬専用の牛ミンチのハンバーグ、ヤギミルクのクッキーとゼリーの3種盛(300円)



〒安芸高田市高宮町川根2355
☎090-3745-1536
🕒11:00~17:00
🚗なし
📍15台
※詳しくはInstagram「saku12_21saku」でチェック

オーナー
安部真弓さん

ながいきラーメン食堂

ながいきらーめんしょくどう

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、地元の採れた食材を使った家庭料理が所狭しと並ぶ。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。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も、ウコンを練り込んだ麺でちょっとでも健康に♡」。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。

好きな惣菜をセレクトして
自分好みの定食が完成!



ラーメンとお惣菜を購入すると、うれしい割引サービスあり(平日限定)



ながいきラーメン
(豚骨醤油ラーメン)
700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種類が揃う

スタッフ
河原栄子さん

〒安芸高田市美土里町横田331-1 道の駅北の関宿内
☎0826-57-1657
🕒11:00~17:00(LO16:45)
🚗なし(年末年始店休日あり)
📍道の駅P利用



ばあばの蔵かふえ

ばあばのくらかふえ

季節の野菜や果物を使った自家製ジェラート専門店。フルーツなどの定番から、青ネギ、青唐辛子などの変わり種まで、店主の末田さんの手に掛ければ、何でもジェラートになってしまう。食材はすべて自家菜園で無農薬栽培したものや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恵みから新作が続々と登場する。ベースとなるジェラートは、牛乳、生クリーム、グラニュー糖のみ。オーダーが入ってからミキサーで粉碎する、出来立ての味を楽しんで。新メニュー、自家栽培のローゼルを使ったお茶づけにも注目!

地元食材のジェラートで
高宮町の魅力を全国に発信



手作りジェラート
450円

素材の風味を感じる紫イモと栗。フレーバーは約1ヶ月ごとに変更するため、何かあるかは訪れてからの楽しみ



「新米コシヒカリのおむすび」(550円)。おばあちゃんの手作り漬物とえびす茶付き

店主
末田美穂さん

〒安芸高田市高宮町原田478
🚗なし
🕒10:00~17:00
🚗なし
📍10台





あまたすためし
初登場!

お好み焼き 大ちゃん

だいちゃん

**自家製ネギ油が味の決め手
濃厚でうま味たっぷり**

わちゃわちゃ楽しいお母さんが切り盛りするお好み焼店。地域の人に愛され、今年35周年を迎えた。みりんや塩、隠し味の醤油などで下味を付けた生地を薄く広げ、その上に食感を残すようにカットしたキャベツをたっぷり。じっくりと蒸し焼きにしてドーム型のお好み焼に仕上げる。味の決め手はニンニク、ショウガなどで風味や香りをつけた自家製のネギ油。うま味と香りの増した濃厚な一枚は、何度も食べたくなる魅惑の味。ネギ焼やもやし炒めなど、お酒によく合う一品料理も用意。ゆるりとした雰囲気もまたいい。



ウスターソースとお好ソースのWソースで仕上げるそばめし(750円)

肉玉そば 750円

ガーリックパウダーを使った、パンチのきいた一枚。素材それぞれにつけた下味が調和した、バランスのよさが魅力



国芸芸高田市八千代町佐々井1949-1
☎0826-52-3960
🕒11:00~20:00
🔥火曜
📍5台



里山の恵み御膳 1,430円

鹿や猪などのジビエから自家製豆腐、手作りこんにやく、地元産の野菜を使った天ぷらや小鉢など、里山の味覚が集結



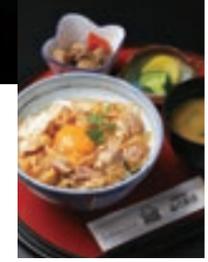
国芸芸高田市美土里町本郷4627 神楽門前湯治村内
☎0826-54-0888
🕒11:00~14:30(L014:00)、17:00~21:00(L020:30)
🔥なし
📍300台



お食事処 ふくすけ

**ほっこりムードが漂う中
素朴な里山料理に舌鼓**

『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「自家製豆腐づくし」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、里山料理を詰め込んだ「里山の恵み御膳」をどうぞ。



元就玉子の親子丼(1,045円)。濃厚な赤鶏と元就玉子の風味が際立つ優しい味付け

Café Reset

リセット

江の川沿いにオープンしたロケーション抜群のカフェ。看板メニューは、ふわふわ食感が魅力のスフレタイプのパンケーキ。材料の配合、厳選した素材、卵白の泡立て方、火加減、全てに細心の注意を注がなければ完成しない奇跡のスイーツと言っている。種類はプレーン(700円)をはじめ全5種類。季節のフルーツを使った期間限定も登場する。メインに副菜3品などがセットになった週替わりのランチ(900円)やオムライスなどのフードメニューも充実。ヴィンテージを散りばめた癒しの空間で、リラックスした時間を過ごして。

**カラフルでキラキラな
パンケーキを景色とともに**

あまたすためし
初登場



ふわふわパンケーキ 各900円 ※14時から提供

イチゴのパンケーキとキャラメルリンゴとナッツのパンケーキは期間限定メニュー。SNS映え間違いなしの愛らしさ



この日の週替わりランチはゴロゴロビーフシチューがメイン。彩りも豊か



国芸芸高田市八千代町勝田517-123
☎090-2002-2877
🕒11:00~16:30(L016:00)
🔥月火水曜
📍5台



うどんや 車けん

うどんやしゃけん

一見オシャレなカフェと見間違えうスタイリッシュなこちらの店は、2021年6月にオープンしたばかりのうどん店。さっと来てさっと食べられる提供時間の短さが魅力で、安芸高田市内でしか味わうことができないご当地グルメ「夜叉うどん」も提供する。隣の自動車屋が経営していることもあって、壁のメニューには車検やオイル交換がありユーモアたっぷり。農家から直接仕入れる安芸高田産の米を使った俵むすびや自家製いなり、しっかり味のしみ込んだおでんなどのサイドメニューも人気。瀬祭などこだわりの日本酒も揃う。

**夜叉うどんが食べられる
広島市内から最も近いお店**

あまたすためし
初登場



夜叉うどん 670円

強烈な辛さと濃厚スープが特徴の安芸高田名物。豚肉と安芸高田産のネギがてんこ盛り。俵むすびと一緒にどうぞ



肉、あげ、天ぶらのトッピングが全部のった車けんうどん(750円)



国芸芸高田市八千代町上根27-3
☎0826-52-4156
🕒11:00~15:00
🔥火曜
📍15台





麒麟

きりん

優しいおふくろの味を
お腹も心も満たされる

一見、よくある町の中華屋さんで見間違えやすいと店名。しかし、あなどることなかれ。何気なくオーダーした日替わりランチには、丁寧に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ご主人が育てた、この上なく新鮮なものを使用。その他、天ぷらや焼肉など、コスバ抜群の定食メニューが揃う。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、思わずライス頼みたくなるのでご注意ください。

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(750円)



ホルモンラーメン 800円

定食にも登場するホルモン炒めをラーメンにオン。上質なホルモンの甘味ととろける食感が◎。ファン急増中の1杯



国芸芸高田市八千代町佐々井1391-1
☎0826-52-2535
🕒11:30~22:00
📍水曜
📍八千代文化施設フォルテP利用



店主
黒瀬菜さん



肉天玉 650円

甘辛い牛肉と大きな天ぷら、生卵がオン。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



高宮町の農家から直接仕入れたお米で作る自慢の塩むすび(2個200円)



国芸芸高田市八千代町向山316-26
☎0826-52-4363
🕒7:00~17:00
📍第1、3火曜
📍ドライブインP利用



店主
山本絹恵さん

めん処 上根

うどん屋さんだけでなく
ミじゃない方にも注目!

朝早くから、心がほっこりとする汁のきいたうどんが味わえる一軒。自家製の焼き餅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々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し!

お食事処 土師さくら亭

はじさくらてい

『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年以上、様々なホテルや料亭などで料理長を務めた経験を持つ本田さん。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、数量限定で登場する土師ダムカレー(850円)もおすすめ。

地元食材満載の和食を
八千代湖の絶景とともに



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

おこげが香ばしいやまめ釜飯(1,100円)。注文から20分ほどかかるので要注意



店主
本田章二さん

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



霧切谷

きりきりだに

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如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お店。鶏ガラと豚骨をコトコト10時間煮込み、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)を提供する。濃厚ながら後口の良い一杯に魅せられ、創業当初から足しげく通う常連も多数。一杯では飽き足りない人たちのために、真心とボリュ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。

昔ながらの中華そば
濃厚な自家製スープで作る



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種類から選択可能。写真は豚骨ラーメン。ご飯は安芸高田産

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)



店主
妻田節子さん

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





八千代カントリークラブ

やちよカントリークラブ

土日祝日限定で、人気のランチバイキングが復活

『八千代カントリー』のクラブハウス内にある、誰でも利用可能なレストラン。新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止していたランチバイキングが、土日、祝日のみ復活した。安芸高田産の新鮮な野菜をたっぷり使った約35種類のメニューがずらり。味はもちろん、見た目の美しさにもこだわった多彩な料理が味わえる。完成までに3日を要するという隠れた人気メニューのカレーもおすすめ。酸味、辛み、うま味のバランスが良く、バイキングのシメにもってこい！ 平日は日替わりなどの定食を中心としたランチを提供中。



彩り豊かなランチバイキング(1,680円)。2022年3月から完全復活予定

日替わり定食
1,300円

この日は穴子丼。小鉢、サラダ、漬物、味噌汁、デザート付き。メインはステーキ丼やうな丼などが登場



国芸芸高田市八千代町佐々井979-1
☎0826-52-2121
🕒10:00~14:00
📅月曜(祝日の場合は営業)
📺70台



スタッフ
吉見阿里さん



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~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一皿に感動



今回のコースのメインは和牛のロースとビーフ、ハモとサーモンの取り合わせ



国芸芸高田市八千代町佐々井96-1
☎0826-52-2627
🕒10:00~17:00(予約のみ夜も営業)
📅火曜、第3水曜
📺10台



オーナーシェフ
梅口和昭さん

珈琲庵 舞

まい

普段使いのランチからちょっと特別な日まで

築50年の趣を残す店内は、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当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、特別な日にもびったりだ。

ごはん屋さん 花亭

はなてい

看板メニューのお好み焼は重して押さえて余分な水分を飛ばす昔ながらのスタイル。ソースは通好みのミツワソースからガーリック、柚子など5種類が用意され、1枚でも多彩な味変が楽しめる。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。さらに、バラエティ豊かな定食もおすすめ。お好み焼定食(880円)をはじめ、ソースから手作りしたチキンステーキ定食やポークステーキ定食がスタンバイ。

広島・関西のお好み焼から定食・一品料理まで種類豊富



店主の実家の味を再現した関西風お好み焼の豚玉(770円)。ふわっふわの仕上がりが



ハンバーグ定食
770円

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



店主
古賀雅之さん

国芸芸高田市八千代町下根1395-1
☎0826-52-3451
🕒11:00~20:30(LO20:00)
📅水曜、第1・3火曜
📺10台



MIDORI

ミドリ

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、お洒落感よりもかつつり感を重視したセットメニューが27種類揃う。

いい意味で期待を裏切るフードメニューのクオリティ



小腹が空いた時にぴったりなホットサンド(500円)。



日替わりセット
750円

この日は、国産牛のロースと地元産の野菜をたっぷり使ったステーキ丼。さっぱりとした醤油ベースのソースも美味



店主
古本宏江さん

国芸芸高田市八千代町勝田1326-1
☎0826-52-2279
🕒8:00~18:00
📅日曜
📺6台





あまたすためし
初登場

Farmer's Restaurant

ファーマーズレストラン

新鮮な食材の美味しさをそのまま感じる料理たち

店の窓から見える自家菜園「豆の木ファーム」で収穫した採れたての野菜や隣接するベジパークで仕入れた野菜、高宮町にあるサイコー物産の広島熟成どり、向原農園の卵、県内産のコシヒカリ、新庄みそなど、地元産・県内産の食材にこだわったメニューを提供。旬の食材のおいさをそのまま味わってほしいと、料理はできるだけシンプルな料理法、味付けが基本。鮮度抜群の食材を、和洋バラエティ豊かな料理で味わえる。隣接する高級食パン専門店「美味しくて懺悔」の食パンを使ったメニューや冬季限定の鍋にも注目!



肉汁があふれ出る、とろける食感の手作りハンバーグ定食(1,300円)

親子丼
900円

地元・サイコー物産の広島熟成どりと向原農園の卵を使用。濃厚味わいの卵と柔らかくジューシーな鶏肉が夢の共演



〒安芸高田市吉田町山手1005-1
☎0826-47-2580
🕒11:00~15:00(LO14:30)
🚗なし
🅇小型車64台、大型車18台



店長
橋本京子さん



牛たんの塩焼き
980円

柔らかかなタン元を使った薄切りの塩焼き。うま味たっぷりの肉を、塩とレモンとネギでさっぱりと。超おすすめです!



甘めの出汁でいただく広島赤鶏のすき焼き(1,400円)。シメはおじやで決まり



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



店主
近末毅さん

こんにちはビール部

こんにちはビールぶ

店内のど真ん中に陣取るのはビールサーバー。これはお客さんが自分でお替りできるように配置したものの。「おかわりするよー」と一声かけて、客が自分で注ぐのがこの店の日常だ(自分で注ぐと50引きになる!)。看板メニューのお好み焼は、生地に昆布やカツオ、シイタケなどからとった出汁を加え、魚粉も独自にブレンド。自然なうま味を感じてほしいと、化学調味料も一切使わない。ソース控えめでも充分味わいのある一枚が堪能できる。また、ジビエなどのご当地色豊かなメニューやビールによく合う鉄板料理も用意。

出汁のきいた優しい一枚を
うまいビールとともに!



安芸高田産のネギが一束入ったねぎ焼き(700円)。ネギ好きにはたまらない一品

あまたすためし
初登場



お好み焼 肉玉そば
750円

キャベツをじっくり蒸し焼きにした後、ヘラで押さえて余分な水分飛ばしてうま味を凝縮。カーブソースは少なめで



部長
横原実さん

〒安芸高田市吉田町吉田694-6
☎0826-42-2239
🕒11:00~20:00
🚗不定休
🅇3台



ROUTE54 BAKERY

ルート54ベーカリー

2021年9月にオープンしたばかりのベーカリー。オールドアメリカンをコンセプトにした店内には、常時30種類のパンが並ぶ。看板パンの食パンは、米麴の天然酵母、北海道産の国産小麦など厳選した素材を使用。もっちり柔らかかな食感と優しい甘さで早くも人気を集める。菓子パンから惣菜パンまで種類豊富。このあたりでは珍しいライ麦パンやカンパニーなどのハード系も用意。ドライチジクがアクセントのライ麦パンは、スライスしてバターやクリームチーズと一緒に。酸味を抑えたカンパニーはサンドイッチにして召し上げ。

具だくさんでずっしり
定番のパンから個性派まで



ヴィンテージを中心に約300点が揃う雑貨コーナー。見るだけでも楽しい!

あまたすためし
初登場



パン各種
162円~

「編み込みちくわ」やスイーツ系人気NO.1の「アップルカスタード」など幅広い世代に愛されるパンを提供



代表取締役
青奇慶生さん

〒安芸高田市吉田町山手1049-1
☎0826-43-2131
🕒10:00~18:00
🚗月曜、第1.3.5火曜(祝日の場合は翌日)
🅇5台





焼肉 一心

いっしん

夜はお得なセットで大満足
昼はボリュームミーな定食

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(1650円)や牛上カルビ(1430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(990円)をはじめボリュームーでお得な定食を12種類用意。手頃で満腹♡まさにサラリーマンのオアシスだ。

韓国風サラダ(550円)やじゃこのサラダ(660円)など、サイドメニューも充実

一心セット
4,400円

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



国安芸高田市吉田町吉田781
☎0826-42-3539
🕒11:00~13:30、17:00~22:00
📅休木曜(祝日の場合は営業)
📺30台



店長
国本康幸さん



上にぎり
1,188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変更する



職人の丁寧な手仕事で光るお造りや天ぷらなどの一品料理も味わえる



国安芸高田市吉田町吉田752-3
☎0826-42-1205
🕒17:30~21:00(L020:45)
📅休水曜
📺5台



二代目
南波竜陸さん

寿司ぐるめ あきんど

一品料理までおまかせ
気軽にに行ける回転寿司から

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立つ回転寿司屋がこちら。回転寿司店としてのキャバは小さめながら、その一貫からはチェーン店の回転寿司とは一線を画す品の良さと味の良さを感じさせる。提供するの110円~440円の価格帯を中心とした約50種類のお寿司。店主は大阪で割烹料理店を営んでいたこともあり、里芋の天ぷらや出汁巻玉子など、お酒のアテにもなる品料理も手頃に楽しめる。お寿司やおつまみを味わいながら、ゆったりお酒も楽しみたい!という人にぴったりの一軒だ。

お食事と喫茶 KADO

カド

早め・遅めのランチから晩御飯までおまかせの頼れる食事処。最大の特徴は、お客さんのリクエストに応える度に増えていったメニュー数の多さ。フードが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。その一品一品が手作りにこだわった自信作だ。トンカツ+ラーメンの「かつラーメン」や天津飯+チャーハンの「天津チャーハン」など、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調和した一品をご堪能あれ。

3ヶタあるメニューは
どれを食べてもハズレなし



手羽先と手羽元を使った名物の唐揚げ(5本750円)とギョーザ(450円)

かつラーメン定食
950円

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

あじよし

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、絶品和食を提供する。安芸高田産のイノシシやシカを使ったジビエ料理や近くで獲れた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キラリ。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、辛みが絶妙に調和した逸品だ。「和食屋でカレー?」と言わず、ぜひ一度ご賞味あれ。

どの料理を味わっても
専門店並みのクオリティ



ぶりぶりホルモンカレー(900円)。専門店で勝るとも劣らないカレーは全8種類

刺身の盛り合わせ
1人前1,850円 ※写真は1.5人前

魚介はすべて天然のもの。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、山口のハマなどが登場

店主
角曉さん
国安芸高田市吉田町桂37-1
☎0826-43-1519
🕒10:00~20:00
📅休日曜
📺12台



店主
黒田佳宏さん
国安芸高田市吉田町吉田1183-5
☎0826-42-2512
🕒11:30~13:30(L013:15)、17:00~不定
📅休日曜
📺20台





ステーキ(サラダ付) 1,850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「オニオン」と「お
ろし」の2種類からセレクト

8o8cafe

ハチマルハチカフェ

こ洒落た空間で味わう
バランス◎のカフェごはん

栄養士の資格を持つ店主の山岡さんが手作りする、日替わりランチ(980円)などのバランスの良いカフェごはんや手作りやスイーツが楽しめる人気カフェ。見た目も愛らしいメニューが並ぶ中、リピート率NO.1は、肉汁したたるボリューム満点の国産牛ステーキ。赤身を中心とした肉は、さっぱりとしていて柔らかく、女性でもペロリと食べられると好評。「甘いものも食べたい!」という欲張りなあなたは、ドリンクとデザートが付く8o8セット(+400円)で満たされて。小上りの座敷もあるので、小さな子ども連れも安心。



サイフォンのスペシャル
ルコーヒー(650円)
と自家製シフォン
ケーキ(+450円)

〒安芸高田市吉田町常友1269-2
☎090-2806-5808
🕒9:00~16:00
📅土日曜・祝日
🚗7台



店主
山岡由佳さん



安芸高田らーめん 750円

チャーシューも毎朝手作り。注文が入って
からゆでるジャキシャキのもやしなど、トッピ
ングは名脇役揃い

らーめん とうき

こってりなのにあっさり
新感覚の安芸高田らーめん

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ら、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。



白味噌ですじ肉を
甘じょっぱく炊いた
名物「どて焼き」(1
本100円)

〒安芸高田市吉田町上入江1925-2
☎090-1353-2057
🕒11:00~15:00(LO14:30)、
17:00~22:00(LO21:30) ※要電話確認
📅毎月曜(祝日の場合は営業)
🚗3台



オーナー
明石章利さん

お食事処 居酒屋 みね

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い付けた新鮮な魚介を使った寿司、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、中に入るととってもアットホーム。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!?

訪れてみれば必ず分かる
お店が長く愛される理由



峰定食 1,650円

薄衣の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、ご飯、汁物
付き。昼も夜もオーダーできる

熊本直送の新鮮な
馬レバ刺し(1,800
円)はオープン当初
からの人気メニュー

〒安芸高田市吉田町吉田3782-1
☎0826-42-3315
🕒12:00~13:00、17:00~22:00(LO21:30)
※土日のランチは要予約
📅毎月曜
🚗10台

店主
重信勇三さん



カフェ・オリーブ

安芸高田市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。お眼鏡にかなうトースターに出会うまでに3ヶ月を要し、オープンが遅れてしまったほど。お昼は、その日に仕入れた食材を使ってバランスの良さに心を配っ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クステーキなど、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、ふらりと一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。

パワフルママさんの
こだわりがてんこ盛り

いつでも食べられる
モーニングセット
(550円~)は、コー
ヒーのお替りOK



本日の手作りランチ 850円

この日のメインは、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



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

ママさん
沖元優子さん





じゃぱにーずだいにんぐCORINTEI

こりんてい

コスパ◎の黒毛和牛は必食
酒は地域No.1の品揃え

7年前のリニューアルを機に、和洋中となんでも揃う料理と多彩なお酒が味わえる居酒屋へと生まれ変わった「CORINTEI」。おすすめは、独自の仕入れルートでかなり手頃に味わえる阿波の黒毛和牛を使ったメニュー。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。オーナーシェフ押しは、ホルモンラーメン(800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で作るオリジナル。これを目当てに足しげく通う常連も多い。アルコールは150種類以上。クラフトビール(600円)も揃う。



昼過ぎには完売してしまうサービスランチ(700円)この日は豚のスタミナ焼

黒毛和牛のたたき1,000円
刺し盛り1,000円
そんときパスタ 960円

しっとり柔らかなたたきは専用のボン酢ダレで。天然ものを中心とした刺し盛りやオリジナルパスタも好評



〒安芸高田市吉田町吉田3779-1
☎0826-42-2415
🕒11:30~13:30(L013:00)、17:30~21:00、
土日曜は17:30~23:00(夜のみの営業)
📅休月曜、第1日曜
📺3台



スタッフ
ママさん



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、バターをたっぷり敷いたフライパンで香ばしく焼き上げた一品



〒安芸高田市吉田町吉田1012-2
☎0826-42-0220
🕒6:00~18:00
📅休金曜
📺5台

茶房いなだ

さぼういなだ

古き良き時代が脳裏に蘇る
懐かしの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。洗みのあるレジヤ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、すこぶる居心地がいい。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、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」などのレコードは、店主がコツコツと集めたもの。



先代からの味を受け継ぐ中華そばは、豚と魚介系の出汁を使ったWスープ



山中章生さん
多香子さん

大福食堂

だいふくしょくどう

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て部位ごとに仕入れ、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。フルーツをふんだんに使った甘めの自家製ダレもポイントが高い。お昼は手作りにこだわった定食が充実する。

名店と名高い焼肉店
遠方から足を運ぶ常連も



ロース 1,705円
上カルビ 1,760円
小腸 836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で、濃厚なうま味に感動する。ホルモンはぷりぷり



和牛を使った石焼ビビンバ(1,155円)。具材はそれぞれ別々に味付け。おこげも最高!

店主
原木さんご夫婦
〒安芸高田市吉田町常友1179-2
☎0826-42-0143
🕒11:30~14:00、16:30~22:00
📅休水曜
📺10台



えーのー夢茶屋

えーのーゆめちやや

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スタート。こちらの店ではできたてほやほ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併設した豆腐加工場で手作りの豆腐と豆乳が登場。和洋バラエティ豊かなメニューで味わえ、豆腐本来の美味しさを実感できる。野菜や米も地元で採れたものを使い、ヘルシーで美味しい満足度の高い内容。4月末から9月頃までは、さっぱりとした優しい甘さの豆乳ソフトクリーム(260円)も楽しめる。

併設の加工場で手作りにした
できたて豆腐を召し上げられ



小鍋に豆乳とにがりを入れて、その場できたて豆腐が味わえる「ときめき御膳」



豆腐ハンバーグ定食
1,050円

柔らかな豆腐ハンバーグは、手作りのソースで。冷やっこ、味噌汁、豆乳付きで、自慢の豆腐をたっぷり味わえる

スタッフのみなさん
〒安芸高田市吉田町山手1507-1
☎0826-43-1530
🕒11:00~15:00(L014:30)
📅休水曜
📺12台





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

