

vol.
-68-
2022
SUMMER

regional
development
magazine

夢おらぎ



地域コミュニティ活動紹介
特集 倉橋ZIMAEプロジェクト

地球を想うアップサイクル

工房こどもノか 吉田 奈緒子さん (東広島市)
タケシカプロジェクト 山本 智美さん (竹原市)

▼長く大切にしたい『広島道具』

▼音と旅する Healing Trip 【尾道市】



特集 Good for us

私たちにいいモノ
あす(未来)にいいコト

倉橋 ZIMAE Project



地域に向き合えば
世界が変わる。

その土地を知り、環境について考えること。
資源を大切に使い、丁寧にモノをつくること。
身近なところから始める小さな街づくりが、
いま、どんどん広がっています。
地域がもっと元気になることで、
私たちの暮らしが豊かになり、
大きな世界の明日へと繋がる。
そんな地域に根差したプロジェクトを
ご紹介します。



2022
summer
vol.68

- Contents -

P3 地域コミュニティ活動紹介 倉橋 ZIMAE プロジェクト (呉市)

P6 地球を想うアップサイクル 工房こどもノか 吉田 奈緒子さん (東広島市) タケシカプロジェクト 山本 智美さん (竹原市)

P8 長く大切に使いたい『広島道具』

P10 音と旅する Healing Trip 【尾道市】

P12 生産者が教えるとおきレシピ「作り手食堂」

P14 夢ぶらざ RANKING オンラインショップ人気ベスト5

P15 夢ぶらざ NEWS

表紙／「倉橋 ZIMAE」プロジェクトメンバー

天本雅也さん (あまもとまさや／写真中央)、奈津子さん (左から2番目)、関浦通友さん (せきうらみちとも／右から2番目)、ルリ子さん (右端)、スタッフの松本理沙さん (左端)



今号の
読者プレゼント

「作り手食堂」のレシピで

ご紹介した商品を各1名さまに
プレゼント!

- にんにくオリーブオイル漬け (中ちゃん農園)
- 素麺 (迫製麺所)
- 唐辛子粉 (キャロライナリーパー) (吉岡香辛料研究所)



【応募方法】

はがきに住所、氏名、年齢、電話番号、ご希望の商品、①～③のアンケートの回答をご記入の上、下記の宛先までお送りいただくか、「ひろしま夢ぶらざ」内に設置されているアンケート回収ボックスへ投かんしてください。

【応募締切】9月5日(月) 消印有効

【宛先】

〒732-0056 広島市東区上大須賀町1-16 交通会館ビル6F
株式会社JR西日本コミュニケーションズ中国支社
「夢ぶらざ読者プレゼント」係

〈アンケート〉

- ①情報誌「夢ぶらざ」2022 夏号で一番役に立った・面白かった情報とその理由
- ②「ひろしま夢ぶらざ」で気に入っている商品とその理由
- ③今後「ひろしま夢ぶらざ」ならびに情報誌「夢ぶらざ」で取り扱ってほしい商品や知りたい情報、期待すること

※個人情報商品の発送のみに使用いたします。
※当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。
※アンケートや誌面についてのお問い合わせはごちらまで
TEL / 082-263-0882
(夢ぶらざ編集部 株式会社 JR 西日本コミュニケーションズ 中国支社内)

イトコいっぱい

Good Point

- 倉橋島 -



01 瀬戸内海の多島美や
四国を見渡す火山（ひやま）
駐車場から徒歩約10分。山頂の大岩
から360度見渡せる瀬戸内の大パノ
ラマは絶景! 駐車場からも青い海に浮
かぶ島々、四国山脈までも望めます。



02 どこか懐かしさが
残る室尾地区
桂浜から車で約10分。江戸時代に
造船や大工などの職人で栄えた地
域で、今なおノスタルジックな街並
みが残っています。



03 「日本の渚百選」に
選ばれている桂浜
シーサイド桂ヶ浜荘の隣にある
ビーチ。海の透明度が高く白い砂と
松林の美しさは万葉集にもうたわれ
ています。夏には海水浴客で賑やか。



04 地元の人に愛される
桂浜温泉館
2種類の大浴場のほか、さまざまな
浴槽がある日帰りの温泉施設。中でも
「金泉」と呼ばれる源泉100%を使っ
た亜麻色の露天風呂がおすすめ。

Our Action

地域の可能性を広げるアクション

デザインとアイデアを加え 島民のソウルフードを発信

江後醤油は300mlと180mlサイズ
を展開し、河尾味噌は新鮮な状態で
持ち運べるパッケージに一新。「倉
橋ZIMAE」ブランドで倉橋島の商品
として発信しています。

市場に出ないお魚を活用 「倉橋島お宝フリット」

味はいいのに流通しにくいシロザメ
やボラ、規格外の農作物を利用しよ
うと東京・代官山のシェフの協力を
得てフリットのレシピを考案。地域
おこしメニューとして公開。

移住者や希望者と交流 ライフワークミーティング

月1回、倉橋島の移住者や島に興味
がある人と生活や事業について
ミーティングを開催。島への理解を
深める場になっています。
※コロナで休止中。今後実施を予定

オンラインショップ開設 県内外で島のファンづくり

倉橋島の豊かな海産物、農産物な
どを県外の人にも知ってもらえるよ
うオンラインショップを開設。島を
PRするTシャツなどのグッズも制作・
販売。



私たちのメッセージ

倉橋は人との距離感もちょうどよく、
海もキレイでおいしい特産品も沢山。
一度遊びに来てください。



Good for local

地域と一体で取り組む 倉橋島の魅力を発信

This Project
今回のプロジェクト

倉橋ZIMAE Project

島が持つ良さを
多くの人に伝えたい

広島県最南端にある呉市倉橋町
で、美しい桂浜（かつらがはま）を
一望できる場所にある「シーサイ
ド桂ヶ浜荘」。こちらは今回のプロ
ジェクト「倉橋ZIMAE」の
リーダー、天本雅也さんと妻・奈
津子さんが営む旅館です。天本さん
は福岡県出身で、2015年に
奈津子さんのご実家の旅館を継ぐ
こととなり、倉橋島に「ターン」を
しました。島の魅力に触れ、「地域を
売る」ことが旅館の来客増にも
繋がると思った天本さん。まずは
地元の人が集まる拠点を作ろうと
旅館の隣にブックカフェ「Seaside
Cafe ALPHA」をオープンさせ
ました。

カフェでは地元食材を使った
メニューを提供したいと考えた
天本さんは、農家や漁師をはじめ、
地元の事業者と積極的にコンタクト
を取りました。町内清掃や飲み会
といった地域行事にも参加する
ことで信頼関係を築くと同時に、
色々と問題点が見えてきたと語り
ます。例えば、旅館でもお客さんに
人気だった江後醤油さんのお醤油
「一升瓶」がなかったたのでお土産用
を作らないか尋ねたところ、人手や
後継者の問題で難しいと言われて。
ならば自分たちで引き受けようと
考えました。倉橋島ブランドの
商品として売り出せば、製造者の



河尾味噌製造所の河尾
成明さん、与利子さん
ご夫妻。「田舎みそ」は
夢ぶらざでも人気。



江後醤油のサイズ展開のほかに
無添加の河尾味噌を持ち帰りや
保存がしやすい容器に変更する
など、アイデアをプラスして「倉橋
ZIMAE」として商品化。オンラ
インショップも開設し、販売を開始
しました。新商品の開発、農家や漁
師と連携した体験型観光提案と、
さらなるアイデアも広がっていま
す。「倉橋ZIMAE」を地元の事業
者がやりたいことを相談できる存在
にするのが目標。倉橋をもっと面白
くしたい。地元の声を丁寧に拾い
上げながら倉橋島全体の魅力作り
に力を注いでいます。

地元の人たちから
頼られるブランドに

リスクも減らせ、倉橋の認知向上
にも繋がると思い、カフェの建設時
に知り合ったデザイナーの関浦
通友さん、ルリ子さんご夫妻に協力
を依頼。「島絵」「目前」「島へ」の
3つの意味を込めた「倉橋
ZIMAE」が誕生しました。



PERSON
01ブルーシートを利用したバッグ製作
工房こどもノか（東広島市）

吉田 奈緒子さん

Q 使用する革は
どんな革ですか？害獣駆除された竹原の鹿や猪の革です。
野生動物のため傷やシミなど、ストー
リーのある1点ものです。命の歴史に
思いを馳せてほしいですね。Q 鹿と猪の
革の魅力は？鹿はしっとりとして驚くほど柔らかい
です。猪の革はしっかりと丈夫で通
気性に優れています。どちらも軽いので
革製品にした時に使いやすいです。

Q この活動の意義は？

害獣被害は深刻な問題で、里山が守ら
れているのは猟師さんのおかげである
ことを知ってほしい。同時に里山の未来
を考えるための活動だと思っています。

Profile

タケシカプロジェクト ~tica~

代表 山本智美（やまもとともみ）さん、山根
美紀（やまねみき）さん、神田香奈子（かんだ
かなこ）さんを中心にしたタケシカメンバーで
革小物を製作。たけはら町並み保存地区内の
古民家を改修したアトリエで月一度のオープン
日にワークショップも実施。道の駅たけはら
2階、広島市THE OUTLETS HIROSHIMA
内のSAKKAZAKKAでも製品を販売。

古民家アトリエ「タケシカ cotempo」

住所／竹原市本町3-10-21

営業日／第1日曜日11:00～15:00

サイト／<https://www.facebook.com/takeshikapro/>

命への愛しさを感じながら

唯一無二のレザーアイテムを届ける

鹿、猪の革でレザーアイテム発信
タケシカプロジェクト ~tica~（竹原市）

山本 智美さん(写真中央)、山根 美紀さん(同左)、神田 香奈子さん(同右)

PERSON
02Q 「こどもノか」の
意味は？「子どもの香り」という意味です。子ども
の匂いつて癒やされるし、ホッとする。
それをブランドイメージにしました。Q これから
扱ってみたい資材は？消防用ホースです。学校などの消火栓に
格納されたホースは定期的に交換し
廃棄されます。丈夫で水にも火にも
強いので、面白いものができそう。Q 製作工程を
教えてくださいブルーシートは住宅メーカーさんから
頂いています。洗浄・消毒・裁断は他社に
委託し、私は縫製から。バッグだと1個
20分ほどで縫い終わります。

Profile

吉田奈緒子（よしななおこ）さん

アパレルの接客や営業の仕事を経て、洋服のお直し専門
店で働きながらパターンメイキング技術検定3級を取得。
2019年に独立し、着物や洋服のリメイクのほか、PE（ポリ
エチレン）シートを用いたカバンや小物などの受注製作、
オンライン販売を行う。

工房こどもノか

住所／東広島市西条町寺家8068-3 電話／090-2095-4244

販売サイト／<https://www.creema.jp/c/kodomonoka>もともとファッションが好き
だったという吉田さん。子育てと
仕事の合間で専門学校へ通い、
2019年にパターンナー2級の
資格を取得されました。独立後
に洋服のお直しやリメイクを引
き受けるなかで、近所の人が同
じ子ども服を何度も直しに来
られたことで「モノを大切にす
ること」を強く意識するようにな
ったそうです。ある時、妹さんが近所で家を
新築することになり、目にした
のは大量に捨てられる養生用の
ブルーシートでした。アップ
サイクルに興味を持っていた
吉田さんは、地元の住宅メー
カーから10m四方あるブルー
シートをもらい受けてバッグを
製作。建築廃材は丈夫で色も
きれいで、そして廃棄物の削減に
なることが大きな魅力と考え、
デザインやサイズなど試行
錯誤を重ねた後、現在のトート
バッグへとたどり着きました。
アップサイクルの活動を通し
て商品のアイデアも広がり、
最近では生ごみを処理するコン
ポストバッグを開発。微生物を
分解する用土、米袋で作った
バッグとセットで「せとうち
コンポスト」として販売されて
います。「バッグを使ってくだ
さる方にエコへの意識を持って
いただくのが目標。少しでも
廃棄物を減らすことができれば
嬉しいです」と語ってください
ました。農業を営む山本さんが、知り
合いの猟師から解体後に残った
鹿や猪の皮の使い道について相
談を受けたのが、2015年の
こと。それまで解体後の皮は廃
棄するか、山に埋めてしまっ
ことがほとんどだったそうです。
「鹿や猪の命を全部使い切っ
てあげたい。全てはその想いから」と
山本さん。当時、山本さんには革
や加工について知識がなかった
ものの、専門家からレクチャーを
受けながら独学でレザークラフ
トを勉強し、山根さん、神田さん
とタケシカプロジェクトを立ち
上げました。ペンケースやキーホルダーなど
を製品化する傍ら、2020年
には、たけはら町並み保存地区
の一角にある築100年以上の
古民家をリノベーションして
店舗兼アトリエ「タケシカ
cotempo」を開業。「猟師さんか
ら譲り受けた革は個体によって
厚みや質感が違ふし、安定供給
もありません。手に入った革の
個性を最大限に活かしながら、
無駄のないように作るというの
が私たちのスタイルです」と話し
ます。「革を撫でながらよく見て
みると、小さな傷や虫刺されの
跡があったりして『この子は敵し
い生涯だったのかな』などと思
いを馳せるんです」。動物たちへの
愛情を滲ませながら唯一無二の
レザーアイテムへ生まれ変わ
らせ、世の中に送り出しています。

ケヤキ8寸輪花皿

13,200円

広島県産のケヤキを花の形に削り出し、黒染めした輪花皿。和菓子を添えたり茶盆として使ったりするのもおすすめです。

製造元／五十六製作所
住所／広島市安佐北区安佐町飯室3455-4
問い合わせ／082-835-0480

キッチンふきん

990円

医療用脱脂綿とガーゼのキルトで作る『pasima®(パシーマ)』のふきん。軽くて乾きやすく、30cm×40cmの使いやすい大きさ。

製造元／YARN HOME オフィス住所／廿日市市宮内4291-1 高松ビル2F
問い合わせ／info@yarn-home.jp

牡蠣灰釉マグカップ／牡蠣肌釉飯茶碗

1,600円／2,500円

マグカップは江田島産の牡蠣殻100%で作った釉薬を使用。茶碗は釉薬の製作に牡蠣殻を加えたもの。宇宙を連想するブルーが素敵。

製造元／江田島焼の沖山工房
住所／江田島市江田島町宮ノ原3-14-1
問い合わせ／0823-42-4309

カレー・スープ用スプーン

各2,500円

広島県指定伝統的工芸品。ノミやカンナの手仕事の跡が魅力。サクラの木が用いられた漆仕上げのスプーンで、口当たりの優しさが感じられます。

製造元／横島工芸 住所／山県郡安芸太田町吉和郷335
問い合わせ／0826-28-2063

丸柄ナナメ杓子／ナナメターナー

1,210円／935円

国産サクラ材の無塗装の木べらは一般的なフライパンに最適なサイズ感。杓子は手への馴染みや経年変化を楽しめる逸品。

製造元／榊宮島工芸製作所
住所／廿日市市宮島町617
問い合わせ／0829-44-0330

KING無水鍋®20

17,380円

1953年開発のアルミニウム鋳物鍋。食材のうまみを引き出す無水調理のほか、炊く、蒸す、煮る、揚げる、天火など8通りの調理法が可能。

販売元／榊 HALMスイ
住所／広島市安佐南区長束3-44-17-8
問い合わせ／082-537-1181

Good for *life*

長く大切にしたい

広島 道具

その土地の恵みを表すときに使われる「海の幸、山の幸」という言葉。多くの場合は魚や果実といった食材に対して使われますが、それは生活の道具にも言えるのではないのでしょうか。海、山、川に囲まれた広島県は、木材や海産物、土などの資源が豊富で、古くから人々と産業が集う文化的な要所でもありました。各時代で優れた工芸品や工業製品が誕生し、現代でもその技術と心は受け継がれ、素敵な生活道具が生まれています。広島は、自然、技術、伝統が詰まった宝物のような「広島道具」。

夏号ではキッチン用品を特集します。毎日使う食器やカトラリー、鍋やふきん。これらの製品は、単に広島が産んだ道具であること以上に、材料の良さ、作り手の技術の確かさが感じられるはずです。そうした道具は手に取ることに愛着が増し、使い込むほどに手に馴染んで独特の風合いが生まれ、やがてなくてはならないキッチンの相棒へと成長していきます。手に取るたびに心が弾み、お手入れさえも嬉しくなる……。お気に入りのキッチン道具は日々の暮らしをもっと豊かにしてくれるでしょう。

※価格は全て税込みです。



SPOT
01

百島



透き通った青空と
海に響く
寄せては返す
潮騒の音色

アクセス／尾道港(尾道ポートターミナル)から高速船(約25分)またはフェリーで福田港(百島)

歴史と活気のなかを進む
伝統と新風が息づく街



SPOT
03
16人乗り自転車
ICHIROKU



運行日／金・土・日祝
申込方法／電話(0848-38-2912)もしくは「ICHIROKU ONOMICHI」サイトで予約
※ツアー内容により運行日・申込期限・料金等は異なります。



住所／尾道市西土堂町19-1

SPOT
02
千光寺頂上
展望台PEAK

眼下に広がる瀬戸内の絶景
かすかに揺れる葉擦れの音

一望。風に揺れる木々、小鳥のさえずり、船の汽笛。静かな風景の中に自然と街の音が溶けあい、心地よい開放感に包まれます。
レトロな街並みや醸造所を散策する新たな街歩きスタイルとして注目ののが、16人乗りの自転車。ハンドルを握る必要がないため、ビールやジュースを片手に自転車ツアーが楽しめます。頬にあたる風を感じながら、人々の会話、穏やかな街の空気に耳をすませば、見る景色も生き生きと色づいてきます。尾道の街と歴史、海が織り成す豊かな音を肌で感じてみてはいかがでしょうか。

寺や古民家が残る風光明媚な街並み、文学・映画の舞台、しまなみ海道の出発地とさまざまな魅力があふれる尾道。瀬戸内海の多島美を形成する島々もその一つです。芸予諸島北方に位置にする百島は尾道港からフェリーで約45分の距離にあります。周囲約12キロの小さな島は、カヤックやSUPなどのマリンスポーツのほか、澄んだ青空のもと心を開放するリゾート旅にピッタリ。コバルトブルーの海が広がる美しい砂浜では、静穏な波が優しくリズムを繰り返します。遠くで船が通れば

力強く変化し、離れるとまた一定の律動へ。日常の喧騒から離れて波の音色を聞いていると時が経つのを忘れてしまいそうです。
次に紹介するのは、観光名所である千光寺公園から聞こえる音。公園内にある展望台が建て替えられ、新展望台「PEAK(ピーク)」として今年3月にオープンしました。展望デッキへ繋がる螺旋階段を一段上るごとに目に映る景色が変わり、空がどんどん広がっていきます。全長63mという展望デッキでは、日本遺産の街並みや、尾道水道、向島などを

Good for feeling 心と耳を澄まして広島をめぐる

音と旅する
Healing Trip



QRを読み取ると
その場所の音を
聞くことができます

【尾道市】

香ばしい匂いで食欲アップ

簡単で本格的な味

トマトのガーリックトースト



----- POINT -----

商品は刻まれたにんにくが漬け込まれているので、そのままパスタに絡めたり、ハマチなどのお魚にかけたり、手軽に使うことができます。料理の手間を省いて味もワンランクアップ！

爽やかなのど越しがたまらない

暑い夏にピッタリ

ツナと塩昆布のさっぱりそうめん



----- POINT -----

麺が余った場合はしっかり水気を切って、冷蔵庫で保管。迫製麺所の素麺は太めのため、保管した素麺を味噌汁やお吸い物の中に入れてもベタつきも少なくおいしく食べられます。（その日中には使い切ってください）

ピリッと感がやみつき

おつまみやサラダにも

チーズのスパイシーオイル漬け



----- POINT -----

冷蔵庫で約1カ月保存が可能。オイルから出た部分はカビが生えやすいため、オイルに浸かった状態をキープしてください。パウダーはポテトサラダに振りかけたり、もろきゅうの味噌に混ぜたりも簡単でオススメ。

材料（2人分）

にんにくオリーブオイル漬け… 大さじ1（目安）

トマト …………… 1個

フランスパン …… スライスで5枚程度

黒コショウ、塩 …… 適量

または食パン2枚

パセリ …………… 適量

作り方

01

フランスパンを厚み1cmぐらいにスライスする。

02


トマトを角切りし、「にんにくオリーブオイル漬け」、黒コショウ、塩を混ぜ合わせる。

03

②をパンの上にのせる。

04

オーブントースターでパンに焼き色が付くまで焼き、お好みでパセリを散らす。



作り手

細川 中一さん（中ちゃん農園）

「神石高原町地域創造チャレンジ基金」に応募し、神石高原町の農作物生産拡大を目指して2018年に新規起業。神石高原町の豊かな自然の中で、にんにくや米、シイタケ、季節の野菜を栽培。にんにくの加工品は「JIN（神）プレミアム」にも認定。

住所／神石郡神石高原町新免429-1 電話／0847-83-0405

材料（2人分）

素麺 …………… 2束

白すりごま …………… 適量

大葉 …………… 4枚

【A】

ツナ缶 …………… 1缶

ごま油 …………… 大さじ1

塩昆布 …………… 大さじ1

麺つゆ（2倍濃縮） …………… 75ml

作り方

01

大葉を千切りにする。

02

汁を切ったツナ缶、塩昆布、白すりごま、【A】をボールに入れて混ぜる。

03


たっぷりの沸騰したお湯に素麺を入れ、麺端がくっつかないようにしっかり混ぜる。

04

茹でた素麺は氷数個を入れたザルでしっかり洗い、水気を切る。

05

素麺を②に混ぜて器に盛り付け、大葉を上のにのせる。



作り手

迫 寛和さん（迫製麺所）

東京、広島のレストランでの調理経験を経て28歳で江田島へ戻った後、3代目の父・亮策さんが他界し4代目となる。うどん、素麺、蕎麦、藻塩麺を通年で製造。瀬戸内の潮風で数日かけてじっくり乾かし仕上げていく天日干し麺にこだわり全国に届ける。

住所／江田島市沖美町三吉482 電話／0823-47-0254

材料（2人分）

キャロライナリーパー粉末 …………… 適量

お好みのハーブ

チーズ（ブルーチーズ、カマンベールなどお好みで） …………… 瓶に入る量

（バジル、ローズマリー、タイム、ガーリックなど乾燥可） …………… 適量

塩 …………… 適量

オリーブオイル …… 瓶のチーズが浸る量

作り方

01

密封性の高い瓶を用意し、煮沸消毒をする。

02

1cm角にカットしたチーズを瓶に詰める。

03


塩、キャロライナリーパーの粉末、お好みのハーブを瓶に加える。

04

オリーブオイルを全体が浸かるまで注ぎ、時々瓶を回してオイルに香りを移す。

05

冷蔵庫で保管する。2日目ぐらいが食べごろ。



作り手

吉岡 紘さん（吉岡香辛料研究所）

2010年に廿日市市から庄原市東城町にUターンし、趣味で唐辛子の栽培を始める。2018年趣味がエスカレートし、「吉岡香辛料研究所」を創業。唐辛子の専門農家として、激辛品種を主に栽培・加工・販売までを手掛ける。野望は「広島県を日本一の唐辛子県にすること」。

住所／庄原市東城町川西452-1 電話／090-1186-3516


生産者が教える

とっておきレシピー

Good for foodie

作り手食堂

商品を一番知っている「作り手」の方に聞いた、商品を使ったオススメレシピやおいしい食べ方をご紹介します。



江田島市 迫製麺所

素麺（90g×4束） 648円

天日干しと室内干しを何度も繰り返して乾燥させる昔ながらの伝統製法で丹念に作られた素麺。厳選小麦粉の熟成した旨味と独特のコシが特徴。

神石高原町 中ちゃん農園

にんにくオリーブオイル漬け（160g） 700円

にんにくは化学肥料を使用せず、神石エコファームの豚の堆肥のみで栽培。薄皮を一つひとつ手でむくなど、生産から加工まで手作業で丁寧に作られています。

庄原市 吉岡香辛料研究所

唐辛子粉（キャロライナリーパー）（7g） 1,296円

寒暖差の大きい庄原地域で育った辛味と旨味が凝縮した無農薬唐辛子。オリジナルの低温乾燥法で加工された、ほんのり甘い香りの“激辛”唐辛子パウダーです。

※表示価格はひろしま夢ぶらざの販売価格（税込）です。

13 Good for foodie

Good for foodie 12

県内各地から物産品や情報が集まる「ひろしま夢ぶらざ」にぜひお越しください！

広島のGoodが
揃っています！

夢ぶらざ NEWS

vol.
-68-
2022
SUMMER

ホームページ
リニューアル！

ひろしま夢ぶらざのホームページがより見やすくリニューアル。「親切・丁寧・正直」をモットーに、広島県内の情報発信と特産品販売に力を入れ、広島の魅力をお届けします！



Check!



今年、山口フェアが初めて夏シーズンに開催されます。普段手にできない美味しいものが見つかるかも!?

7月6日(水)
〜7月19日(火)
「やまぐち商工会
セレクトション
フェア」を開催

暑い夏にぴったり!?
夏限定のにごり酒2種が仲間入り。シュワとした喉越しのビールもオススメ。
檸檬のビールはお土産にも喜ばれること間違いなしです！



夏のお酒が
入荷しました！

各キャンプ場の
パンフレットが勢ぞろい



勢いが衰えないキャンプブーム。一年を通して人気ですが、キャンプ人口が一番多いのが夏だそう。夢ぶらざには県内各地のキャンプ場のパンフレットが揃っています！どこに行こうか見比べるだけでもワクワクしますよ！

フェア情報 7月～8月

※2022年5月現在。日程・内容は変更となる場合があります。
※画像は2021年のフェアのものです

7/20(水)～8/2(火)

がんばれ芸備線&
チーム500(ごーまるまる)フェア

芸備線沿線地域の特産品が集まるフェアと、県内の農林水産物資源を活用して地域の活性化を応援するフェアの同時開催です。



8/3(水)～8/14(日)

備後ブランドフェア

初めての備後エリアのフェア企画です。備後エリアの特産品を各種取り揃えています。

8/15(月)～8/23(火)

世羅高原フェア2022

果物の産地、世羅町から初秋の実りをお届け。店頭販売では、世羅の特産品でもある梨の販売もあります。



ひろしま夢ぶらざ

特産品販売・イベント情報提供のほか、定住・移住相談も受け付けています！

広島市中区本通8-28
広島電鉄「本通」から徒歩3分

【営業時間】10:00～18:00
【定休日】なし 【問い合わせ】082-544-1122

HPはこちら



夢ぶらざ RANKING

2022年
3～5月

人気ベスト5

※夢ぶらざオンラインショップ調べ(期間:3月22日～5月22日) ※表示価格はひろしま夢ぶらざの販売価格(税込)です

生クリームやアイスを添えるのもオススメ



冷蔵庫で冷やすとさらにおいしい！

No.1

〈府中市〉洋酒ケーキ

5個入り 650円、6個箱入り 860円、10個箱入り 1,400円

きめの細かいカステラに、最高級のラム酒とブランドを効かせたシロップをたっぷり含ませた、香り高いケーキです。

販売元／株式会社くひろ屋

ほのかな甘みで口当たりさっぱり！



No.2

〈尾道市〉因島のはっさくゼリー

1個 172円

新鮮な八朔の果実がゴロゴロ入って、爽やかな酸味とまろやかなゼリーがベストマッチ。パッケージのイラストも人気。

販売元／有限会社亀田商店

飽きない味でリピートしたくなる

No.3



〈三原市〉三万石名城焼

7枚 430円

ピーナッツが入った素朴な甘さの手焼きせんべい。第20回全国菓子博内閣大臣賞を受賞した三原を代表する銘菓。

販売元／有限会社三万石本舗

優しいアロマと程よい苦みで飲みやすい♪

No.4



〈廿日市市〉宮島ビール ペールエール

330ml 517円

宮島・弥山の原始林に育まれた「霊水」を仕込み水の一部に使用したビール。柑橘系の香りと華やかな苦味が特徴です。

販売元／株式会社宮島ビール

自然なレモンの酸味でお風呂上りに最高

No.5



〈竹原市〉広島レモンサイダー

250ml 194円

広島レモン1個分の果汁が入ったレモンサイダー。カロリーオフ、砂糖不使用で、甘さ控えめのレモンが際立つ味わいです。

販売元／広島県果実農業協同組合連合会

スタッフおすすめ商品をご紹介します！

注目 Pick Up

🍌 クセがないので色々な料理にも◎

〈大崎上島町〉

中村さんちのあかもく

180g 540円

大崎上島町で採れた、スーパーでは見慣れない漁師直送の海藻「アカモク」。自然薯のような強い粘りがあり、独特な海藻ならではのシャキシャキした歯応えのある食感です。

販売元／フィッシング中村

🍷 日本酒の芳醇な香りがたまらない

〈三次市〉

酒けーき 美和桜

1本 800円

地元三次の地酒「美和桜」を生地にしみ込ませた酒香るケーキ。三次産の米粉に酒粕と日本酒を混ぜて焼き上げています。しっとりとした生地は冷やして食べるのもオススメ。

販売元／菓子舗 参彩堂

広島の旬の食べものカレンダー

旬を迎える食材は鮮度が良く栄養も豊富。地元産の食材をチェックして食卓に取り入れてみてください♪

7月

8月

9月

カタクチイワシ(福山市、大竹市、江田島市など)

三原やっさタコ(三原市)

太田川しじみ(広島市)

ムール貝(廿日市市など)

タチウオ(呉市、尾道市など)

高野大根(庄原市)

アスパラガス(三次市、世羅町など)

トマト(庄原市、神石高原町、熊野町など)

豊平ピーマン(北広島町)

白ねぎ(安芸高田市など)

ぶどう(世羅町、三原市、尾道市、東広島市など)

いちじく(尾道市など)

梨(世羅町、安芸高田市など)

サマージャンボ

PCやスマホで
ネット購入!

7億円

1等前後賞合わせて7億円
1等5億円、前後賞各1億円

3千万円

1等3,000万円

当せんの
チャンス
広がる!

宝くじ公式サイト 

<https://www.takarakuji-official.jp/>

7月5日(火)同時発売

発売期間/7月5日(火)~8月5日(金) 抽せん日/8月17日(水)

各1枚
300円

この宝くじの
収益金は、市町村の明るく
住みよいまちづくりに
使われます。

2022年市町村振興宝くじ
(公財) 広島県市町村振興協会

夢ぷらざ

2022 夏
第68号

夢ぷらざの商品を知りたい方は
こちらをチェック!

 オンラインショップ

 Instagram

【発行】(公財) 広島県市町村振興協会

〒730-0017
広島市中区鉄砲町4番1号
広島県土地改良会館内
TEL/082-223-6545 FAX/082-211-1882

※本誌は広島県内の市町村の地域振興を目的として、サマージャンボ宝くじの収益金を活用して作成しています。
※掲載情報は2022年6月20日現在のものです。

▼HPはこちら 