

vol.  
-69-  
2022  
AUTUMN

regional  
development  
magazine

# 夢ふらぎ



地域コミュニティ活動紹介

特集 キタヒロ

地球を想うアップサイクル

山野峡大田ワイナリー (福山市)

スピングルカンパニー (府中市)

▼長く大切にしたい『広島道具』

▼音と旅する Healing Trip 【三次市】



## - Contents -

P3 **特集** 地域コミュニティ活動紹介  
キタヒロ（北広島町）

P6 地球を想うアップサイクル  
山野峡大田ワイナリー（福山市）  
スピングルカンパニー（府中市）

P8 長く大切に使いたい『広島道具』

P10 音と旅する Healing Trip 【三次市】

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 夢ぶらざ店舗 人気おつまみベスト5

P15 夢ぶらざ NEWS

表紙／「株式会社キタヒロ」メンバー  
本田正博さん（左から2番目）、池田恭二郎さん（右端）、霜江健太さん（右から2番目）、本長康洋さん（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!

- えごま（庄原市農林振興公社）
- ゆずみそ（川根柚子協同組合）
- 柿酢（児玉醤油）



### 【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】12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 秋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

※個人情報は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）

特集 Good for us

私たちにいいモノ  
あず（未来）にいいコト

## キタヒロ Project



未来のために  
今、できることを。

土地が育んだ大切な資源を活かすこと。  
周りの人たちと連携すること。  
その始まりは小さな一歩でも  
やがて行政や町全体を巻き込んでいき、  
大きなムーブメントとなるかもしれません。  
地域の豊かさを守り、  
住む人々の幸せに繋げたい。  
未来への熱い思いを胸に  
仲間たちと取り組んでいる  
北広島町のプロジェクトをご紹介します。

イトコいっぱい

Good Point  
- 北広島町 -



01  
オートバイ好きの隠れた名所  
オートバイ神社（樂山神社）  
オートバイの安全祈願のための神社。名車展示や1日1組限定の宿泊施設も併設。カフェのRAKUSANバーガーやコーヒーもおすすめ。



02  
大自然のリゾートランド  
芸北オークガーデン  
山海の幸を味わえるレストラン、宿泊施設、天然風呂、バーベキューなど、一年を通して北広島町の魅力を楽しめる施設です。



03  
アートの枝振りが圧巻！  
大朝のテングシデ群落  
北広島町大朝の田原にある、曲がりくねった枝振りが珍しいテングシデの群生地。新緑の季節のほか紅葉後の雪景色も見応えがあります。



04  
太鼓のオブジェが目印  
道の駅 舞ロードIC千代田  
北広島町の農産物、畜産物、花苗の販売を始め、毎月1回の神楽上演も実施。北広島町の食材を使ったピュッフェレストランが人気。

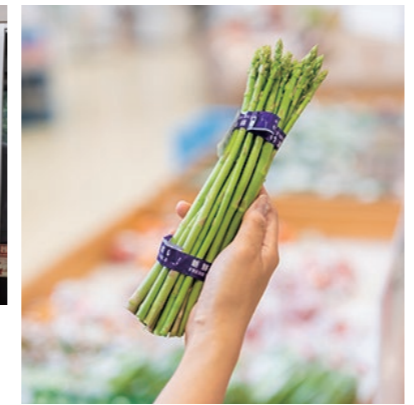
Our Action  
地域の可能性を広げるアクション


01  
地元の食材を加工し  
キタヒロブランドで販売  
農産物や畜産物はそのままでと保存期間や販路が限られるため、加工して自社ブランドとして商品化。「ジューシーポークジャーキー」は夢ぶらざでも販売されています。

02  
知名度アップのために  
各地のイベントへ参加  
キタヒロの商品と北広島町の農産物の魅力を知ってもらおうと、広島市内で開催される「ザ・トランクマーケット」や道の駅の産直市へ積極的に参加。

03  
毛利ゆかりの3市町で  
協同のまちおこし  
毛利元就の「3本の矢」にあやかり三原市、安芸高田市と協同で「毛利三兄弟フェス」というイベントを実施。地域課題を協力して解決するため相互交流を進めています。

04  
特産を詰め込んだ  
独自のギフトセット  
お土産や贈り物に地域のもを贈りたいという声に応え、地元の食材を使用したイタリアンディナーセットや、キタヒロの商品を詰め合わせたギフトセットを企画。



私たちのメッセージ  
「キタヒロ」ロゴなら間違いなく  
言ってもらえるような商品販売して  
いきます！ぜひお試しください！  




「求人をかけても応募が来ない」「5年後、10年後の北広島町はどうなるんじゃないか」。北広島町の商工会で話されるのは、地元の実現や未来への不安でした。「行政ばかりを頼っているのではダメ。自分達にできることはないか」と考えた本田正博さん。商工会の顔見知りへの声をかけ、「やるなら身を削ろう」と資金を持ち寄って2020年9月に会社を設立。北広島町の恵まれた農産物・畜産物などを使って、新しい特産品を開発・販売する総合商社として株式会社キタヒロを立ち上げました。  
メンバーの4人はいずれも北広島町内で会社を営む経営者で、プラスチック容器の受注製造、排水処理施設の維持管理、ゴム部品製造、土木建築資材の製造と業種はさまざま。食品の開発・販売は手探りの状態から始まり、2017年、「北広島町は四季が豊か。この土地で作られる食材は絶対おいしい」と思い、イン・シミン肉を使ったライスバーガー、豊平産イチゴのアイスクリームなどを企画。しかし、当初はなかなか売上が伸びませんでした。「最初の1年で出資金を使い切りました」と本田さんは豪快に笑います。4人全員が納得できる商品を作るために試行錯誤を続けるなか、芸北高原豚を使った「ジュー



大暮養魚場の片桐義洋さんが育てた上品な脂で甘みのあるサーモン。

「今やっていることが5年後の北広島町の将来に直結しているのは正直わかりません。ただ北広島町の企業や周辺の市町と連携して、キタヒロが成長すれば町が良くなると、一つ一つを信じてやっていくしかないと思っています」と本田さん。町が活性化すれば、雇用が広がり、若い人が北広島にとどまると地元の企業も繁栄していくはず。そのためにこれからは遊休施設やシーズンオフのスキー場の活用、またグランピングもやっていきたいと夢を語ります。「やれることはいくらでもあるし、町が一丸となればさらにできることは沢山ある」と未来の構想に思いを馳せていました。  
地域連携や遊休施設活用、チームキタヒロで町おこし

共同出資で会社を設立  
おいしさを発信

Good for local  
地元経営者が挑戦する  
北広島町のブランド化  
This Project  
今回のプロジェクト  
キタヒロ Project



Good for earth

# UPCYCLE

アップサイクル

地球を想うアップサイクル

## PERSON 01

### 規格外のブドウから作る BOXワイン

やまのきょうおおた  
山野峡大田ワイナリー (福山市)

代表取締役 大田 祐介さん(写真右)  
醸造責任者 峯松 浩道さん(同左)

ブドウ農家を守り

消費者に喜ばれるワインを



Q なぜ紙のBOXにしたのですか？

Q ワインはどんな味？

Q BOXワインはどこで買えますか？

箱の中の袋が収縮することで注ぎ口から空気が入りにくく、ボトルワインと比べてフレッシュな状態に保てます。横長で冷蔵庫に収まりやすいのもメリットです。

白ワインは果実味たっぷりのすっきりした味わい。赤ワインは甘みを感じる香りと程よい酸味が特徴です。脂の乗った肉や魚料理によく合います。

Profile

#### 山野峡大田ワイナリー

大田祐介(おおたゆうすけ)さんが代表取締役を務めるワイナリー。栽培した9種のブドウを使用するオリジナルワインのほか、尾道や備後のブドウを用いたワインを醸造・販売。ワイナリーの近くの古民家を改装した「泊まれるワイナリーやまの宿 西元」の運営もしている。

#### 山野峡大田ワイナリー

住所/福山市山野町山野862-5 電話/084-974-2754  
サイト/https://yamano-wine.com

メッセージ動画



Q 今後の新商品の予定は？

デッドストック生地第2弾として、岡山県児島にある繊維会社のバッグ用デッドストック生地を使ったシューズを12月に発売します。

Q 他にどんな素材を使った靴がありますか？

ホールメーカーのMIRKASA(広島市)さんのコラボでバレーボールの素材を、他にも、日本の伝統織物・金襴などを使ったシューズなどがあります。

Q グローバルシューズギャラリーとは？

どなたでも来店いただける当社の製品を中心とした靴のセレクトショップです。オリジナルコーヒーやワッフルが味わえるカフェも併設しています。

メッセージ動画



Profile

#### スピングルカンパニー

商品企画部 山口 聡(やまぐちさとし)さん  
2002年、スピングルムーヴの発売と同時に入社し、現在は商品開発部のトップとしてブランド全体の商品企画を主導。さまざまな企業の素材や技術を活かした製品作りに余念がない。「ONGAESHIプロジェクト」もチームの意見から商品化を実現した。

#### (株)スピングルカンパニー

住所/府中市府中町74-1  
電話/0847-41-5609  
サイト/https://www.spingle.jp



眠っていた素材や折り鶴再生糸に

技術とセンスを加味して



## PERSON 02

### デッドストック生地や折り鶴から生まれたスニーカー スピングルカンパニー(府中市)

商品企画部 部長 山口 聡さん(写真左)、国原 直生さん(同右)

2022年でブランド20周年を迎える備後発のスニーカー・スピングルムーヴ。切り落とし部分のゴムを練り直してソールに再利用したり、アップパールの切り残しの革をノベルティーに使ったりと、設立以来、意識的にサステイナブルな活動をしてきました。商品企画部の山口さんは「製造工程で素材を無駄にしないことはもちろんですが、再生可能な素材を使った製品作りにも取り組んでいます」と話します。新しい商品では5月に発売した「SPM1005」(写真左下)。広島や長崎から寄せられた折り鶴の再生・活用という平和教育活動「ONGAESHI(恩返し)プロジェクト」に賛同したスピングルカンパニーが、プロジェクトに加わって誕生したものです。福山市の繊維会社に協力を仰ぎ、折り鶴再生糸を使ったキャンバス生地が完成。平和への想いが込められた千羽鶴をスニーカーに生まれ変わらせることができました。また、「SPM467」(写真左下)も繊維会社のデッドストック生地を活用。草木染めや墨で着色し、風合いや色むらがあるオリジナルテイザルが特徴です。「府中市はモノ作りの町。さまざまな企業の協力を得て地域産業への貢献を図りたいですね」と意欲を語られていました。



### IPPO-PRODUCTS KUBEERU

18,700円

六角柱形状の組み立て式焚き火台。七輪ほどのサイズ感で、畳むとA4程度になり持ち運びにも便利。オールステンレスで炭火焼きと焚き火の両方を楽しめます。

製造元/池田鉄工有限会社(福山市)  
https://www.ippoproducts.com/



### MOONスキレット(木トレイ付き)

5,500円

耐熱性能600度を誇る、陶器製の超耐熱スキレット。遠赤外線と底面の凹凸が野菜やお肉の旨みを引き出します。

製造元/風炎窯 住所/山県郡安芸太田町加計337-1  
問い合わせ/0826-22-2273

### 湯牧民かまどん はがまセット

52,400円

アウトドアをはじめ、災害時にも便利な羽釜とかまどのセット。ヒノキのふたで1升のご飯をふっくら炊くことができます。かまどにダッチオーブンをのせることも可能。



販売元/大和重工株式会社  
住所/広島市安佐北区可部1-21-23  
問い合わせ/082-814-2101



### カッティングボード

12,000円

木の自然な表情に少しだけ遊び心を加えた、キャンプ場に映えるフォルム。お肉やパンなどをのせて食器代わりにも。国産クルミ材。

製造元/家具舎ガク  
住所/広島市西区草津本町29-6 A  
www.gacha-mana.com



### ベルガー・ヒートプロテクトグローブ

メーカー上代 2,650円

手の平部分にアラミド繊維をインサートした四重構造で、火傷から手を守る耐熱グローブ。サイズはS、M、Lで指先3本はスマホ対応です。

製造元/アトム株式会社 住所/竹原市忠海東町4-2-1  
問い合わせ/0846-26-1258  
https://www.atom-glove.co.jp



### ダマスカスナイフ

39,500円

食材や薪を細かく切るなど、1本あると便利なナイフ。ハンドルは鹿角で全長19cm、刃長7cmの手頃なサイズ。1本1本手作りなので実際に手に取って重さや感触を確かめて選ぼう。

販売元/株式会社山崎清春商店 住所/尾道市土堂1-2-10  
問い合わせ/0848-25-2211

※価格は全て税込みです。掲載時の価格であり、変更される場合があります。

Good for life

長く大切にしたい

道 広  
具 島

家族と仲間と、そしてひとり。川のせせらぎを聞きながら釣りをして、焚き火を囲んでじっくり夜を楽しんだり……。自然に包まれて過ごす時間は心も身体もリフレッシュさせてくれますよね。今回の「広島道具」はアウトドアで活躍すること間違いのないギアをセレクト。いずれも使い勝手や頑丈さももちろんのこと、特徴的なデザインや機能性を持つ個性派たちが揃っています。職人の手で丁寧な作られたシンブルかつ遊び心のある道具たちは、アウトドアの思い出が重なるたびに愛着が増していくはず。自分の感覚にフィットする唯一無二の道具とともに美しい秋の山林へ出かけてみてはいかがでしょうか。

中国山地と瀬戸内海、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素でもありました。各時代で優れた工芸品や工業製品が生み出され、現代においてもそのモノづくりの精神は受け継がれています。ここでは、そんな自然、技術、伝統が詰まった素敵な「広島道具」をご紹介します。

SPOT  
01

常清滝



断崖から  
降り注ぐ水しぶき  
森の谷間に  
響き渡る瀑声



住所／三次市作木町下作木 駐車場より徒歩約10分

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

【三次市】

三次は県北部に位置し、山陰と山陽を結ぶ交易地。江の川、馬洗川、西城川という3本の川と緑深い山々に囲まれたまちです。大自然が生み出す名勝が数多くある三次では、県内で唯一「日本の滝百選」に選ばれた「常清滝」を見ることができます。駐車場から滝へ向かう遊歩道を進むと、聞こえてくるのは、川の流れ、木々のざわめき、鳥のさえずり。そのうち「ザッ」という音がだんだんと大きくなり、木々が途切れた先に綺麗な滝が出現します。126mという西日本でも有数の落差を誇る3段の滝。

滝壺が小さいため近くで見ることができ、秋には紅葉との見事な共演も楽しめます。  
三次に来たらぜひ味わいたいグルメは、地元で愛されている「三次唐焼」。赤唐辛子が練りこまれた「唐焼」と辛口のカーブソースを使ったお好み焼きです。麺は見た目から辛そうなお色。ソースの匂いと一緒に広がるジューッという音が否応なしに食欲をそそります。一度食べるとパンチのある辛さと言さずやみつきに。市内各所のお店で唐焼焼、唐焼の焼きそばを食べることができます。

SPOT  
02

ご当地グルメ  
三次唐焼



辛さがクセになる赤い麺  
空腹感を刺激する鉄板の音

水が綺麗な三次はおいしいお酒が生まれる土地でもあります。江戸時代創業の蔵を引き継ぎ、「瑞冠」をはじめ、キレイと味わい豊かな銘柄の数々を製造している山岡酒造。合鴨農法による酒米の栽培、自然の重力で雫を集める「袋しぼり」、県内でも珍しい自社精米など、「地酒は、文化」をモットーに個性的な酒造りを行っています。一つひとつ丁寧に造られた日本酒は食事に合う辛口で清涼感ある味わい。商品の一部は夢ぷらさのお店でも購入できます。職人の技と自然の恵みが生み出した銘酒を片手に、三次の風土を感じてください。

SPOT  
03

山岡酒造

瓶の触れ合う音も  
涼やかに  
磨き上げられた地酒



住所／三次市甲奴町西野489-1  
酒蔵見学はHPより申込。商品はオンライン、蔵でも購入が可能。



もちり&プチプチ食感

### フライパンで作る エゴマベーグル



#### POINT

エゴマはゴマと同じくそのまま食べることができます。豆腐や春雨サラダのトッピング、すりゴマにしてほうれん草と和えて◎。ヨーグルトにかけて食べるのも人気です。

野菜にもお肉にもピッタリ

秋の味覚を味わう

### ゆずみそドレッシングの彩りサラダ



#### POINT

少し甘めの味噌のため、マヨネーズと混ぜるとクリーミーな味わいに。ニンジンやカブ、キノコなどの相性もバッチリ。味噌とマヨネーズだけのディップソースもオススメです。

ツンとしない優しい味

ヘルシーなおかずの定番

### 柿酢で作るきゅうりの酢の物



#### POINT

柿酢はまろやかな旨味があり、酸味が強くないため、酢が苦手な人にも食べやすい酢の物になります。水で希釈したり紅茶や牛乳に加えたりしてもおいしくお飲みいただけます。

材料(2個分)

【A】強力粉	200g	ぬるま湯	120g
ドライイースト	小さじ1	エゴマの実	大さじ1
砂糖	大さじ1	強力粉(うち粉用)	大さじ1
塩	小さじ1		

作り方

- 【A】をボウルに入れて混ぜ合わせ、ぬるま湯を少しずつ加えてよく混ぜる。
- 10分ほどこねた後、強力粉を少しふりエゴマの実を混ぜ加える。
- 生地を2つに分けて丸め、濡れフキンをかけて10分寝かす。
- 生地を伸ばしてリング状にし、フライパンで片面ずつ45秒茹でる。
- お湯を捨ててクッキングシートを敷き、弱火で片面ずつ8分ほど焼く。



作り手 庄原市農林振興公社

2006年に設立し、栽培から焙煎、搾油までを自社で行ったエゴマ商品を販売。冷涼な気象、水はけのよい土地というエゴマに適した環境で、大地の恵みをたっぷりと吸収したエゴマを無農薬で育てている。エゴマを生そのまま搾り、エゴマ本来の風味を味わえる「えごま油」も好評。

住所/庄原市川手町23 電話/0824-72-5090

材料(3人分)

カボチャ	50g	サニーレタス	2枚
サツマイモ	1/4個	【A】ゆずみそ	大さじ2
キュウリ	1/4本	マヨネーズ	大さじ2
ミニトマト	4個	牛乳	適量
薄切り豚肉	100g		

作り方

- カボチャとサツマイモを1cmに角切りし、レンジ(600W)で3分加熱。
- キュウリを1cm角切り、ミニトマトを1/4切りにする。
- 豚肉を茹でてザルにあげ、サニーレタスはちぎってお皿に盛る。
- 【A】を混ぜ合わせる。とろみは牛乳で調整する。
- レタスの上に①、豚肉、ミニトマトを盛り付け、④をかける。



作り手 川根柚子協同組合

安芸高田市高宮町川根の里山で「川根柚子」の栽培、加工品の製造を行う。自社の農園で育てられた柚子は酸味が少なくまるやかで、一般的な柚子よりも厚い皮が特徴。調味料やジャムのほか、柚子をたっぷり使ったバターケーキ、「信楽焼」の陶器に入ったお菓子なども販売。

住所/安芸高田市高宮町川根2253-4 電話/0826-58-0330

材料(3人分)

キュウリ	2本	いりゴマ	少々
塩	適量	【A】柿酢	大さじ2
わかめ	少々	砂糖	大さじ2
しめさば(市販品)	少々	うすくち醤油	小さじ1

作り方

- キュウリを薄い輪切りにして塩でもみ、わかめを水で戻す。
- しめさばは食べやすい大きさに切る。
- キュウリの水気を絞ってボウルに入れ、わかめとしめさばを加える。
- 【A】をボウルに入れて全体を和え、盛り付ける。
- いりゴマをふりかける。



作り手 児玉 敏宏さん(児玉醤油)

明治23年創業以来、120年以上醤油を作り続けている老舗醤油メーカーの5代目。醤油本来のおいしさが感じられる天然醸造醤油をはじめ、和風だし、ほん酢、甘酒など、三次産の素材の味を活かした商品を製造。三次の寒暖差の大きな気候の下、そばの実の栽培・製粉・製麺も自社で行っている。

住所/三次市下川立町230 電話/0824-68-2728

生産者が教える

とっておき  
レシピ

Good for foodie

# 作り手食堂

商品が一番知っている「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。



安芸高田市 川根柚子協同組合  
ゆずみそ(150g) 540円

無農薬栽培の「川根柚子」と県内製造の味噌を使用。ふるふき大根や肉みそなど、さまざまな料理に合う優しい味付けでゆずの風味がふわりと香ります。

三次市 児玉醤油  
柿酢(200ml) 648円

安芸太田町の柿農家で育った「祇園坊柿」の渋柿を原料とし、ゆっくりと酢酸静置発酵をした手間暇がかけられた逸品。健康酢としてもオススメ。

庄原市 庄原市農林振興公社  
えごま(100g) 390円

庄原産の黒えごまの実をじっくりと焙煎。クセの少ない独特な風味とプチプチとした食感が楽しめます。体に必要な「α-リノレン酸」も豊富。

※表示価格はひろしま夢ぶらざの販売価格(税込)です。

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Goodが揃っています！

# 夢ぶらざ NEWS

vol. **-69-**  
2022 AUTUMN

## 秋の実りの新米が入荷!!

今年も三次市吉舎の美味しいお米が入荷いたしました。自然豊かな土地で丹精込めて作られたコシヒカリです。水分が多くお米の甘みを感じられる新米なので、まずは何もつけずそのままどうぞ。シンプルな塩むすびもいいですね♪



「ひろしま夢ぶらざ」の店舗が9月7日(水)にリニューアルオープン!! モダンでスタイリッシュな雰囲気的空間に生まれ変わりました! 店内は地域の産品を中心に様々な商品をご用意しています。ソフトクリームが食べられる休憩スペースも誕生♪新しくなった夢ぶらざにぜひご来店くださいませ。

夢ぶらざ  
リニューアルオープン!

## フェア情報【9月～11月】

※2022年8月現在。日程・内容は変更となる場合があります。

9/7(水)～9/20(火)

### 三原特産品フェア

三原名物のタコ加工品をはじめ、人気のお菓子、お土産品が勢ぞろい。三原観光パンフレットも充実しています。

9/21(水)～10/4(火)

### おいでんさい! 尾道フェア～秋の収穫祭～

昨年に引き続き尾道フェアを開催! 瀬戸田のレモンを使った商品や尾道帆布グッズも登場します。

10/5(水)～10/18(火)

### おおたけ特産品フェア

大竹特産の菊芋を使った菊芋うどんをはじめ、豊富な種類の麺類や老舗の銘菓、和紙などの工芸品も取り揃えています。

10/19(水)～11/1(火)

### やまがた秋の実りフェア

山県郡の安芸太田町・北広島町の特産品が大集合。特産品の祇園坊柿、農園の果物など、豊かな自然の恵みをお届けします。

ひろしま夢ぶらざ マルシェ 各期間中、テーマに沿った商品を集めたフェアを開催。新商品やいつもは店頭にはない商品が並びます。お気に入りの商品が見つかるかも!

9/28(水)～10/18(火) カタクチイワシフェア

10/19(水)～11/8(火) ひろしま里山資源フェア

11/9(水)～11/29(火) 広島産かきフェア

11/30(水)～12/20(火) 広島ふるさとギフトフェア



## 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

HPはこちら



【営業時間】10:00～18:00

【定休日】なし 【問い合わせ】082-544-1122

# 夢ぶらざ RANKING

2022年上半期

# 人気おつまみベスト5

※夢ぶらざ店舗調べ(期間:1月1日～6月30日) ※表示価格はひろしま夢ぶらざの販売価格(税込)です。

安定のおいしさでビールにも日本酒にもピッタリ。

炊き込みご飯の具としても使える!

従来のイカ天と違った新しい食感!



No.1

〈広島市〉やわらかいイカ天  
105g 410円

キャノーラ油を使用し、独自の製法で作られた柔らかい食感のイカ天。焼きそばやお好み焼きに加えてもまた格別のおいしさです!

販売元/有限会社亀田商店



No.2

〈広島市〉焼ほたて  
14g 160円

旨味がぎゅっと凝縮したほたてはおつまみに最適。一口サイズで食べやすく、噛めば噛むほど味が出ます。

販売元/株式会社健食

広島のおつまみと言えばコレ!

自然な味はもちろん、健康的なのうれしい!

ネーミング&パッケージもカワイイ(\*\*)

No.3



〈海田町〉せんじ揚げ  
80g 432円

広島伝統珍味である豚のホルモン「せんじ肉」をからっと揚げたおつまみ。キャベツや白菜と炒めれば夕飯の一品に。

販売元/株式会社植田商店

No.4



〈大竹市〉さく芋かりんとう  
60g 260円

大竹特産の菊芋を使ったかりんとう。糖分が少ない菊芋本来の味を活かしたほのかな甘みでサクサク食べられます♪

販売元/有限会社なかり

No.5



〈広島市〉レモンのたらちゃん  
20g 160円

魚肉を甘いザラメでサンドし、レモンで味付けした新感覚のおつまみ。甘じょっぱさとシャリシャリ食感がクセになる味わい。

販売元/ヤマトフーズ株式会社

スタッフおすすめ商品をご紹介します!

## 注目 Pick Up



📣 いろんな場面で大活躍!

〈三原市〉  
蒸し大豆  
160g 200円

柔らかく蒸された広島産の大豆。そのまま食べると豆の甘みが十分感じられます。サラダや煮込み料理、お酒のおつまみにもオススメ。

販売元/オクヒコ食品株式会社



📣 アイス感覚で食べる焼きプリン

〈広島市〉  
カタラーナ  
70g 378円

キャラメリゼされたほろ苦いパリパリの表面と濃厚なプリン部分が口の中で溶けていきます。食べ進めるうちに解凍が進んで食感が変わっていくのも楽しい!

販売元/有限会社カスターニャ



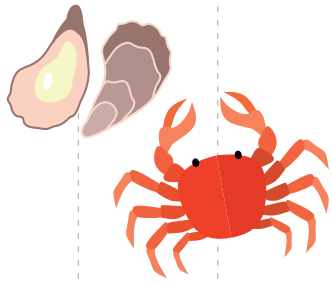
# 広島の旬の食べものカレンダー

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♪

10月

11月

12月



お米(庄原市、北広島町、安芸高田市、東広島市、世羅町、坂町、府中町など)

わけぎ(尾道市、三原市)

里芋(三原市、安芸高田市、広島市、熊野町、海田町など)

くわい(福山市)

かぶ(世羅町、東広島市など)

柿(安芸太田町、三原市、福山市、東広島市、庄原市など)

りんご(北広島町、庄原市、神石高原町など)

みかん(呉市、坂町、江田島市、大崎上島町、三原市など)

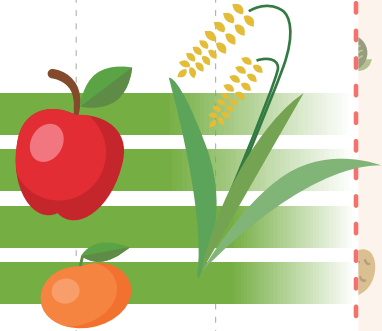
カワハギ(尾道市、呉市、江田島市、竹原市など)

海苔(広島市、福山市など)

牡蠣(廿日市市、大竹市、呉市、竹原市など)

カサゴ(呉市、三原市、尾道市、竹原市など)

ワタリガニ(福山市、尾道市、三原市など)



**ハロウィンジャンボ**

ラクビー・ハロウィン!

当選金の  
チャンス  
広がる

**5億円**

1等前後賞合わせて5億円  
1等3億円、前後賞各1億円

**5千万円**

1等前後賞合わせて5,000万円  
1等3,000万円、前後賞各1,000万円

スマホやPCからの  
ネット購入は  
こちらから!

宝くじ公式サイト  
https://www.takarakuji-official.jp/

この宝くじの収益金は  
市町村の明るいまちづくりや  
環境対策、高齢化対策など  
地域住民の福祉向上の  
ために使われます。

9月21日(水) 同時発売

各1枚 300円  
発売期間 9月21日(水)~10月21日(金)  
抽せん日 10月26日(金)

(公財) 広島県市町村振興協会  
2022年 新市町村振興宝くじ

夢ぷらぎ

2022 秋  
第69号

夢ぷらぎ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9月15日現在のものです。

▼HPはこちら

