vol.
-72-
2023
SUMMER

地域づくりライフマガジン

regional
development
magazine

夢ぷらざ



地域コミュニティ活動紹介

特定非営利活動法人

特集 吉和げんき村

▼長く大切に使いたい『広島道具』

▼音と旅する Healing Trip【大竹市】

地球を想うアップサイクル

株式会社さきしま（東広島市） 社会福祉法人あづみの森（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

特定非営利活動法人
吉和げんき村 Project



地域のために〝ちーとやっちゅうや〟

家族の単位が小さくなり、
ご近所付き合いや季節の行事も
どんどん縮小している現代。
人や地域の繋がりが希薄になることで
失われる大切な何かもあるはずです。
近くに住む人々で助け合い、支え合う。
住民同士が大きな家族のような
繋がりが残るまちで、
「ちょっとやってみよう」と
地域おこしに奮闘する団体をご紹介します。



2023
summer
vol.72

- Contents -

P3 特集 地域コミュニティ活動紹介
特定非営利活動法人 吉和げんき村（廿日市市）

P6 地球を想うアップサイクル
株式会社さきしま （東広島市）
社会福祉法人あづみの森 （尾道市）

P8 長く大切に使いたい『広島道具』

P10 音と旅する Healing Trip 【大竹市】

P12 生産者が教えるとっておきレシピ「作り手食堂」

P14 夢ぷらざ RANKING 1本あると便利！人気調味料ベスト5

P15 夢ぷらざ NEWS

表紙／「特定非営利活動法人 吉和げんき村」メンバー

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!

- おこめん 白米・玄米（おこめん工房）
- 黒鯛みそ（瀬戸内みそ高森本店）
- 料理上手のこだわりの万能酢（センナリ）



【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、「ひろしま夢ぷらざ」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】2023年9月4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
「夢ぷらざ読者プレゼント」係

〈アンケート〉
①情報誌「夢ぷらざ」2023 夏号で一番役に立った・面白かった情報とその理由
②「ひろしま夢ぷらざ」で気に入っている商品とその理由
③今後「ひろしま夢ぷらざ」ならびに情報誌「夢ぷらざ」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こちらまで
TEL／082-263-0882
（夢ぷらざ編集部 株式会社 JR 西日本コミュニケーションズ 中国支社内）

Good for local

吉和を盛り上げるため まちぐるみで活動

This Project
今回のプロジェクト

特定非営利活動法人
吉和げんき村 Project



吉和の文化や伝統を引き継ぐために発足

2023年5月、廿日市市吉和に研修室や地域交流スペース、キッズスペースなどを設けた吉和ふれあい交流センターがオープン。そのオープニングイベントに出店しているグループでひときわ賑やかな一団がいました。それが「特定非営利活動法人 吉和げんき村」です。げんき村は吉和のイベントや行事の企画・運営、地域の相談事の受け皿となる団体で、メンバーは30代～50代の18名。大工、林業、電気工事、公務員など、職業もさまざまです。

「吉和げんき村」が発足する以前は、吉和の行事やイベントは70代の男性一人が主体となって運営されてきました。吉和ふれあい交流センターの所長でげんき村の事務局長を務める岡本美登志さんが「ノウハウを継承して世代交代をしていかないと、いつかは途切れてしまう」と危機感を感じ、2016年に「吉和げんき村」を立ち上げ。「元気で推進力がある」と最年少の山崎さんに理事長を打診しました。

げんき村は祭りの運営・出店のほか、ルバーブを使ったクラフトビールのプロデュース、川の整備など、吉和のあらゆるところで活躍。廿日市市の祭りでも吉和の清流で獲れたアマゴ（ヤマメ）のから揚げや、げんき村メンバーが起業して育てた吉和産イチゴを使ったスイーツを出店するなど、吉和の広報役も担っています。

活動はまち全体で協力し無理なく楽しみながら



げんき村の合言葉は「ちーとやっちゅうや」。『ちょっとやってみよう』という意味の方言です。過疎化が進む中、若い人間が率先して動かなければまちは衰退します。一度途切れた文化を復活させることは困難なので、完璧じゃなくても継続することが大切」と山崎さんは話します。人口約600人の吉和では、自然と皆が顔見知りとなり、まち全体が家族のような雰囲気。この日も近所の人と交流したり、メンバーの子どもたちが片付けを手伝ったりする様子が見られました。「失敗やリスクを恐れて動かないことの方が問題。活動がすごい成果を生まなくても、吉和は面白そうなまちだなと思ってもらえればいいかな」。訪れた人も自分達も楽しむことをテーマに吉和の魅力を発信していきます。



Our Action

地域の可能性を広げるアクション

飲みニケーションで交流や情報交換

げんき村は飲みニケーションが活発！交流を深めると同時に、問題点や企画出しなど、本音を聞けて活発に議論ができます。

イベントを活用して吉和の特徴と名産をPR

夏イチゴやアマゴといった特産品をイベントで販売。販売する数は少なくても大勢の人が集まるところに出店することで、吉和の魅力がPRできます。

継承した伝統文化を特色ある体験学習に

とんど祭りやしめ縄の結い方、釣り教室など、先輩たちから教わった智恵や技術を吉和の体験学習として観光資源化できないか模索中。

思いついたことはとにかくやってみる

3日かけて会議をするよりも、1日目会議、2日目失敗、3日目成功を。まずやってみてトライアンドエラーを繰り返し、成功に繋げていくのが「吉和げんき村」流。









私たちのメッセージ

吉和は川と山に囲まれて自然が豊かで、スキー場も温泉もあります！みんなで遊びに来てください！

イイトコいっぱい

Good Point
- 廿日市市吉和 -

01 吉和の自然が集まった県立もみのき森林公園



キャンプ場、BBQ、アスレチック、宿泊施設などを備えたレジャー施設です。春の花見、夏のキャンプ、秋の紅葉、冬の雪など通年楽しめます。

02 大人も楽しめるフォレスト アドベンチャー・広島



もみのき森林公園内にある自然共生型アウトドアパーク。150mのジップスライドやターザンスイングなど大人も童心に帰ることができます。

03 自然の雄大さを感じる広島吉和の森ゴルフ倶楽部



標高815m、中国山地の豊かな自然を感じさせるゴルフ場。広大な敷地を利用した雄大なロケーションでゴルフ通に人気のコースです。

04 冬の吉和を楽しむならめがひらスキー場



全長2,300mの滑走が楽しめる、人工造雪機を備えたスキー場。各種レストランや温泉の湧くクヴェーレ吉和も併設されたスノーリゾートです。

PERSON 01

アップサイクル相談所を運営
株式会社さきしま（東広島市）

代表取締役社長 **近成 一志**さん（写真右）
専務取締役 **船本 司**さん（同左）

規格外の野菜や海産物を加工して商品化



Q なぜ相談無料なのですか？

アイディアをもとに当社の粉末ダシや加工所を使用して商品化できれば、売り上げにつながり、当社にとってもメリットになるからです。

Q これまでどんな商品が生まれましたか？

広島県産牡蠣、東広島市産ネギ、高知県産ゆず・すだち、国産のどぐろなど、色々な規格外素材を使った「だし・ふりかけ・塩」などの商品があります。

Q これまでどのくらいの相談がありましたか？

この2年間で10社以上、7～8アイテムの商品化に成功しています。現在も進行中のものがいくつかあります。

メッセージ動画

Profile

2016年5月、東広島市豊栄町にあるさきしま農園が作る椎茸の加工品製造販売の会社として設立。鰹ふりだしなどの製造販売のほか、アップサイクル無料相談にも応じている。

株式会社さきしま
住所／東広島市西条中央6-31-38
電話／082-431-5550
サイト／http://www.sakishima-saijo.com

東広島市豊栄町で、原木椎茸農園を持つ株式会社さきしま。小さな椎茸や形の悪い椎茸など、規格外の椎茸を活用して、粉末状にした椎茸ダシとして商品化し、販売してきました。社長の近成さんは、数年前から商工会の集まりなどで規格外野菜の廃棄に悩む農家や業者から相談を受けることが多くなり、必要性の高まりから社内に生産者のアップサイクルに関する相談所を開設。ネットや口コミで相談所のことが広がり、高知県のゆずや徳島県のすだちなどを使ったアップサイクル商品を誕生させました。

加工法、商品化を模索しながら販路の相談にも対応しています。

「食品を高温・高圧でプレスして粉末にすることで、細菌などが抑えられ、原料に適した素材となります。この方法で粉末にすると、だしや麺類、スープ、ふりかけなどへ商品化しやすいんです」と近成さん。

専務の船本さんは前職の食品加工会社で働いていた豊富な経験を活かし、商品化への道筋をサポートしています。「生産者はどこも廃棄物の悩みを持っています。こうしたアップサイクルは社会にとっても必要です」。生産者、加工会社、消費者と、みんなが喜ぶ結果につながっています。

PERSON 02

製造過程で出た麦芽を使ったクッキー作り
社会福祉法人あづみの森（尾道市）

社会福祉法人あづみの森
障がい者サポートセンターあおぎり　所長 **榎本 雅允**さん（写真左）

地元に愛されるクッキーを
クラフトビールの麦芽粕（ばくがかす）を活用。







Q クッキーはどこで買えますか？

尾道のお土産店や、高齢者施設・企業への訪問販売などで販売しています。

Q クッキーはどんな味？

フランスパンにも使われるモルトパウダーは、香ばしさやサクサクした食感が特徴。素朴な甘さで懐かしい味と評判です。

Q どんな種類のクッキーを作っていますか？

「プレーン」、チョコがのった「ドングリーノ」、コンソメ等の味がついた「おつまみーの」など、10種ほどの商品があります。

メッセージ動画

Profile

社会福祉法人あづみの森

障がい者の「働くこと」「日常のこと」をサポートする機関。ビール作りやクッキー作り、販売などの仕事を通して利用者の生きがいや自立した生活をめざしている。

社会福祉法人あづみの森
障がい者サポートセンターあおぎり
住所／尾道市高須町4754-1
電話／0848-38-2221
サイト／http://aduminomori.or.jp/shogaisya/day_syuro

「尾道あづみ麦酒醸造所」を運営している障がい者サポートセンターあおぎり。ここに通う利用者のみなさんがクラフトビールを作っており、毎月2100本ものビールが出荷されています。同時に廃棄物として出る麦芽粕が1カ月に230～240kg。この麦芽粕を活用する方法を模索した結果、モルトパウダー入りクッキー作りに至りました。

「ビール作りは2020年11月から。当初は廃棄料を支払って、麦芽粕を処分していたんです」と話すのは所長の榎本雅允さん。麦芽粕にはプロテインや食物繊維が豊富で、アメリカでは乾燥させてパウダー状にした「モルトパウダー」はスーパーフードと呼ばれる食品。活用しない手はありません。

2022年10月の「おのみちBEAST BEERフェスタ」では出品したクッキー200袋が完売するほど評判で、それから本格的に製造をスタート。あおぎりの醸造所の別室で、モルトパウダーを小麦粉に混ぜて約10種のクッキーを作っています。利用者のみなさんは個々にできる範囲の作業を行なっており、クッキーの売上は各自の収入に。利用者のみなさんの生きがいやモチベーションにつながり、同時に地元の人からも愛されるクッキーになっています。



weather-bingo kasuri stole
15,400円

「四季を楽しむ毎日のためのストール」をコンセプトに、広島の伝統染織り生地の備後絣で仕立てた風合いのあるコットンストールです。シャトル織という技法で、夏涼しく、冬は暖か。

製造元／HEREDIA KOMIYAMA
住所／広島市西区横川町1-5-18-404
問い合わせ／090-4106-0904
https://www.weatherkasuri.com



točit（トチエット）Forest
17,600円

アバカという麻素材で繊細なレース編みを施したブレードは、可愛過ぎず、どこかノスタルジック。レースから差し込む光が美しく、顔に素敵な影を落としてくれます。

製造元／藤井製帽株式会社
住所／尾道市美ノ郷町三成2638　問い合わせ／0848-48-3311
https://retail.fujiihat.com



ニッティー723
各4,950円

素足履きが気持ちいい伸縮自在のフィット感。かかとを踏めばスリッパのように履くこともできます。洗濯機で丸洗いできるので汗ばむ夏でも清潔。2020年グッドデザイン賞受賞。

製造元／広島化成株式会社
住所／福山市松浜町2-2-11
問い合わせ／084-922-7221
https://www.hiroshimakasei-shoes.jp



トートバッグLL
27,500円

市松模様が映えるトートバッグ。
B4ファイルも入る大きさで、1泊
旅行なら余裕のサイズ。開口部は安心のファスナーを使用し、
被せのスリットでラクに小物の出し入れができます。

製造元／株式会社 WAZABI
住所／福山市神辺町新徳田2-272　問い合わせ／084-965-6065
http://wazabi-collection.com



熊野筆Mizuho Brush
スライド式ブラシ4本セット
18,150円

柔らかさと適度なコシを備えた、肌あたりのよい熊野筆を携帯用にしたブラシセット。穂先を収納できるため外出先でもお化粧直しができ、ポーチも汚しません。

製造元／有限会社瑞穂
住所／安芸郡熊野町萩原2-7-35　問い合わせ／082-854-1137
https://mizuho-brush.com/



HUG KURE LAB.
旗ことばポーチ
各2,200円

船舶の通信で使われ、一つ一つに世界共通のメッセージがある国際信号旗。この国際信号がポーチに。純国産の綿帆布「富士金梅」は使ううちに生地が柔らかくなじみ、味わいが増します。

製造元／株式会社制服のフジ
住所／呉市中通1-1-21　問い合わせ／0823-23-0488
https://seifukunofuji.co.jp

※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

長く大切に使いたい

道広具島

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所でもありました。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。

今年は久しぶりに開放的な夏になりそうですね。ずっと前から考えていた旅行やお出かけの予定を立てている方も多いのではないでしょうか。楽しい想像に胸を膨らませながら、行き先や目的に合わせたバッグや帽子、ポーチなどを揃える……。準備段階から旅行気分を楽しみたいものです。ご存知のように広島県はモノづくりの盛んなところ。デザイン性や機能性に富んだ「広島道具」は、様々な旅先やシチュエーションで活躍してくれることでしょう。海へ、山へ、ずっと行きたかったあの町へ。「広島道具」を携えて、わくわくする気持ちと一緒にお出かけしてみませんか。

音と旅する
Healing Trip





SPOT 01

工場夜景

闇に染まる空と海を
煌々と照らす光
異空間に響く
工場の息遣い

広島県の西端、山口県との県境に位置する大竹市。清らかな小瀬川が流れ、自然豊かな土地である一方、沿岸部に化学コンビナートが広がる工業地域でもあります。大竹コンビナートは間に道路が敷かれているため、一般の人でもプラントに近づくことができる人気の工場夜景スポット。工場から発する光を受け、暗闇に配管や煙突が浮かび上がる様子はどこか別世界のようです。キーキー、シューシュー……。規則的な機械音や蒸気が噴き出す音が響き、非日常に満ちた空間に包まれます。

晴海臨海公園に隣接した小方港から船で約35分。大竹市沖にある阿多田島は、面積2.39㎢、歩いて1周できる小さな島です。ハマチの養殖やイワシ網漁業が盛んで、釣りファンが集う島としても知られています。週末は釣り竿を持った多くの人々のほか、瀬戸内の自然を求めてハイキングに訪れる人の姿も。見どころは秘境のような海岸洞窟や春には周遊道路添いに咲き誇る桜並木。優しい海の波音が穏やかな島の時間と共に流れています。

SPOT 02

阿多田島

宮島の南に浮かぶ
小さな有人島
釣り人で賑わう豊かな漁場



住所／大竹市阿多田

2023年3月、大野瀬戸の海沿いに新たな美術館「下瀬美術館」が誕生しました。「アートの中でアートを観る。」というコンセプトの通り、美術館の建物をはじめ、併設のヴィラ、レストランと、施設全体が美しくデザインされています。特に目を引くのが水盤の上に佇むカラフルな箱型のコンテナ。建築家の坂茂氏デザインによる展示室で、なんと可動式。望洋テラスからは展示室を一望することができ、海風に吹かれる開放感、青い海と空を背景に色とりどりの箱の鮮やかな色彩を楽しむことができます。自然と人の手が創り出すアートに五感で触れてみてはいかがでしょう。

SPOT 03

下瀬美術館

瀬戸内海の自然と共鳴する
新たなアートスポット



住所／大竹市晴海2-10-50

住所／大竹市東栄

つるつるモチモチ！

噛むほどに味わいが広がる

卵かけおこめん



材料（1人分）

おこめん …… 1袋
卵黄 …… 1個
鰹節・すりゴマ・ネギ・醤油 …… 適量

作り方

01 おこめんを茹で、鍋からそのまま器に盛り付ける。

02 01に茹で汁を大さじ2ほど回しかける。

03 卵黄・鰹節・すりゴマ・ネギをかけ、最後に醤油を回しかける。

04 しっかりかき混ぜていただく。





作り手 株式会社おこめん工房（ご紹介者：井掛 雅祥さん）

米粉が主原料の麺のジャンルの1つとして、三原市大和町で育てたお米からできた麺「おこめん」を提案。新しい食文化として根づくことで、お米の消費拡大と水田の維持につなげ、「100年後も住める田舎」の仕組みづくりにチャレンジしている。

住所／三原市大和町下徳良1986　電話／0847-33-1456

POINT

コシのある麺で温でも冷でもおいしく食べられます。玄米おこめんは温かい汁やつけ汁など、シンプルな食べ方が玄米の風味がしっかり感じられるのでオススメ。

みそのコクがパスタに絡む

野菜もしっかりとれる

黒鯛みその彩りパスタ



材料（2人分）

スパゲティ …… 200g
ピーマン …… 1個
赤・黄パプリカ …… 各1/2個
エリンギ …… 1本
しめじ …… 1/2株
オリーブオイル …… 大さじ2
ネギ …… 適量
【A】 黒鯛みそ …… 大さじ3
料理酒 …… 大さじ1
バター …… 10g

作り方

01 しめじは石突きを取って小房に分ける。エリンギを食べやすい大きさに切る。ピーマン、パプリカはそれぞれ細切りにする

02 フライパンにオリーブオイルをひいて01を炒める。火が通ったら火を止めて【A】を加えて混ぜる。

03 鍋でスパゲッティを表示通りに茹でる。

04 02にスパゲッティを絡める。盛り付けてお好みでネギを散らす。



作り手 高森 和昭さん（瀬戸内みそ高森本店）

東京での学生時代、プログラマーを経て43年前に家業を継ぐためUターンし、明治28年創業の瀬戸内みその4代目に。伝統の味を活かしながら、さらに創意工夫を重ねた商品を製造。一度食べたら忘れられない"ふるさとの味"として多くの人々に愛されている。

住所／江田島市大柿町大君808　電話／0823-57-2162

POINT

甘みと辛みのバランスが絶妙で、田楽、ふろふき大根、おにぎりなどはもちろんのこと、イタリアン店でバーニャカウダのソースに使われるなど、幅広く活躍。

甘じょっぱさがクセになる

まろやかな酸味が食欲を促進

万能酢でさっぱり鶏の南蛮漬



材料（4人分）

玉ねぎ …… 1/2個
ピーマン …… 1/2個
ニンジン …… 1/4本
こだわりの万能酢 …… 100ml
鶏モモ肉 …… 400g
塩コショウ …… 適量
料理酒 …… 大さじ3
片栗粉 …… 適量
揚げ油 …… 適量

作り方

01 玉ねぎは薄切りに、ピーマン、ニンジンは細切りにする。

02 ボウルに01を入れ、こだわりの万能酢を浸るくらいまで注ぎ、味をなじませる。

03 鶏肉を一口サイズに切り、塩コショウ、料理酒で下味をつけ片栗粉をまぶして揚げる。

04 02に03を入れ和える。



作り手 センナリ株式会社

「体によくて、美味しくて、安心して食べて頂ける商品をお届けしたい！」との一念で酢作りに欠かせない天然地下水を探し求め、現在の場所に移転。1927年の創業以来受け継がれている「静置発酵法」で時間をかけながらおいしいお酢を製造している。

住所／広島市安佐北区安佐町久地2683-25　電話／082-810-3000

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。



広島市 センナリ株式会社
料理上手のこだわりの万能酢（180ml） 464円

広島県産の米と天然水を使用した純米酢に昆布が1枚そのまま入った調理酢。昆布の旨味が溶け込み、食材を加えるだけで風味豊かな一品に。

三原市 株式会社おこめん工房
おこめん 白米（100g） 280円
おこめん 玄米（100g） 300円

三原市大和町産のお米（白米・玄米）から作られた麺。食品添加物の増粘剤は不使用。グルテンフリーなので小麦アレルギーの方も安心です。

江田島市 瀬戸内みそ高森本店
黒鯛みそ（140g） 580円

米麹をたっぷり使ったまろやかな米みそを使用。天然黒鯛を焼いて炒った黒鯛フレークを贅沢に加えて、味わい深さを引き出しています。

※表示価格はひろしま夢ぷらざの販売価格（税込）です。
※内容量・価格は変更となる場合があります。

県内各地から物産品や情報が集まる「ひろしま夢ぷらざ」にぜひお越しください！

広島のGoodが
揃っています！

夢ぷらざ NEWS

vol. -72- 2023 SUMMER

夏バテ知らず!? 麺とカレーを食べよう♪





年々暑くなる日本の夏。猛暑日が続いたりクーラー冷えで体がバテて食欲不振…水分ばかりの食生活になっていませんか?
夢ぷらざには、お米の麺・つけ麺・ラーメン・そば・うどん・そうめんなど、様々な種類の麺があります。麺類は喉ごしが良いので、食欲が落ちがちな夏でも食べやすいですよ♪ 県内各地域の特産を活かしたレトルトカレーは、火を使わず手軽に食べられ栄養も摂れます。夏本番…しっかり食べてスタミナをつけましょう!!

ソフトクリーム販売中！

店内奥にあるイートインコーナーでは、県内の新鮮なミルクを使ったソフトクリームが味わえます！
暑い夏の熱中症対策に、この夏は塩味のソフトを販売予定♪
ぜひ一度、お立ち寄りください。
※都合により掲載内容が変更となる場合がございます。
あしからずご了承くださいませ。



夏ギフト始めました!!





夢ぷらざでは今回が初めての企画となる、夏の産直ギフトを始めました!!
お世話になった方々や親しい間柄での集まりに、夢ぷらざの夏ギフトはいかがでしょうか。
広島の名物を産地直送で全国どこへでも発送いたします。
店内奥のカウンターにて受付中!! 詳細はスタッフまでお問い合わせくださいませ。

フェア情報【7月～9月】

※2023年6月現在。日程・内容は変更となる場合があります。
※画像は2022年のフェアのものです。

7/5(水)～7/18(火)

「ザ・広島ブランド」ひろしま夢ぷらざに大集合！フェア

広島の優れた特産品として「ザ・広島ブランド」に認定された商品を集めました。



7/19(水)～8/1(火)

チーム500(ごーまるまる)フェア

広島の里山を未来に繋げる活動をしている「チーム500(ごーまるまる)」の登録者による物産フェアを開催。



8/2(水)～8/15(火)

広島みやげ特集

お盆の帰省で喜ばれる広島の手土産を特集します。
※画像は2021年のフェアのものです。



夢ぷらざ RANKING

1本あると便利!

人気調味料 ベスト5

※夢ぷらざオンラインショップ調べ(期間:2023年1月14日～2023年4月13日)
※表示価格はひろしま夢ぷらざの販売価格(税込)です　※内容量・価格は変更となる場合があります。

No.1

自然な味でどんな料理にも使いやすい！

トマトをしっかり感じることができる！



〈神石高原町〉
陽光の里 トマト工房 トマトケチャップ
200g 540円

地元産の完熟トマトを使い、ハーブやスパイスにもこだわった手作りのケチャップ。トマトの甘みが活きた上品な味わいで、そのままかけても、料理に使っても◎。

販売元／株式会社神石高原農業公社

No.2

旨味が際立つもろきゅうが最高！



〈安芸高田市〉
うまい米みそ
1kg 745円

自家製の米麹をふんだんに使い、甘さとまろやかな味わいが特徴。リピーターも多く、県外からお取り寄せする人も。

販売元／有限会社和高醸造

No.3

他の調味料を加えなくても味が決まる！



〈江田島市〉
いりこの白だし これ一本 うすいろ仕立て
500ml 689円

江田島産のいりこの煮干しをそのまま漬け込んだ白だし。水で薄めて素麺つゆ、和風パスタの味付け、中華スープなど、使い方もいろいろ。

販売元／有限会社濱口醤油

No.4

広島限定なのでお土産にもピッタリ



ザ・広島ブランド認定品

〈広島市〉**広島限定お好みソース**
300g 373円

広島でしか販売していないお好みソース。広島産の大粒牡蠣エキスと瀬戸内産の藻塩を使用し、コクのある甘さと濃厚さが特徴。

製造元／オタフクソース株式会社

No.5

お刺身やおひたしにオススメ！



ザ・広島ブランド認定品

〈広島市〉**芳醇天然かけ醤油**
500ml 626円

発売から20年以上経っているロングセラー商品。口当たりが柔らかで、鰹だしと昆布だしがバランス良く組み合わされた、風味豊かな「だし醤油」です。

販売元／川中醤油株式会社

スタッフおすすめ商品をご紹介！

注目 Pick Up



牛乳本来の風味が味わえる

〈三次市〉
おなかにやさしい牛乳
200ml 302円

飲んだ瞬間に新鮮で味が濃いのが分かります。少しでも多くの方に飲んでほしい、もっと好きになってほしい、そんな想いが詰まった牛乳です。

販売元／あせひら乳業株式会社



噛めば噛むほど味が出る！

〈海田町〉
コリコリホルモン せんじ揚げ
60g 432円

豚の胃を特製たれに漬け込み、香ばしく揚げた広島名物。お酒のつまみでそのまま食べる以外にも、野菜と一緒に炊くのもオススメ。

販売元／株式会社植田商店

サマージャンボ

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

宝くじの購入は
広島県内で!

サマージャンボミニ

3千万円

当せんのチャンス広がる!

1等前後賞合わせて3,000万円
1等2,000万円、前後賞
各500万円



PCやスマホで
ネット購入!

宝くじ公式サイト

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

この宝くじの収益金は、
市町村の明るく住みよい
まちづくりに使われます。

7月4日(火)同時発売

発売期間／7月4日(火)～8月4日(金)　抽せん日／8月18日(金)

各1枚
300円

2023年市町村振興宝くじ
(公財)広島県市町村振興協会

ひろしま夢ぷらざ

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】10:00～19:00
【定休日】なし　【問い合わせ】082-544-1122

夢ぷらざの商品を知りたい方はこちらもチェック!

HP　オンラインショップ　Instagram



夢ぷらざ　2023夏　第72号

【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2023年6月20日現在のものです。

▼HPはこちら