vol.
-76-
2024
SUMMER

地域づくりライフマガジン

夢ぷらざ

regional
development
magazine



地域コミュニティ活動紹介

特集 一般社団法人 とびしま柑橘倶楽部

地球を想うアップサイクル

ニジイロワンダー（東広島市）

MATSURI 喫茶&雑貨（熊野町）

▼大切な人へ贈る『広島ギフト』

▼広島キャンプ旅【三原市】



特集 Good for us

私たちにいいモノ
あす（未来）にいいコト

一般社団法人
とびしま柑橘倶楽部 Project



千年後にも続くようにレモンで繋ぐ島の未来

全国生産量1位を占める広島のレモン。
郷土が誇る特産品が存在するのは、
その作り手の人々が、
うだるような真夏の日も、
凍えるように風が冷たい冬の日も、
愛情を込めて丁寧に育ててくれているから。
島々が連なる「安芸灘とびしま海道」で
島の文化や産業を守るために活動する
「黄金の島」プロジェクトをご紹介します。



2024 summer vol.76

- Contents -

P3 特集 地域コミュニティ活動紹介 一般社団法人 とびしま柑橘倶楽部（呉市）

P6 地球を想うアップサイクル ニジイロワンダー（東広島市） MATSURI 喫茶＆雑貨（熊野町）

P8 大切な人へ贈る『広島ギフト』

P10 広島キャンプ旅 【三原市】

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 自然の恵みを味わう ジャム&はちみつ人気ベスト5

P15 夢ぷらざ NEWS

表紙／「一般社団法人とびしま柑橘倶楽部」メンバーとボランティアの皆様

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！

- 酒粕のお塩（マグドウィズヴィンチ）
- 青みかんジャム（果遊工房）
- 梅こんぶ（カクイチ横丁）



【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】2024年9月2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」2024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

より多くの人の力で レモン農業を支援

This Project
今回のプロジェクト

一般社団法人
とびしま柑橘倶楽部 Project



農業の面白さを伝え、関わる人を増やす

〝愛とレモンで島おこし〟をコンセプトに、広島レモンの認知拡大や農家支援を行っている「とびしま柑橘倶楽部」。代表は、豊島生まれ、呉市川尻町育ちの秦利宏（はた・としひろ）さんです。1995年から川尻町でパン屋を経営している秦さんは、2008年に「安芸灘とびしま海道」が豊島まで繋がったことで、パンやお菓子に使う柑橘類を豊島や大崎下島の農家から直に仕入れる機会が増加。農家の人から規格外品の廃棄や輸入の影響による価格下落の話を聞き、果実をジャムなどに加工して販売する6次産業化を提案しました。栽培・加工のしやすさや収穫時期の長さなどから、柑橘の中でもレモンに着目。加工依頼も増えたため、2010年に「とびしま柑橘倶楽部」を設立しました。

広島レモンの認知拡大や商品開発から始まった「とびしま柑橘倶楽部」ですが、近年力を入れているのは「島のレモン農業を残すこと」。広島レモンの人気が全国で高まる一方で、島は農家の人々の高齢化や数の減少といった「レモン農業の衰退」に直面しています。島の産業を残すべく、収穫ボランティアの募集・手配、耕作放棄地をレモン農地へ再生するプロジェクトなどを実施。「取り組んで分かったのは、農家を増やすのは難しいということ。専業農家は収入面や体力面で大変なため、農業に興味がある人には兼業をお薦めしています」と秦さんは話します。収穫ボランティアや苗木パートナー制度などを通して、農業の魅力を知ってもらい、関係人口を増やすことを目指しています。

周りの人々の幸せのため レモンでSDGsを実現

収穫用ドローンの共同開発や用途別栽培方法の考案など、メンバーと共に幅広い取組みを行っている秦さん。「大きな構想があったわけではなく、身近な農家の人々のために活動したことが自然と今に繋がっています。レモンは料理、スイーツ、ドリンク、美容など、色々なモノと結びつく食材。幸せを分かち合える存在として、未来に残していきたい」。島のレモンを後世に繋げるため、農家やボランティアの皆さんと知恵を絞りながら、チャレンジを続けています。







Our Action
地域の可能性を広げるアクション

作業負担を減らす機械を企業と共同開発

畑で収穫した果物を運搬できる機械をメーカーと共同開発。将来は収穫までができるようなドローンの開発に取り組んでいます。

気軽にレモンを栽培 庭先農園プロジェクト

庭に土地がある人に向けてレモンの苗木を提供し、栽培の方法をレクチャー。手間やお金はできるだけかけず、愛情はたっぷりとかけてもらいます。

地元の食材を活かした 野呂山（のろさん）のジビエレストラン

野呂山などで獲ったジビエが味わえるレストランの開業を予定しています。島のレモンと掛け合わせ、地元の新鮮な食材を最大限に活かしたメニューを検討。

1本から参加可能 レモン苗木パートナー制度

サブスクリプション型で個人でも企業でも苗木1本からレモン栽培を支援できるパートナー制度を実施。パートナーになった苗木の果実や加工品が受け取れます。













私たちのメッセージ

収穫ボランティアやパートナー制度など、誰でもレモン農業に関われるプロジェクトを実施中！ぜひご参加ください！

イイトコいっぱい
Good Point
- 安芸灘とびしま海道 -

01 歴史情緒たっぷり 御手洗地区の町並み



江戸時代に風待ち・潮待ちの港町として栄えた御手洗。伝統的な建造物が数多く残り、国の重要伝統的建造物群保存地区にも選定されています。

02 藻塩づくり体験も楽しめる 上蒲刈島の県民の浜



シーカヤック、SUP、温泉、天体観測などが楽しめるリゾート施設。古代ロマンを肌で感じられる土器を使った「藻塩づくり」も人気です。

03 美しい文化が香る庭園の島 下蒲刈島の蘭島閣（らんとうかく）美術館



日本建築美を追求した総ヒノキ作りの美術館。郷土ゆかりの作家や近代絵画を展示しています。毎月第3土曜にはギャラリーコンサートも開催。

04 瀬戸内海を一望できる ビュースポット 野呂山



標高839mの山頂にある展望台からは瀬戸内の島々や安芸灘大橋を一望できます。キャンプ場やロッジなどもあり、自然散策をする人々で賑わいます。

PERSON 01

古道具の引き取りと販売
ニジイロワンダー（東広島市）

伊勢本 茂美さん

空き家や蔵に眠る雑貨や家具等を
ニジイロの感性で楽しむ





Q この店をどんな空間にしたいですか？

以前、農家と消費者を結ぶイベントを主宰していたこともあり、野菜も販売したい。人とモノや食を繋げる場でありたいです。

Q 古道具の魅力は？

昭和時代の味のあるガラスや、精巧に作られた家具など、今では材料や職人が減って作れないものが多いんです。素敵な掘り出し物もありますよ。

Q オススメの商品はありますか？

見る人が「かわいい！」「素敵！」と感じれば、それがおすすめの商品です。ちなみに私はクマの置物が大好きです。

メッセージ動画

Profile
ニジイロワンダー
伊勢本 茂美（いせもと しげみ）さん

1971年1月生まれ。広島市出身。農業体験のイベントなどを主催する「つなぐ ぷらす」の主宰者。庄原市高野町のリンゴ倉庫を使った期間限定リサイクルショップの運営を経て、ずっと好きだった古道具店を開店。人とモノを繋いでいる。

ニジイロワンダー
住所／東広島市西条西本町7-24
電話／090-2866-1484
Instagram／@niziirozakka.upcycle

JR西条駅から徒歩で10分弱。築100年ほどの古民家を活用した古道具店の「ニジイロワンダー」が2024年6月にオープンしました。店内には、明治から昭和時代のレトロ雑貨が並びます。オーナーの伊勢本さんは昔から古道具が大好きで、「いつかはお店を出したい」と密かな夢を持っていました。育児や仕事が落ち着いたタイミングで古民家の倉庫を借りられるご縁があり、満を持してお店を開業しました。

ここにある古道具は、空き家や蔵、旧店舗などの家主から引き取ったもの。一般的な古物商やリサイクル業者が値をつけられないアイテムをほぼ無償で引き取っています。伊勢本さんの活動は、空き家や実家の片付け問題に悩む人に対してもひと役買っているのです。「商売でやっているというより、モノと人を繋げることに意義を感じています」。元の持ち主から一つ一つのモノに対する思いや歴史をヒアリングし、購入する人にそのストーリーを伝えてモノの付加価値を高めています。

モノは人によってゴミにも宝物にもなる多角的なもの。店名の「ニジイロワンダー」は『虹色の驚き』の意味を込めて命名されました。「ゴミが誰かの宝物になる〝アップサイクル〟の場になれば」と願っています。

日本人の感性と技術が集約した着物を
日傘やバッグにリメイク





PERSON 02

着物のリメイク
MATSURI喫茶＆雑貨（熊野町）

武田 亜紀さん

Q 着物のリメイクをしていて感じることは？

素材の良さやカラフルな柄など、着物の良さを多くの人に知ってほしいと思い活動しています。

Q 着物の素晴らしさはどんな所？

柄に季節感やストーリー性があるところ。上質なシルクなので生地を触り、柄合わせを考えるだけでも心が弾みます。

Q 他にどんなアップサイクルを企画していますか？

帯をバッグにしたいと考えています。厚めの生地と和風の柄を、洋服に合うように仕立ててみたいです。

メッセージ動画

Profile
MATSURI喫茶＆雑貨
武田 亜紀（たけだ あき）さん

服飾デザインの専門学校を卒業し、アパレル関係の会社に就職。家族と暮らす熊野町で古民家を見つけリノベーションし、2023年、グルテンフリーのお菓子やランチとリメイク製品などの雑貨店としてオープンした。アトリエはこのカフェの一角にある。

MATSURI喫茶＆雑貨
住所／安芸郡熊野町初神3-12-29
電話／090-8994-3726
Instagram／@matsurikissa_aki

「MATSURI」は、熊野町の古民家をリノベーションした喫茶&雑貨店。一歩入ると畳のカフェコーナーとかわいらしい日傘やバッグなどの雑貨が目に飛び込みます。運営しているのは武田亜紀さん。お店にある日傘やバッグは、古い着物の生地を使って手作りしたものです。これらの製品を見て購入できるお店として2023年にオープンしました。

着物リメイクのきっかけは高校生の時。初詣で着た母の着物の素晴らしさに魅せられたと言います。「せっかくの美しい着物でも着る機会がなく、手放す人も多い。それはあまりにももったいない。着物をもっと気軽に身に付けられないかと思いついたのが、日傘やバッグへのリメイクでした」と武田さん。素材となる古い着物は購入や人から譲ってもらうほか、「これで日傘を作ってほしい」と着物を持ち込まれるケースもあるそう。柄をうまく合わせながら裁断し、傘へ加工。防水やUV加工なども施しています。もともと服飾系の学校を卒業し、アパレル関係の仕事に就いていたため型紙作りや縫製はお手のもの。「なるべく現代の洋服に合うものになるよう心がけています。着物の良さを感じながら洋服とのコーディネートを楽しんでほしい」と話します。

瀬戸内れもん塩ラーメン（1人前）

313円

爽やかな酸味が特徴の瀬戸内産レモン果汁を鶏ベースの塩ラーメンスープに加えた、すっきりとした味わいのラーメン。本格的なおいしいラーメンがお鍋一つで簡単に完成します。

販売元／有限会社なか川　住所／大竹市晴海2-10-7
問い合わせ／0827-57-7257、info@nakagawaseimen.com





もりみんエール（ゆず）

660円（330ml）

安芸乃国酒造株式会社と地域商社あきおおたの共同開発商品。安芸太田町産のゆずを使った、爽やかな香りとまろやかな口当たりが特徴。特別名勝に指定されている三段峡の天然水で仕込んだプレミアムエールです。

※20歳未満の方への販売はできません。

販売元／安芸乃国酒造株式会社　住所／山県郡安芸太田町大字上殿616-1
問い合わせ／0826-22-6523

発泡清酒・花火玉（はなびだま）

450円（250ml）〈江田島店舗価格〉※オンラインでは本体価格500円、別途送料

純米ベースの爽やかな日本酒。低アルコールで発泡性があり、花火鑑賞やスポーツ観戦、ホームパーティ等シーンを問わず、夏のイベントを爽快に彩ります。夏のギフトにも最適。

【販売期間】6月下旬～8月中旬頃（売り切れ次第終了）
※20歳未満の方への販売はできません。

販売元／津田酒造株式会社　住所／江田島市能美町中町2372-1
問い合わせ／0823-45-2727





Good for life Hiroshima

大切な人へ贈る

広島ギフト Gift Summer



水球の一輪挿し

3,300円

2023年のG7広島サミットで使用されたガラス製品を制作した工房による一輪挿し。雪解け水の雫がイメージされており、水を満杯に入れると水晶のように見える不思議な花器です。光によって口元の黒が表情豊かに見えます。

販売元／吹きガラス工房 Fuji321
住所／廿日市市原83-80　問い合わせ／090-3790-7065

夏扇

あさがお 5,500円／ぼたん 2,300円

創業約500年、浅野藩御用達の店としての歴史を持つ永井紙店。夏のオススメは、京都産の竹、扇面に綿を使用した夏扇。季節感あふれる京都友禅の絵柄が優雅です。小さく畳める扇はこの季節、バッグに忍ばせておきたいものですね。

販売元／永井紙店
住所／広島市中区本通1-15-3F
問い合わせ／082-247-0125





銀彩練込ぐい呑み ーさざ波ー

各3,500円

豊かな瀬戸内海のさざなみをモチーフにした、吹きガラス技法で制作したガラスぐい呑みです。純銀箔を練り込んだドイツ製やアメリカ製の青色ガラスとスウェーデン製クリスタルガラスを使用。光に照らすとキラキラと煌めきます。

販売元／陶津窯ガラス工房 atelier Sora（アトリエ ソラ）
住所／福山市大門町津之下甲1728
問い合わせ／084-945-6553、ateliersora.fujimoto@gmail.com

中国山地と瀬戸内海、多くの河川に囲まれた広島。古くから豊かな自然を礎にさまざまな技術や文化が育まれてきました。広島という舞台で紡がれ、生み出されたモノたちには、土地に暮らす人々の想いや風土、歴史が込められています。大切なあの人へ、いつも頑張っている自分へのご褒美に。日々の生活の中で贈りたくなる逸品や広島にちなんだイイモノをご紹介します。

窓を開けて風を入れること、風鈴などの涼しげな音を聞くこと、肌触りのいい衣類を身につけること、そしてさっぱりとした冷たいものを食べること。厳しい夏こそ「涼しさ」を感じるために、五感をフルに使いたいものですね。

今回の「広島ギフト」は夏のテーブルに涼しさを呼ぶアイテムをご紹介。視覚、味覚、嗅覚、肌触りなど、猛暑を払拭するための職人や企業の高い技術と工夫が感じられるはずです。どうぞ心地よい夏をお過ごしください。

※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 feeling

心と耳を澄まして
広島をめぐる

大自然に癒やされる

広島キャンプ旅

HIROSHIMA CAMPING

自然に囲まれた
魅力的なキャンプ場が豊富にある広島。
日常から離れた大自然の中で、
特別な時間を過ごしてみませんか？

キャンプ場の様子を
動画でも紹介しています！

Nスタキャンプ「そらの庭」（三原市）

三原市大和町平坂315-1
TEL:0847-34-2750(10:00〜16:00)
チェックイン／13:00〜16:00
チェックアウト／〜11:00

利用料金は
シーズンにより異なるので
詳しくは公式HPを
ご確認ください。
https://nstacamp.wixsite.com/soranoniwa

広島空港から車で15分程の距離にある『Nスタキャンプ「そらの庭」』。梗真寺山山頂に位置し、瀬戸内海や広島空港を見渡せる抜群のロケーションにあるキャンプ場です。開放感溢れる山頂からの景色はもちろんのこと、飛行機が間近に飛ぶ様子は、まさに「そらの庭」そのもの。空が近いので空気が澄んでおり、雲の無い夜に空を見上げると、まるで降り注ぐかのような満天の星が楽しめます。市街地では体感できない星空を眺める時間はとても贅沢なひとときです。

キャンプサイトはオートソロサイト、電源付きオートキャンプサイト、5棟のケビンを完備。管理棟の中にはシャワーや洗濯機も設置されているため、日中のアクティビティでかいた汗もスッキリ流すことができます。また、管理棟では木炭やラップなどの消耗品の購入や各種キャンプ用品のレンタルもできるため、家族連れや初心者キャンパーの方も安心。キャンプサイトの中央にはブランコなどの遊具もあり、週末は子どもたちの楽しい笑い声で溢れています。



RECOMMENDED POINT

山頂からの見晴らしはまさに絶景！



9番サイトから前方に広がる壮大な景色を眺めていると、気分も開放的になり心も体もリフレッシュ。
標高が高いため、街中に比べて気温も低く、夏場でも爽やかな風が感じられます。

Check!

何度でも訪れたくなる！
『Nスタキャンプ「そらの庭」』の3つの魅力



一年中いつでも快適 ケビン

5棟のケビンにはキッチン･トイレ･冷暖房装置･冷蔵庫･入浴設備が完備。雨の日でも安心して利用できます。各ケビンの前にあるスペースではバーベキューも楽しめます。



3月〜10月の週末限定カフェ soraniwa café

夏はかき氷や生ビール、秋はパンケーキなど、季節に応じてオリジナルメニューを販売。宿泊者以外の方も利用できるのでドライブの際に立ち寄るのもオススメです。



親子で生の音を楽しめる！ 野外音楽イベント

2月･5月･8月の「音キャンプ」では、特設ステージでの生ライブを開催。宿泊の方はもちろん一般の方も参加できます。楽器を持ち込んでセッションも可能。

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 **カクイチ横丁**
ごはんいきる 梅こんぶ(170g) 594円

紀州南高梅と北海道産昆布を炊き上げ、鰹を効かせたご飯にぴったりな逸品。瀬戸内レモン果汁入り。野菜や豆腐などにもオススメ。



三原市 **果遊工房**
青みかんジャム(160g) 712円

農薬や防腐剤を使わずに育てた佐木島のみかんを、実が熟す前の青い状態で使用したジャム。完熟前の独特な風味と旨みが広がります。



福山市 **マグドウィズヴィンチ**
酒粕のお塩(70g) 770円

福山の老舗酒造『天寶一』の大吟醸の酒粕を瀬戸内海の海水塩とブレンド。繊細で柔らかな味わいです。料理のアクセントにどうぞ。

※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。

塩味でさっぱり

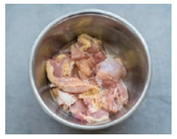
手間いらずでおいしい
酒粕塩のから揚げ



材料(2人分)

鶏もも肉 …… 1枚(約350g)
酒粕のお塩 …… 小さじ1
片栗粉か小麦粉 …… 適量

作り方



01 鶏肉をブツ切りにし、お肉が浸る位の水を入れる。
02 水の中に小さじ1/2程度の酒粕のお塩を入れて溶かす。
03 5〜10分程で鶏肉をザルに上げて水を切り、ポリ袋に入れる。
04 小さじ1/2程度の酒粕のお塩を袋に入れてしっかり馴染ませ、10〜15分程置く。
05 お好みで片栗粉か小麦粉をまぶして、約180度の油で揚げる。



作り手 **岸本 関勇伸(せいじ)さん(マグドウィズヴィンチ)**
心身のコンディションを整えるヒーリングサロン「至温」や占いカフェスペースを運営。酒粕を使った「酒粕のお塩」の他、薬草15種類とパキスタンの岩塩がブレンドされ1300℃の高温で焼成された「錬金術師の塩」など、身体が持つ機能を高めるような商品を販売している。
住所／福山市東吉津町1-2-106　電話／084-999-8583

POINT

揚げ過ぎないように注意して油から取り出してください。酒粕のお塩は焼き魚にもオススメ。塩を振って5〜10分置いて焼くだけで、いつもの焼き魚が高級な味わいになります。

柑橘の酸味が爽やか

暑い夏にもオススメ
彩りサラダと青みかんジャムのみそソース



材料(2人分)

きゅうり …… 1本
ジャガイモ …… 1個
にんじん …… 1/2本
黄色・赤パプリカ …… 各1/2個
[ソース]
青みかんジャム …… 大さじ2
白みそ …… 大さじ1
からし …… 適量

作り方

01 野菜を食べやすい大きさに切る。
02 ジャガイモとにんじんは600Wで約3分30秒、パプリカは約50秒加熱する。
03 青みかんジャムと白みそを混ぜ、お好みでからしを加える。
04 野菜を皿に盛り付け、ソースをかける。



作り手 **引地 典子さん(果遊工房)**
1998年8月設立。食べず嫌いだった甘いジャムを、育てた柑橘で自分好みの味で作ろうと思ったのがきっかけ。糖の配分に試行錯誤する中、熊谷喜八先生からジャムの基本を伝授してもらう。農薬や除草剤を使わない栽培方法で育てた柑橘を使い、柑橘本来の味が活きたジャムを届けている。
住所／三原市鷺浦町須波856　電話／0848-87-5145

POINT

野菜だけではなく、お肉やお魚にも合う「八方美人」のジャム。そのままトッピングしてもおいしくお召し上がりいただけます。からしを効かせておでんに付けても◎。

ご飯がどんどん進む

お弁当のおかずやおつまみにも
鶏の梅こんぶしそ巻き



材料(4人分)

鶏もも肉 …… 1枚(約350g)
大葉 …… 6枚程度
きゅうり …… お好み
梅干 …… 少量
ごはんいきる 梅こんぶ …… 適量
[調味料]
醤油 …… 大さじ2
みりん …… 大さじ2
砂糖 …… 大さじ1
酢 …… 大さじ1

作り方

01 鶏のもも肉を塊のまま蒸し、食べやすい大きさにスライスする。
02 調味料を混ぜ、01を5分程度漬け込む。
03 調味料から02をあげて、キッチンペーパーで余分な水分を取る。
04 鶏ももスライスの上に、もも肉のサイズにあわせて切った大葉、お好みできゅうりをのせて包み、楊枝などで刺す。
05 梅こんぶを上にトッピングし、刻んだ梅干をのせる。



作り手 **カクイチ横丁**
2014年にスタートした、広島の良質な食を世界へ届ける架空の横丁。生産者との共存を目的とし、オンラインにて佃煮やスイーツから生牡蠣、お米まで幅広く商品を取り扱う。カクイチ横丁こだわりのおいしさが詰まったスペシャルセットの販売、ギフト包装にも対応。
住所／広島市安佐南区伴中央4-18-2　電話／0120-52-4510

POINT

白米はもちろん、手巻き寿司や納豆ご飯に添えてもお米のおいしさが引き立ち、食欲が減退する夏でもご飯がすすみます。山芋や焼き鳥、揚げ物とも相性抜群です。

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. -76- 2024 SUMMER

甘酒＝飲む点滴!?

甘酒は冬や雛祭りに飲むイメージがある方も多いのでは？

発酵食品である甘酒は、ブドウ糖やアミノ酸、ビタミンなどの栄養成分が豊富に含まれており、点滴の主成分に似ていることから『飲む点滴』と呼ばれ、最近の猛暑対策には欠かせないものとなっています。

夢ぷらざにも何種類か取り扱いがあり、季節を問わず人気です。

砂糖なしでもお米の甘みがしっかりと感じられ、お好みで牛乳で割ったりヨーグルトに入れたりとアレンジいろいろ。

バテる前に日頃から飲んでおくとスタミナ切れを予防できそうですね！



暑い時にオススメ

今年も猛暑!!暑さで体もバテ気味です。胃腸が疲れて食欲の無い時は、サッパリしたものが食べたくなりますね。

そんな時におススメなのが…豆腐!!

夢ぷらざでは、絹や木綿やおぼろなどの豆腐各種を取り揃えています。

どの商品も豆の味がしっかりして甘みがあるのが特徴です。

色々と食べ比べて自分好みの味を見つけてみてはいかがでしょうか。

のど越しの良いところてんもありますよ♪





夏ギフト販売スタート



今年も夏ギフト始まります！

昨年好評だったピオーネの他、お酒やジェラート、お好み焼きなど、広島ならではの商品を全国へ地方発送いたします。

お世話になった方や帰省時の集まりに、産地直送ギフトはいかがでしょうか。

なお、受付は店内での直接申し込みのみとなっております。

詳細につきましては、インフォメーションスタッフにお問い合わせくださいませ。



フェア情報【7月～10月】

※2024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2023年のフェアのものです。

7/3(水)～7/16(火)

「ザ・広島ブランド」ひろしま夢ぷらざに大集合！フェア



7/17(水)～7/30(火)

広島ローカルフードセレクション

7/31(水)～8/20(火)

夢ぷらざ夏のお土産特集

8/21(水)～9/3(火)

おおたけ特産品フェア



9/4(水)～9/17(火)

三原特産品フェア



9/18(水)～10/1(火)

おいでんさい！尾道フェア～秋の収穫祭～



夢ぷらざ RANKING

自然の恵みを味わう ジャム＆はちみつ人気ベスト5

※夢ぷらざオンラインショップ調べ（期間：2023年4月1日～2024年4月1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

1kgの大瓶でたっぷり使える

無添加・無加工なので安心♪



〈尾道市〉
尾道 純粋はちみつ
1kg 4,400円

菜の花やレンゲ、みかん、桜の花など、尾道に咲いた花から蜜蜂が集めた100％国産の純粋はちみつ。季節によって味わいが変わります。

販売元／おのみつ本舗

No.2

スコーンやパンによく合う！



〈世羅町〉
梨ジャム
200g 420円

梨にレモン果汁が加わった、甘さ控えめなジャム。梨らしい舌ざわりとすっきりした甘み、みずみずしさが詰まっています。

販売元／世羅大豊農園

No.3

ヨーグルトに添えてもおいしい♡



〈尾道市〉
因島産はっさくマーマレード
150g 549円

八朔の発祥地・因島で丁寧に育てられた八朔をたっぷり使ったマーマレード。八朔特有のほろ苦さと爽やかな甘みがマッチ。

販売元／因島青果株式会社（新藤フルーツ）

No.4

自然な甘みで料理にも◎



〈広島市〉
国産山の花蜂蜜
500g 2,700円

東広島の田園で採れた、添加物や保存料、甘味料を含まない純粋はちみつ。ミネラルやビタミンなどの栄養素も豊富です。

販売元／東洋ニッポー株式会社

No.5

香りが良くて最高♪



〈大竹市〉
完熟百花蜜
300g 1,620円

大竹市小瀬川近隣の里山を蜜蜂が飛び回って集めた蜜を、巣箱でじっくりと熟成させたはちみつ。まろやかな味わいが特徴です。

販売元／有限会社吉岡企画

※はちみつは満1歳未満のお子さまには与えないでください。

スタッフおすすめ商品をご紹介！

注目 Pick Up



子どもからおとなまで大人気！

〈尾道市〉
はっさくゼリー
1個 226円

はっさくボーイのパッケージでおなじみのはっさくゼリー。八朔の果実がたっぷり入って、爽やかな酸味とまろやかな舌触りが絶品です。

販売元／尾道市農業協同組合



冷えたビールとの相性もバッチリ

〈尾道市〉
まるごとトマトキムチ
1個 570円

名前の通り、トマトを一個まるまる漬けたキムチ。トマトの旨味とキムチの辛さがちょうどよく相まって、漬け汁も美味。着色料・防腐剤・保存料不使用。

販売元／株式会社かがやきフーズ

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 5千万円

当せんのチャンス広がる!

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

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。

PCやスマホで
ネット購入!

宝くじ公式サイト

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

7月8日(月)同時発売

各1枚300円

●発売期間 7月8日(月)~8月8日(木)　●抽せん日 8月23日(金)

2024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
2024夏
第76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2024年6月18日現在のものです。

▼HPはこちら