



MIRASAKA PARK

【特集】

人との絆がつくる未来

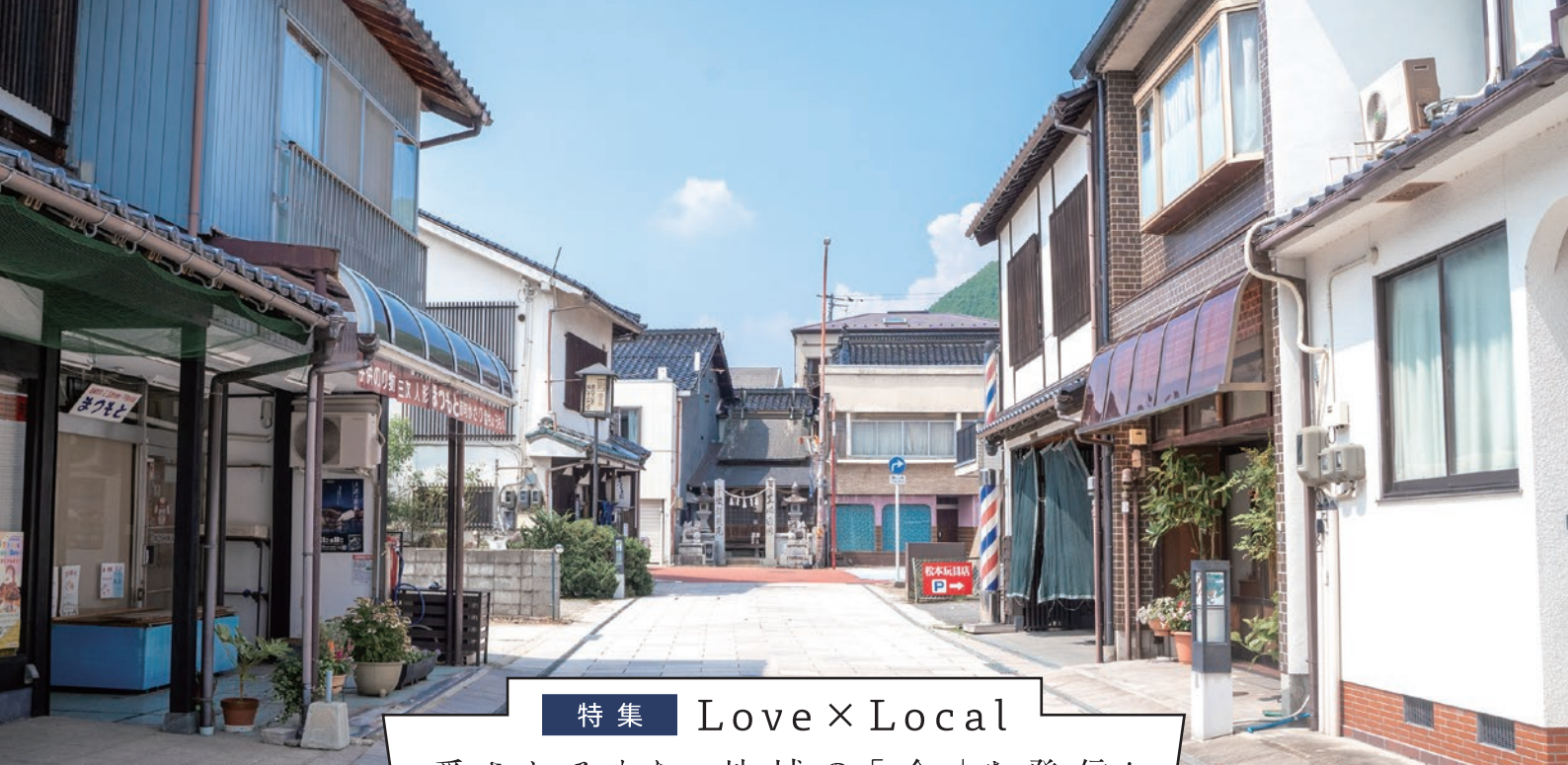
三次のこれからを描く

地域をめぐる「モノがたり」

佐々木 りつ子さん(安芸高田市) 菅波 葉子さん(呉市)

▼丁寧な暮らしに「ひろしまさん」

▼地元ナビゲーターと行く「まちぶら散策」(府中市)



特集 Love×Local

愛されるまち、地域の「今」を発信！

かつては銀山街道で栄え
人やモノが行き交う商都、三次。
加速する少子高齢化を前に
人々は、多くの課題に取り組みました。
まちづくりは、継続こそが近道。
一朝一夕にはいかない。
三次の産業を活かしながら、
人が集い、手を取り生まれた、新たな賑わい。
活動を牽引してきた二人は
さらに、輝く未来を描いています。

山陽と山陰を結ぶ歴史ある街
三次の未来を、さらに描く



vol.
81
regional
development
magazine



Contents

P.3 特集 愛されるまち、地域の「今」を発信！
【対談】日常にこそ賑わいを 三次の未来を紡ぐ人たち(三次市)

P.6 地域をめぐる「モノがたり」
自然に寄り添う作陶活動 佐々木 りつ子さん(安芸高田市)
酒粕を使った発酵カカオトリュフを開発・販売 菅波 葉子さん(呉市)

P.8 丁寧な暮らしに「ひろしまさん」

P.10 地元ナビゲーターと行く「まちぶら散策」【府中市】

P.12 広島の恵みで作る「愛されランチ」

P.14 夢ぶらざRANKING おうちで楽しむ和Cafeスタイル 和風おやつ 人気ベスト5

P.15 夢ぶらざ NEWS

表紙／(左から)MIRASAKA COFFEE 佐々木 崇行さん、三良ファーム 橋本 葵さん



今号の
読者プレゼント

「愛されランチ」でご紹介した商品を各1名さまにプレゼント！

【応募方法】①～③いずれかの方法により、ご応募いただけます。
住所、氏名、電話番号、ご希望の商品、アンケートの回答をご記入ください。

①応募フォーム

右の二次元コードを読み取り、
専用フォームからご応募ください。



②はがき 下記の宛先までお送りください。

【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

③回収ボックス 「ひろしま夢ぶらざ」内に設置されているアンケート用紙に
ご記入のうえ、回収ボックスへご投函ください。

【応募締切】2025年11月30日(日) 消印有効

〈プレゼント商品〉

- 黒鯛みそ(瀬戸内みそ高森本店)
- 和風だし(有限会社見玉醤油)
- 赤酢(株式会社後藤商店)

〈アンケート〉

情報誌『夢ぶらざ』2025年秋号での中で、
特に『いいね!』と思った記事とその理由

※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)



出会いは宝、仲間を見つける冒険を

MIRASAKA COFFEE／
MIRASAKA DESIGN

ささき たかゆき
佐々木 崇行さん

三次市三良坂町出身。建築を学ぶために広島工業大学へ進学し、ミサワ環境技術株式会社に就職。営業で全国を巡る中で、地元のまちづくりに貢献することを決意。2016年MIRASAKA COFFEEを創業。2022年MIRASAKA DESIGNの開業を機に、さらに賑わいを牽引する。

活動の中心に好奇心とワクワクを

みよし はしもと あおい
三良ファーム／ミヨシのミカタ 橋本 葵さん

京都市出身。食肉が美味しくなるには理由があると知り、畜産を志す。帯広畜産大学を卒業後、なかやま牧場に就職。結婚を機に三良坂へ移住。家業の手伝いや子育てをしながら、農でつながるコミュニティ形成を目指す「三良ファーム」を開始。2022年広島県Campsアクセラレーションプログラムにおいて受賞。

【対談】

Message
—— メッセージ

“まちづくり”は、特別なお祭りではないから。
日常の中に、織り交ぜて続けられる形がいい。

対談 MOVIE



日常にこそ賑わいを 三次の未来を紡ぐ人たち

三良坂で生まれ育った佐々木さん。結婚を機に三良坂へ移住した橋本さん。お互いの活動を見守り、密かに応援し合っていたふたり。それぞれの行動力が生み出した賑わいの成果と、さらに描く未来を語っていただきました。

賑わいづくりを
暮らしの中に持ち込む

（佐々木）私は地元という立場で活動をするけど、出身ではない橋本さんの行動力の源は？とても魅力的ですよ。（橋本）年齢や立場を超えて、地域の人と繋がりがたくて。学生の頃、地元の子どもたちとダチョウと鶏の卵でカステラを作って食べ比べをした企画がとても楽しくて。もともと、人とかをすることが好きなんです。

（佐々木）人が集まると活気があっていい。商店街も、年々お店が減ってね。新しい賑わいを生み出したいと思って活動を始めました。

（橋本）ミラサカ・コーヒーは、どうして美容院と一緒に建物にしたんですか？

（佐々木）商店街の賑わいづくりを目指してミラサカ・パークを構想した頃に、美容院を開業したいという女性の夢を聞きました。それで、私が設計をするから三良坂でやりましようと思ったんです。まちづくりって、毎日イベントをすることではないんです。美容院もミラサカ・コーヒーも、日常の中で、新しい出会いや交流などの非日常を楽しめる場所だからいい。広島市内からもお客さんが来るし、隣に駐車場とトイレができました。近くの団地もいっぱい、明らかに住む人が増えました。

（橋本）私は、2024年の冬に映画の上映会をしました。スタンプ作りとか

子どもも楽しめる企画がある上映会なら、子どもといっても安心して映画を楽しめる。一緒に運営できたのは、子育てをしているからこそ繋がれた人たちです。コミュニティ活動は、お祭りとは違います。子どもの成長や介護など、ご家庭それぞれの状況が変わる中で、無理なく続けられる形にすることが大事だと考えています。

まちの中と外を繋いで

三良坂から三次の更なる活気へ

（佐々木）今、以前大型テーマパークを手がけた方と、より大きな規模のまちづくりに取り組んでいます。出雲大社の分院、商店街など、町をゾーニングして、ストーリーをつけて繋ぐことで人の循環を促し、経済の活性化につなげます。（橋本）私は、3月に三人目を出産したのをきっかけに、土に還るおむつを取り寄せて使っています。家業や家族あつての自分。軸をしっかり持つことで、県内外や多世代の方とより繋がれるようになりました。子どもとできる身近な取り組みを、たくさんしていきたいです。（佐々木）私はもう一つ、三良坂で事業を始める人を探しています。お客さんと話す中でその方の強い思いに気づくことがあります。出会いは冒険。背中を押して一歩踏み出してもう一つ、共に幸せな未来が開けると信じています。新たな賑わいが、人を集めることは証明済みです。三良坂から、さらなる活気を生み出していきます。

※ミラサカ・パーク:MIRASAKA COFFEEとコワーキングスペースMirasaka Works、美容室mumが複合施設として同じ敷地にある。



Q どんな味？

カカオのやさしい風味の中に、酒粕の香りと甘みが広がる大人っぽい味です。「ウイスキーのおつまみに合う」という声もありました。

Q 商品開発のポイント？

酒粕をシルクのような滑らかなペースト状に加工した点です。乳製品を使わなくてもクリーミーに仕上がりました。乳製品が食べられない人にもおすすめです。

Q 栄養価は？

食物繊維と葉酸たっぷり、アミノ酸スコア100の良質な植物性たんぱく質を含みます。またコレステロールゼロで動物性原料を一切使用していません。

大手企業の情報誌の編集長を務めた会社を退職し、2009年に35歳でハワイに渡った菅波さん。ハワイではキャリアを生かしてフリーペーパーの営業部長やマーケティング、編集を手がけていました。その頃、ホノルルのレストランで飲んだ日本酒の劣化状態にショックを受けたと言います。「これでは日本酒の真の価値が誤解されてしまう。正しい保管方法と提供方法を現場に伝えなければ」と帰国を決意。唎酒師の資格取得と酒蔵での修行を経て、地元・呉市で創業。酒造メーカーなどの商品を海外で販路開拓を支援する事業を始めました。そして2020年のコロナ禍、海外で厳しい外出制限生活を経験する中で、日本固有の発酵食品で専門家からも栄養価が高いとされている酒粕を日常的に取り入れやすくする方法に着目しました。



着手。広島県産のお米で作られた純米大吟醸の酒粕を滑らかなペースト状に加工し、カカオマスと甜菜糖などを使った「Sake Silk トリュフ」を開発しました。「原材料は全て自然素材で海外の方にも味わってほしい」と菅波さん。シルクのような酒粕を主原料とした香りと風味が豊かな逸品です。今後はさらに酒粕を使った酒粕栄養バーなどを展開し、酒粕商品のポテンシャルを広げたいと話します。

酒粕が主原料の Sake Silk トリュフ

Rainbow Sake(呉市)
菅波 葉子さん



メッセージ動画 /

Profile
菅波 葉子 (すがなみようこ) さん



呉市出身。日本の心を世界へ伝える使命を持ち、2013年に呉市で創業。2024年に米国法人設立。日本酒や日本食の海外マーケティングと酒粕食品の開発製造に従事。

株式会社Rainbow Sake
製造所／呉市広多賀谷2-2-13-2F
販売／自社ECサイト
サイト／<https://rainbowsake.com>



呉から世界に！

Sake Silk トリュフを

広島生まれ
循環するモノたち

モノがたり

Loop
×
Local

PERSON 01

メッセージ動画



Profile
佐々木 りつ子(ささきりつこ) さん

愛知県の大学を卒業。ずっと興味のあった「手仕事」を生業にしたいと愛知県瀬戸市で陶芸の勉強をする。やがて自然に寄り添う暮らしがはたくなり、広島にUターンした後、ギャラリーを建て、車で20分ほどの自宅で作陶をする。

ギャラリー朴禾(ほくか)

住所／安芸高田市高宮町来女木
Instagram／@bocuca_kobocuca



地元・安芸高田の土で

暮らしの中に溶け込む器を

自然に寄り添う作陶活動

ギャラリー朴禾(安芸高田市)
佐々木 りつこさん

Q どんなイメージで作陶していますか？

昔から弥生土器のシルエットとテクスチャーが好きで、特に花器はシンプルでぼってりした形にしています。

Q どんなペースで作っていますか？

毎日集中して作るというより、畑仕事や夫の仕事の手伝いをする暮らしの中のひつに作陶があるというイメージです。

Q 地元の素材を使うことの魅力は？

土を購入して器を作るより、手元にあるものに目を向けてそれを使い切ることの方が大切だということを発信できることです。

安芸高田市の通りから少し入った場所にあるギャラリー朴禾。ぼってりとしたやさしいシルエットと、土のテクスチャーが魅力の食器や花器が並びます。広い敷地にボツンと建つこのギャラリーは佐々木さんと友人のセルフビルドによる素朴な佇まい。桜の木に囲まれ「ときどき野ウサギが遊びに来る」という自然豊かな場所です。「陶芸を生業にしていますが、米や麦、野菜ポニーを育てているし、夫の林業の仕事も手伝っている。なるべく自分たちで作った食物を、自分で作った食器で食べ、花を飾っています」と自然に寄り添ったモノづくりが、毎日の暮らしの中に溶け込んでいます。



薪やラベンダーを灰にしたものなどを釉薬に使用。作りたいときに、作りたいものを作るというリズムです。「以前は何かを手に入れることに夢中な時期もありました。でも今は大切なことや好きなことを深めたい。だから私の器も『本当に好きなものを少しだけ欲しい』という価値観の人に使って欲しいと思います」。

広島のを思いを込めて



01

折り鶴刺繍入り
タオルハンカチ
880円(サイズ25cm×25cm)

広島平和記念公園に贈られた折り鶴を糸に再生利用したタオルハンカチ。やわらかい糸を使用し、やさしい使い心地。平和への想いを込めた折り鶴ともみじの刺繍入り。売り上げの一部は広島市の平和維持活動に寄付されます。

販売元／山本株式会社
住所／広島市西区商工センター6-2-17
サイト／<http://www.yamamoto-taoru.com/products.html>

ハンドルひとつでバッグに



02

ふろしきバッグ
ライトDuoEミニセット
各2,860円～2,970円
※風呂敷は約20種、サイズ48～50cm角

小さめ風呂敷と革のハンドルがセットになったバッグ。ちょっとしたお出かけにジャストサイズ。ハンドルはスナップボタン付き。風呂敷数を変えて別のバッグとして楽しめます。

販売元／株式会社ウオーク社
住所／呉市天応西条3丁目25-58
サイト／<https://uoak.shop-pro.jp/>

まちの行事を愛らしく



03

神明さんのだるま行列
サーモステンレスボトル
3,300円(300ml)

三原市で毎年2月に開催される神明市。その中で地元の小学生が張り子のだるまをかぶって歩くかわいい「だるま行列」をイラストにした、真空二層構造のステンレスボトルです。

販売元／みはらモノトコ
サイト／<https://mihara-monotoko.net>

尾道産を一口サイズで



04

バークチョコレート
ひとつぶハニーレモン
243円

ビントゥパーの製法で作上げたガーナ産カカオのチョコレート。尾道産のはちみつとレモンを使用しています。くせのないマイルドな甘さと酸味のフィリングが特長です。

販売元／尾道さつき作業所
住所／尾道市久山町101
サイト／<https://satsuki-onomichi.stores.jp/>

幅広い明るさに対応



05

WICUE
スライド式調光サングラス
VR-3039
各22,000円
※上：マットブラック、下：ブラック

右テンプレの先端部分に触れて前後にスライドさせるとレンズ透過率の切り替えが可能。8%～37%の範囲で5段階に切り替わり様々な環境光に対応。レンズは99%UV(UVA/UVB)カット。

製造元／ウィキュー・オプトロニクス・ジャパン株式会社
住所／庄原市西城町中野313-1
サイト／<https://shop.wicue.jp/>

地元高校生がデザイン！
広島県立安芸府中高校

府中町をコンセプトに



コラボ
商品

安芸府中高校×深川珈琲
コラボコーヒーセット
2,160円

安芸府中高校美術部が深川珈琲のギフト用ボックスをデザイン。府中町の花の椿と四季、安芸府中高校の銀杏もさりげなくあしらっています。珈琲の味は春、夏、秋、冬をイメージした4種類で便利なティーバッグ式。

販売元／株式会社深川珈琲
住所／安芸郡府中町浜田3-3-5
お問い合わせ／082-567-4800

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

Life
×
Local

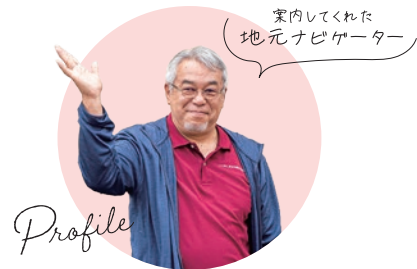
丁寧な暮らしに

ひろしまさん

MADE in HIROSHIMA



厳しかった暑さがようやく和らいで、風が心地いい季節になりました。秋めいてきた山へ、まちへ、お出かけしてみませんか。今回は「秋の行楽におすすめのアイテム」をご紹介します。広島の企業や職人が手がけた広島の食材を使ったもの、広島らしいアイコンをあしらった素敵な商品などが揃っていますよ。



案内してくれた
地元ナビゲーター

Profile

一般社団法人府中市観光協会 朝野 尚作さん
府中市は歴史ある商工業の街として見所がいっぱい
です。ソウルフードの府中焼きも最高ですよ！

01

府中市で西国の巡礼を！

じゅうりんいん
十輪院

広島県府中市鶏飼町147番地の1
境内の奥には、16年の歳月をかけて手掘り
された洞窟があり、33体の観音像が安置され
ています。洞窟には西国三十三観音霊場の砂
が納められ、お砂踏みをする事で、巡礼路
と同様のご利益を受けることができます。

問い合わせ 0847-45-3225

サイト [https://fuchu-kanko.jp/recommended/
recommended-918/](https://fuchu-kanko.jp/recommended/recommended-918/)

02

旧呉服店から香る
まちの焙煎所

GENE. LIC COFFEE ROASTERY

広島県府中市府中町754-2

歴史ある旧平地呉服店の趣を残したカフェ。
多彩な産地の豆を揃え、焙煎をする本格派。濃
厚チーズケーキの隠し味はなんと府中味噌！
丹念に淹れられたコーヒーとスイーツをゆった
りと楽しめる空間です。

問い合わせ 0847-59-1331

Instagram @gene.lic_coffee_roastery

03

そっと撫でて願いが叶う

首無地蔵

広島県府中市出口町250番地

昭和52年に土の中から掘り起こされたお地
蔵様。首はないながらも怖い印象はなく、撫で
て願いを込めると叶うと評判。遠方からの参拝
者も多い。掘り起こされたきっかけは夢のお告
げという不思議なエピソードも残っています。

問い合わせ 0847-43-5732

サイト [https://fuchu-kanko.jp/recommended/
recommended-879/](https://fuchu-kanko.jp/recommended/recommended-879/)



01

写真も
できますよ

十輪院ご住職



02



03



04



05

04

「もみじ祭り」で心も秋色
ライトアップもあり

府中八幡もみじの森

広島県府中市出口町162

紅葉を楽しむなら、府中八幡神社の参道から
境内に広がる「もみじの森」。例年、11月頃には葉
が赤や黄に色づき、落ち葉が絨毯のように広が
ります。「もみじ祭り」期間中はライトアップも。
お茶席や和太鼓演奏は日程を要チェック。

問い合わせ 0847-43-7135

サイト [https://fuchu-kanko.jp/recommended/
recommended-858/](https://fuchu-kanko.jp/recommended/recommended-858/)

05

歴史的建物で
和文化体験を楽しむ

恋しき

広島県府中市府中町178番地

国の登録文化財に指定された、明治5年創業の
料亭旅館が活かされた複合施設。着物レン
タル、会席料理などと並んで、「香り袋作り」
体験もおすすめの一つ。「香道」に触れながら、
自分で選んだお好みの香を形にできます。

問い合わせ 0847-41-5140

サイト <https://fuchu-kanko.jp/koishiki-wabunka/>

地元ナビゲーターと行く

Burari at Fuchushi

Location

Local

まちぶら散策



広島県は地域ごとに異なる地形や気候、文化、歴史があり、

多彩な魅力に満ちています。

各市町の有名な観光地だけではない、地元の人だから知っているオススメスポットを
ナビゲーターと一緒に巡ります！

静かで、
人の温もりを感じるまちです

今回のまちぶらは
府中市

まちぶらインスタ



広島市から車で約1時間半の距離にある府中市。備後地方の中央に位置し、古く
から木工の町として栄えてきました。風情ある町並みと、四季折々の里山風景が
調和する、落ち着いた時間が流れる地域です。

江田島市



黒鯛みそ

(140g)650円／瀬戸内みそ高森本店

米こうじをたっぷり使ったまろやかな旨みをもつ白みそベースに中みそをブレンド。天然黒鯛を焼いて身をほぐした黒鯛フレークを贅沢に加え味わい深さを引き出した逸品。

甘みのある味噌だれのコクがこんにゃくサラダを引き立てる！

おさしみこんにゃくのお包み香味サラダ

材料(2人分)

さしみこんにゃく…………… 1/2パック
かいわれ大根…………… 1/2パック
大葉…………… 4枚
しょうが…………… 1片
みょうが…………… 1個

[A] 味噌だれ
黒鯛みそ……………大さじ1.5
本みりん…………… 大さじ1
すりごま…………… 大さじ1

作り方

- 01 かいわれ大根は根元を切り落とす。
- 02 みょうが、大葉、しょうがを細長く刻んでおく。
- 03 水気を切った刺身こんにゃくに、
01・02を適量のせて巻き、爪楊枝で止める。
- 04 [A]を混ぜ合わせ、味噌だれを作る。
- 05 皿に盛り、味噌だれを添える。柚子胡椒などもおすすめ。



食感とおだしを楽しむシンプルな一品

玉コンと里芋のコロコロ煮っころがし

材料(2人分)

玉こんにゃく…………… 250g
里芋…………… 500g
和風だし…………… 50ml
水…………… 300ml
砂糖…………… 大さじ2

みりん…………… 大さじ2
しょうゆ…………… 大さじ3
絹さや…………… 6枚
にんじん…………… 適量

[A] 追いみりん
砂糖…………… 大さじ1
みりん…………… 大さじ1

作り方

- 01 里芋は皮をむいて塩(分量外)で揉んで下茹で。
ぬめりを取って、一口大にカットする。
- 02 鍋に水、だし、里芋を入れて中火にかける。
煮立ったら弱火にしてさらに5分煮る。
- 03 こんにゃく、砂糖、みりん、しょうゆを加えて中火にし、
煮汁が減るまで煮る。
- 04 [A]の追いみりんを混ぜ合わせて、全体にからめる。
- 05 盛り付け、下茹でをした絹さやとにんじんを飾りに添える。



三次市



和風だし

(500ml)590円／有限会社児玉醤油

鰹荒節、さば節、煮干エキス、焼あご、昆布などを使った、濃縮タイプのだし。うどん用としては元より、鍋料理、おでん、茶碗蒸しなど、数多くの和風料理におすすめ。

庄原市



赤酢

(500ml)918円／株式会社後藤商店

地元の酒粕を一年間寝かせて使用した赤酢。創業以来受け継ぐ酢酸菌と帝釈カルスト台地の硬水を使って仕込み、静置発酵で発酵させる昔ながらの製法で作られています。

お手軽ちらし寿司で上ランチ気分

こんにゃくと鶏そぼろの五目ちらし

材料(2人分)

板こんにゃく…………… 50g
鶏ミンチ…………… 30g
にんじん…………… 1/3本
舞茸…………… 1/3株
れんこん…………… 30g

料理酒…………… 大さじ1
砂糖…………… 大さじ2
みりん…………… 大さじ1
醤油…………… 大さじ2
だし…………… 大さじ2

銀杏…………… 4個
絹さや…………… 6枚
錦糸卵…………… 適量

[A] 酢飯
白ご飯…………… 2合
赤酢…………… 大さじ4
砂糖…………… 大さじ2
塩…………… ひとつまみ

作り方

- 01 小鍋に酢飯用の赤酢、砂糖、塩を入れひと煮立ちさせ、冷ましておく。炊き立てのご飯に混ぜ合わせて、しばらく置く。
- 02 小鍋にだし、料理酒、砂糖、みりん、醤油、鶏ミンチを入れてそぼろ状にして煮る。細切りにした板こんにゃく、舞茸、にんじん、れんこんを加えて一緒に煮る。火が通ったら、ザルにあげて煮汁を切っておく。
- 03 酢飯に、具材を混ぜて五目ちらしを作る。
- 04 絹さやを下茹でし、細切りにする。
- 05 皿に盛り付け、錦糸卵と絹さや、銀杏を飾りに添える。



LUNCH×LOCAL

おいしく楽しく、地産地消
広島県の恵みで作る

広島県内の食材と夢ぶらざの

オススメ商品を使ったレシピをご紹介します。

愛されランチ



低カロリーで豊富な食物繊維！こんにゃくで身体を整えよう！

今回の食材

こんにゃく
(神石高原町)

神石高原町のこんにゃくは、希少な在来種「和玉」を使用。加工時の混ぜ物が少ないため、アク抜きせずそのまま食べられるのが特徴。素朴で風味豊かな味わいを楽しめます。

ここがポイント！

こんにゃくは、低カロリーで食物繊維を豊富に含んでいるのが特徴。季節の変わり目に取り入れることで、身体の調子を腸内環境から整えるのに役立ちます。煮物や焼き物など、温かい料理との相性も抜群です。

News

夢ぷらざ

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！

新米入荷!!

今年も新米の季節がやってきました!!
三次で作られたコシヒカリは評判も良く大人気です☆
まずは炊きたてをそのまま...お米の甘みが口いっぱいに
広がります。
この時期の新米ならではの
ツヤとふっくらモチモチ食感
をぜひご堪能ください♪



【10月～12月】

フェア情報



●10/8(水)～10/21(火)●

おおたけ
特産品フェア



●11/5(水)～11/18(火)●

やまがた
秋の実りフェア

●11/19(水)～11/25(火)●

女性部フェア(店頭のみ)



●11/19(水)～12/2(火)●

離島フェア

※2025年6月現在。日程・内容は変更となる場合があります。
※画像は過去のフェアのものです。

残暑をひんやり



暦の上では秋ですがまだ気温の高い日が続きますね。
猛暑で持ち帰りを懸念していた要冷蔵商品ですが、
今の時期なら解凍ついでに持ち帰りができるかも♪
スイーツや柑橘は半解凍で食べるのもオススメです！

PICKUP EVENT



●10/22(水)～11/4(火)●

なまらいいしょ！
北海道フェア

●11/5(水)～11/18(火)●

クレワン・グランプリ



YUMEPLAZA RANKING

おうちで楽しむ和Cafeスタイル

和風おやつ 人気ベスト5

※夢ぷらざオンラインショップ調べ(期間:2025年4月1日～2025年6月30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・価格に変更となる場合があります。

白あんの甘みと柑橘がマッチ

手土産にピッタリ！



三原市

はっさく大福

1個約85g 280円

はっさくのさわやかな酸味と、まろやかな甘みの白あんの組み合わせ
が絶妙。求肥が、優しい味わいを引き立てます。

※季節商品。次回は11月頃の入荷予定。

製造元／平本商店

永く愛される昔ながらの味



三原市

三万石名城焼

約30g×7枚入 620円

ピーナッツの入ったざっくりとした歯応えと素朴な甘みで永く愛され
ている一品。第20回全国菓子博で内閣大臣賞受賞。

製造元／有限会社三万石本舗

つつるした食感もポイント

少し温めてもGood！

さっぱり目の緑茶と相性OK



庄原市
田総羊羹

03

200g 432円

北海道小豆を使用し、昔ながらの製法を守り続けた
老舗の味。小豆と砂糖、寒天のみのシンプルな材料
ながら、コクのある上品な味わいが特徴。

製造元／有限会社 横山甘泉堂



三次市
きんづば

04

84g 172円

しっとり上品な小豆餡を包んだ、薄皮の食感もおす
め。ほんのりとした甘さと香ばしさが広がる和
スイーツです。

製造元／有限会社松屋



世羅町
かめりあの
かりんとう

05

120g 420円

昔ながらの手作り感を感じるような、ザクッと
硬くてほんのり甘い素朴な味わい。噛むほどに
広がる甘さは止まらないおいしさ。

製造元／特産品センターかめりあ

スタッフおすすめ商品をご紹介します！

注目 Pick Up

👉 バリバリ食感がたまらない！

〈広島市〉
かべかりんとう

120g 400円

薄生地で食べやすい、おから入りのかりんとう。
お茶にもコーヒーにも合います♪

製造元／お菓子工房エール
NPO法人ウイングかべ



👉 芳醇な香りと歯応えをどうぞ

〈廿日市市〉
珈琲豆菓子

10g×5袋 648円

珈琲豆が一粒まるごと入った豆菓子。カカオパウダー
のほろ苦い味わいと相まって、まさにコーヒーを食べ
ているような感覚です。

製造元／株式会社イシカワ



ハロウィン ギャンボ

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

宝くじの購入は
広島県内で!

当せんの
チャンス
広がる

ハロウィン ギャンボミニ

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

パソコンや
スマホで
ネット購入!



Q 宝くじ公式サイト

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

9月19日(金) 同時発売

発売期間／9月19日(金)～10月19日(日)
抽せん日／10月28日(火) 各1枚300円

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。

2025年新市町村振興宝くじ
(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!

夢ぷらざの商品を
知りたい方はこちらをチェック!

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



HP



オンラインショップ



Instagram



2025 秋
第81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、
サマーギ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2025年9月5日現在のものです。

▼HPはこちら

