vol.
85
regional
development
magazine

地域づくりライフマガジン

広島

夢ぷらざ

Love Local Live Local

地域づくり情報誌

YUMEPLAZA



【特集】

木を育て、人を育てる。
比婆の森とともに歩む「庄原」

地域をめぐる「モノがたり」

鈴木 聡さん（神石高原町）　歳實 勲さん（東広島市）

▼暮らしに寄り添う、やさしい上質。「広島の贈り物」

▼地元ナビゲーターと行く「まちぶら散策」（安芸太田町）



特集 Love×Local

愛されるまち、地域の「今」を発信!

地域の森林資源を未来へ繋ぐ新たな共生の在り方。

国の天然記念物に指定されている林や、数千年前から存在する樹木や草花…庄原の豊かな森林資源を守り育てながら、人と森が共に歩む未来を見つめる。林業を取り巻く課題と向き合い、森林整備から森の利活用、担い手の育成まで広がり続ける役割と、その可能性。木を使うこと、人を育てること、自然と共生すること。長年培ってきたストーリーを伝承し、その一つひとつの積み重ねが、次世代へ受け継ぐ地域の力となる。比婆の森を舞台に歩み続ける二人が語るこれからの庄原のかたちとは。



vol.
85
regional
development
magazine



Contents

P.3 特集 愛されるまち、地域の「今」を発信!
【対談】庄原の山々に導かれ、出会いを紡ぐ ― 受け継がれる想いと歩み (庄原市)

P.6 地域をめぐる「モノがたり」
七つの島を巡るドリップバッグ 安芸津歳實コーヒー 歳實 勲さん (東広島市)
バラの可能性を広げる新たな名産 農業生産法人オリオン 鈴木 聡さん (神石高原町)

P.8 暮らしに寄り添う、やさしい上質。「広島の贈り物」

P.10 地元ナビゲーターと行く「まちぶら散策」【安芸太田町】

P.12 広島の恵みで作る「愛されランチ」

P.14 夢ぷらざSELECTION 美味しいお酒と肴で一献! 夜長のお供。秋の推し5選

P.15 夢ぷらざ NEWS

表紙／(左から)株式会社FOREST WORKER 代表取締役 田村 栄太さん、ひろしま県民の森 総支配人 伊折 直人さん

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。



〈プレゼント商品〉
- ハツカイチリソース(はつはな果蜂園)
- きくいもチップ(神石高原米ちゃん農園)
- ワインコンポート梨(料理旅館玉乃家)

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「夢ぷらざ読者プレゼント」係

③回収ボックス「ひろしま夢ぷらざ」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】2026年11月30日(月) 消印有効

〈アンケート〉
情報誌『夢ぷらざ』2026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)



“比婆”の魅力を伝えるネイチャーガイド

ひろしま県民の森 総支配人 伊折 直人（いおり なおと）さん

ひろしま県民の森の運営に35年間携わり、現在は総支配人として施設運営全般を担う。比婆山連峰の豊かな自然を生かした登山やトレッキング、スノーシューなどの自然体験プログラムの企画・運営に携わる。ガイドとしても活動し、四季折々の森の魅力や自然との関わり方を発信。森を通じた交流人口の拡大と地域活性化に取り組んでいる。



“木材”のストーリーを伝える林業家

株式会社FOREST WORKER 代表取締役 田村 栄太（たむら えいた）さん

2017年にFOREST WORKERを設立。庄原市を拠点に、森林整備や林業を通じて森の未来を育む活動を展開。地域の森林資源を守り育てながら、その価値を次世代へつなぐ担い手育成、森林の利活用にも力を注ぎ、森と人、地域を結ぶ新たな仕組みづくりを推進。木のストーリーが見えるシステムづくりとして、「HIBARINGs」の新事業にも注目。

Message メッセージ

森で育まれる心と感性を、次世代へつなぐ大切なバトンに

対談 MOVIE

【対談】

庄原の山々に導かれ、出会いを紡ぐ —— 受け継がれる想いと歩み

広島県北部に位置する庄原市で、今、従来の枠を超えた新しい動きが始まっています。ガイドをしながら自然の魅力を伝え続けている伊折さん、思わぬ成り行きで入った林業界で活躍している田村さん、そこで見出してきた「森の本当の魅力」とこれからの未来について、語り合っていただきました。

「最初から、森が好きだったわけじゃない」

（田村）庄原に帰ってきたときリーマンショックの時期で、本当に仕事がなくて。迷っていたら義弟から「林業興味ある？」と声をかけられました。チェンソーも草刈り機も使い方が分からない状態でしたが、庄原なら森はたくさんあるし、林業は技術職だから身につければ困らないかも、と思って飛び込みました。

（伊折）もともと林業の家系というわけではなかったんですね。私は、祖父の代が広大な森林を持つ林業家で、「ひろしま県民の森」の初代の所長を務めたのが父だったんです。私も家業とは関係なく働いていたのですが、ある日「帰ってこい」と言われ、特に深い考えもなく戻りました。

（田村）なんとなく私と似ていますね（笑）。

（伊折）最初のうちは「こんな森の中でずっと過ごすのか…」なんて正直思ったりもしました（笑）。でも全国から来た森を愛するお客さんとたくさん出会って話を聞くうちに、「あ、この森ってそんなに素晴らしい場所なんだ」と逆に気付かされたんです。そこから刺激を受けて、植物や木について必死に勉強を始めました。

（田村）自分の意志だけで進んできたというより、不思議な縁や自然の成り行きに任せていたら、今の場所に導かれていたというのは、すごく共感できます。

（伊折）何が自分を変えるか分からないですよね。庄原の森の魅力というのは、豊かな自然そのものと、何より「森に関わる人たち」の面白さ、温かさにあると思っています。

子どもたちへ 学びを届ける大人の責任

（田村）今私たちが一番力を入れているのが、地元の子どもたちを森に招いて行う「森林学習」なんです。今の子どもたちって、意外と森に入る機会がなかったりするんですよね。

（伊折）昔に比べたら、気軽に遊んだりもできなくなってますよね。

（田村）そうなんですよ。だから、実際に木を切っている現場を見せたり、チェンソーの音を間近で聞かせたり、切ったばかりの木の匂いを嗅いでもらったりしています。そうすると、みんなの目が本当にキラキラするんです。

（伊折）子どもの時の五感を使った原体験って、一生モノですからね。

（田村）その子たちが成長していつか庄原を出たとしても、その原体験が心にあれば、地元の森を大切に思う気持ちをきっと持ち続けることができる。だから次世代の子どもたちにそういう機会を作っていくのは、今森に入っている私たちの役目だなと思って力を入れてやっています。

（伊折）私がキャンプの指導をしたり、森でガイドをしたりしている根底にあるのも、「森を通じて、人間としての豊かな感性を育んでほしい」っていう思いなんですよ。田村さんが小学生を招いてそういう取り組みをしていることを聞いて、庄原の森の未来は明るいなと確信しました。















PERSON 01

一杯から始まる島の物語
コーヒーで地域再建



メッセージ動画

Profile
歳實 勲（としざね いさお）さん

東広島市安芸津町出身。大学事務局などの勤務を経て、2015年にコーヒーの修行を開始。「コーヒーをきっかけに安芸津を知ってほしい」という想いで2016年に「安芸津歳實コーヒー」をオープン。地域に根ざしたコーヒーを生み出す。

安芸津歳實コーヒー
住所／東広島市安芸津町三津3572-1
電話／0846-45-1620
Instagram／@toshizanecoffee



七つの島を巡るドリップバッグ

安芸津歳實コーヒー
歳實 勲さん（東広島市）

東広島市唯一の海に面した安芸津町で、自家焙煎珈琲店を営む歳實勲さん。一度地元を離れ、Uターンした際、「町の人が少なくなっている」と感じ、「どうしたら安芸津へ人が来てくれるのだろう」と考えたことをきっかけに、61歳から焙煎を学び、家族が営んでいた衣料品店の一角で店を始めました。

その後、「コーヒーをきっかけに地域を知ってほしい」という思いを込めて「安芸津七島シリーズ」を開発。安芸津沖に浮かぶ七つの島をイメージしたオリジナルのコーヒーが完成しました。

シリーズには、それぞれの島の個性や物語が表現されています。島の形がハートに見える「ハート島」は、甘い恋をイメージしスイーツによく合うチョコレート風味に、七島の中心である大芝島は、コーヒーの中心でもある最高峰の名品モカ・シダモG2を使用して仕上げられています。

味わいはもちろん、パッケージにもこだわりが。神秘的な七つの島々が美しい水墨画で描かれており、全種類を並べると、まるで安芸津の島々を巡っているような世界観が広がります。

歳實さんのコーヒーづくりに欠かせないのが、人とのコミュニケーション。「ちょっと濃かったかな」と、お客さんとの会話を重ねながら一杯一杯の味を調整しています。人が集い、会話が生まれるこの場所にも、地域を元気にしたい」という想いが息づいています。



Q どこで買えますか？

店舗での販売以外に、オンラインショップでも購入が可能です。ただ、その人に合わせて淹れたコーヒーを味わって欲しいので、ぜひ一度店舗までお越しください。

Q 美味しさの秘密は？

原料である良質の珈琲生豆を、当店の「直火式焙煎機」でしっかりと火を当てることで各珈琲豆の特徴、うまみを引き出しています。

Q おすすめの飲み方は？

コーヒーそのもののナチュラルな深みと香りを味わってほしいので、ストレートに飲んでいただくのがおすすめです。

PERSON 02

食用バラが紡ぐ未来
若い力を呼び込む挑戦



メッセージ動画

Profile
鈴木 聡（すずき さとし）さん

サラリーマン生活を経て、2006年に家族と共に福山から神石高原町へ移住し立ち上げた農業の道へ。トマトなど様々な農業経験を積む中で「食用のバラ」と出会う。その後、食用バラの栽培のみに事業を絞り、現在は無農薬での栽培と、それを使った商品開発、新産業創出へ向けて情熱を注いでいる。

農業生産法人オリオン
住所／神石郡神石高原町時安1034-5
電話／0847-85-2145
Instagram／@suzuki.roses



バラの可能性を広げる新たな名産

農業生産法人オリオン
鈴木 聡さん（神石高原町）

「ただ綺麗で癒やされるだけでなく、バラにはもっと大きな可能性があるんです」。そう語るのは、神石高原町で食用のバラ栽培と商品開発に取り組む鈴木聡さん。

父親の農園を継ぐためサラリーマンを辞めて農業の道へ。トマトなどさまざまな作物に取り組み経験を重ねていたところ、ある日「ばらのまち・福山のお土産品となるような食用バラを作ってみないか」と声がかかりました。

「バラは観賞用や切り花だけじゃない。香り、美容、そして医療の分野まで、様々なものへ派生できる付加価値の高さがある」と取り組む中で確信。農作物をバラ一本へ絞ることを決意したそうです。

「若い人たちが興味を持って入りやすく、一緒にワクワクできるような魅力的な産業をここに作りたかったんです」。鈴木さんは、地域の農業が抱える「若者不足」という課題に向き合いながら、バラの新たな価値づくりを追求。



もともと実験が好きだったこともあり、見た目も愛らしいローズシュガーやシロップなど、魅力溢れる商品を次々と生み出しています。

「新しいものを作り出すことの楽しさに魅力を感じてくれたら嬉しい。それで農業に取り組んだり、移住してきたりしてくれるきっかけになれば最高ですね」。

鈴木さんが育てるバラの心地よい香りは過疎化が進む地域に新しい風を吹き込み、夢のある未来をしっかりと描き出しています。

Q 食用バラはどこで買えますか？

バラを使った商品は公式HPやInstagramにリンクしているオンラインショップからと、福山市内のFUKUYAMAふくふく市、神石高原町の182ステーションで取り扱っています。

Q バラの摘み取り体験は事前予約制ですか？

バラの生育状況によって実施している時期としていない時期があるため、事前にご確認して予約をお取りください。一度に対応可能な最大人数は3人までです。

Q 今後開発したい商品は？

今後は美容や医療に特化した商品も開発したいと考えています。色々な機関と連携して、バラがより身近な存在になるような商品を生み出したいです。





天然素材のお菓子デザイン

板チョコ型木製名刺入れ　14,500円
ビスケット型木製ペーパーウエイト　14,300円

外見は板チョコのようで、スライドや回転による開閉の動きがユニーク。名刺交換時の話題にもなる名刺ケースです。ビスケット型のペーパーウエイトはデスク周りの書類整理に最適。遊び心と実用性を兼ね備えた小物です。

販売元／カーヴィング・デザイン　住所／広島市安佐南区西原6丁目16-5
Instagram／@take_choco_moku

愛猫をやさしく包むブラシ

ねこぶらっしゅ　各 5,500円

熊野筆の技術で生まれた猫専用ブラッシングブラシ。天然山羊毛と人工毛をミックスしたふわふわの毛先で、チクチクしないやさしい使い心地。愛猫も人も癒される、上質なケアアイテムです。

販売元／株式会社晃祐堂
住所／安芸郡熊野町平谷4丁目4-7
サイト／https://www.koyudo.co.jp/





海の色を再現した万年筆

プロフィットジュニア+10
SAILOR / SATELLITE CRAYON PROJECT　各 7,480円

宇宙から撮影した地球の色から作られたSATELLITE CRAYON PROJECT「海のクレヨン」とのコラボ万年筆。エルーセラ島、奄美大島、腐海の3つの海の色が楽しめます。売上の一部は瀬戸内海の環境保護に活用されています。

販売元／セーラー万年筆株式会社　住所／呉市天応西条 2-1-63
サイト／https://sailorshop.jp/products/10-0291

銘木が紡ぐ一点もの文具

寄木のペンスタンド（市松模様）　各 8,000円

花梨・欅・桜の銘木を、桧と市松模様で組み合わせた六角形のペンスタンド。天然素材を使い、職人が一点ずつ丁寧に仕上げた唯一無二のアイテム。安芸高田市道の駅「三矢の里」で販売しています。

販売元／SADA HOME　住所／安芸高田市吉田町山手1618-1
Instagram／@sadahome_25


［花梨］［欅］［桜］



暮らしに馴染む革小物

レザーサイフ　赤：11,000円　茶：4,747円

赤はファスナー付きでコインや小物も安心。鳩目に紐を通せばポシェットとしても使用可能です。茶はシンプルな仕様で、カードを6枚すっきり分けて収納できます。

販売元／Beehive　住所／安芸郡府中町浜田本町10-20
Instagram／@shop_beehive

伝統が生む銅の輝き

銅蟲（どうちゅう） 伊久馬 ビアカップ　各 16,500円

一枚の銅板を職人が手作業で叩き上げた広島の伝統工芸「銅蟲」。玉虫色の輝きと高い熱伝導、錫（すず）引きによるなめらかな口当たりが特徴。これらのビアカップは広島ブランドに認定されています。

販売元／株式会社西井製作所　住所／安芸郡海田町南明神町1-17
URL／https://ikumanishii.thebase.in


［つぼ型 大］［つぼ型 小］

※価格は全て税込です。掲載時の価格であり、変更される場合があります。

Life × Local

HIROSHIMA LOCAL GIFT

暮らしに寄り添う、やさしい上質。

広島の贈り物

少しずつ季節が移り変わり、新しいことを始めたくなる秋。
使うほどに愛着が増す“こだわりの道具”は、日々の暮らしを少しだけ豊かにしてくれます。
広島から届く、贈り物にふさわしい品々をご紹介します。



地元ナビゲーターと行く // Burari at Akiota-cho

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！



今回のまちぶらは
安芸太田町

まちぶらインスタ

広島県北西部の安芸太田町は太田川の水源地に広がる豊かな里山。米作りや名産の祇園坊柿などの農業が盛んで、特別名勝「三段峡」の散策や土地を活かしたアクティビティも大人気です。五感で自然の恵みを満喫でき、何度も足を運びたくなる場所です。



案内してくれた
地元ナビゲーター

Profile

一般社団法人 地域商社あきおおた
亀井 政孝さん

安芸太田町は広島市内から約1時間の場所にあり、意外と近いです！「新緑、渓流、紅葉、雪山」と、どの季節を切り取っても素晴らしい魅力があふれています。訪れるたびに新しい発見があり、知れば知るほど好きになる町です。

竹原市出身。自然遊びがきっかけで安芸太田町へ移住。妻と愛犬とともに、豊かな自然を満喫しながら暮らしている。地域の温かい人々に支えられながら、観光体験づくりに日々取り組んでいる。


01

01 滝と紅葉が織りなす渓谷の絶景

深山峡

安芸太田町加計

深山川の清流に刻まれた、全長約1キロメートルの渓谷。わずかな距離の間に高さ22mの「深山の滝」など大小さまざまな滝が連続しており、豊かな自然を存分に満喫できます。秋にはもみじが鮮やかに色づき、白く流れる滝との美しい景色が広がっています。


02

02 地元の食材にこだわった夫婦で営む手作り料理店

きっちんたまがわ温井店

安芸太田町加計29

オーガニック野菜や安芸太田町産の食材をふんだんに使った料理が楽しめるレストラン。地域で昔から親しまれてきた雑穀「とうきび」を使った郷土料理「とうきび団子汁定食」などを味わえるほか、地元産のもち米で作る「黒米玄米おはぎ」も人気です。

問い合わせ 0826-22-0198
サイト https://kitchentamagawa.com/


03

03 広島を代表する「太田川」を遊びながら学べるスポット

水の文化館

安芸太田町加計5908-2
（川・森・文化・交流センター内）

広大な三角州を生み出した一級河川「太田川」の歴史や、豊かな恵みについて深く知ることができる入場無料の施設。床に描かれた広島県のポイントを踏むと壁の液晶画面が反応する仕掛けなど、遊びながら学べる体験が満載で、世代を問わず誰もが夢中になれるスポットです。

問い合わせ0826-22-2126
サイト https://www.akiota.jp/map/5375.html


04

04 地域に寄り添い人々の心を癒やす憩いの温泉

月ヶ瀬温泉

安芸太田町加計3505-2

散策の締めくくりにふらっと立ち寄りたくなる、露天風呂を完備した日帰り温泉。趣の異なる2つの浴場が男女日替わりで楽しめます。お風呂上がりには、こだわりの蕎麦や丼ぶりが味わえる食事処で、お腹も心も満たされる贅沢な時間をゆったりと過ごせます。

問い合わせ 0826-22-6666
Instagram @tsukigase.hotspring


05

05 先代から続く味で愛される行列のできる鯛焼き

鯛焼屋 よしお

安芸太田町加計3494-9

長年愛される老舗としてのこだわりは強く、「色々やってしまうと鯛焼きが.ぶれてしまう」という想いから、あんこ味のみを販売。生地やあんこを追求して生まれた味は、県外からの観光客はもちろん、ふるさと納税の返礼品としても人気。可愛い鯛焼きのイラストが描かれた手ぬぐいなどのオリジナルグッズも手に入ります。

問い合わせ 0826-22-0571
サイト https://taiyakiya.com/

LUNCH×LOCAL

おいしく楽しく、地産地消
広島の恵みで作る

愛されランチ

広島県内の食材と夢ぷらざの
オススメ商品を使ったレシピをご紹介します。



バリエーション豊かな優秀食材
じゃがいも尽くしの、カフェ風プレートランチ

今回の食材
じゃがいも
（竹原市）

100年以上の歴史を誇る特産品で、瀬戸内の温暖な気候とミネラル豊富な赤土で育つため、糖度が高く、風味豊かな味わい。果肉がギュッと詰まっており、煮崩れしにくく弾力があります。

ここがポイント！

加熱しても壊れにくい「ビタミンC」が豊富で、フランスでは「大地のりんご」と呼ばれているとか。塩分や水分の排出を助ける「カリウム」や、腸内環境を整える「食物繊維」が豊富で、腹もちが良いのもポイント。

神石高原町



きくいもチップ

90g 700円／神石高原米ちゃん農園

無農薬で栽培された神石高原町産のキクイモを乾燥。そのまま食してパリパリ食感を楽しむのもいいし、水で戻して料理に使って旨味を味わうのもおすすめ。

キノコの旨味たっぷり！ニンニクとオリーブオイルでバル風の一品に

秋色ポテト&香ばしチップのゴロゴロサラダ

材料（2人分）

- じゃがいも（約200g）…… 中2個
- マッシュルーム …… 6個
- ソーセージ …… 6本
- ニンニクチューブ …… 2cm
- きくいもチップ …… 適量
- バター …… 8g
- オリーブオイル …… 大さじ1/2
- 塩 …… 適量
- 粗挽き黒こしょう …… 適量
- パセリ（生） …… 適量



作り方

01 じゃがいもは皮をむき、大きめの乱切りにする。耐熱ボウルに移し、大さじ1の水（分量外）をいれ、ふんわりラップをかけて600Wの電子レンジで5〜6分程中に火が通るまで加熱。

02 マッシュルームは、石づきを切り落とし、大きいものは半分に切っておく。

03 ソーセージは2等分にカット。フライパンにバターとオリーブオイルとニンニクを入れて中火にかけ、香りが立ってきたら、ソーセージを入れて焦げ目がつくまで中火で炒める。焦げ目がついたらお皿に取り出す。

04 そのままのフライパンにマッシュルームをいれて火が通るまで中火で炒め、お皿に取り出す。

05 水気を切ったじゃがいもをいれ、カリッと焦げ目がつく程度に中火で炒め、03・04をいれてなじませながら炒める。全体になじんだら塩コショウで味付け。

06 大きめに砕いたきくいもチップと、みじん切りにしたパセリを散らす。

カリッカリのじゃがいもガレットでバンズまで美味しい！

ポテトバンズのヘルシーチリバーガー

材料（2人分）

【バンズ】
- じゃがいも（約200g）‥ 中2個
- 片栗粉 …… 小さじ2
- とろけるチーズ …… 30g
- 塩、コショウ …… 少々
- オリーブオイル …… 適量

【具材】
- ベーコン …… 2枚
- トマト …… 2切れ
- フリルレタス …… 2〜4枚
- 卵 …… 2個
- Ⓐ マヨネーズ …… 大さじ1
- Ⓐ 塩コショウ …… 少々

【ソース】
- マヨネーズ …… 大さじ1
- ケチャップ …… 小さじ1/2
- ハツカイチリソース …… 適量

POINT ※じゃがいもを水にさらしてしまうと焼く時にくっつかないので、水にさらさずに焼くこと。※トマトは水分が多くてじゃがいもがしなってしまうので、じゃがいもの上にはのせないで！



作り方

01 卵にⒶをいれて混ぜ合わせ、スクランブルエッグを作る。

02 ベーコンをフライパンでカリッとするまで焼く。

03 じゃがいもは皮をむいて薄切りにし、さらに千切りにする。塩・こしょう・片栗粉、チーズを入れ、良く混ぜる。4等分にし、フライパンにオリーブオイルを多めにひいて熱し、10㎝ほどの円形にし、中火で両面を焼く。

04 焼いている間に、レタスは洗って水気を切っておく。トマトを切ったらペーパーの上に置き水気を切る。

05 じゃがいもの両面がカリッと香ばしく焼けたら取り出し、具材をサンドしてソースをかける。

甘日市市



ハツカイチリソース

150g 1,296円／はつはな果蜂園

唐辛子と蜂蜜とレモンは地元甘日市産。ほど良い甘さとピリッとした辛さがくせになる、甘日市の食の恵みを味わえるチリソース。揚げ物やサラダ、パスタにどうぞ。

世羅町



ワインコンポート梨

300g 1,296円／料理旅館玉乃家

世羅町特産の梨を大きめにカットしてワインシロップに漬け込み、香りや甘みを凝縮した贅沢コンポート。梨の甘味とすっきりとした白ワインが相性抜群。

まろやかで優しい風味。形もトッピングも好みでアレンジ自在！

じゃがいもモンブランで大人のベジスイーツ♪

材料（2人分）

- じゃがいも（150g） …… 小2個程度
- 砂糖 …… 30g
- クリームチーズ …… 30g
- ワインコンポート梨 …… 1切れ
- 片栗粉 …… 大さじ1/2
- 生クリーム …… 大さじ2〜3
- ミント …… お好み



作り方

01 じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、5分程水にさらす。

02 01を耐熱ボウルに移し、ふんわりラップをかけて600Wの電子レンジで5〜6分程、中に火が通るまで加熱する。

03 ボウルにじゃがいもを入れて滑らかになるまで潰す。

04 砂糖、クリームチーズ、片栗粉をそれぞれ混ぜながら加えていく。

05 生クリームを少しずつ加え、角が立つまで固さを調節。

06 お皿にモンブランの山のように形成し、梨のコンポートを添える。

※価格は全て税込です。掲載時の価格であり、変更される場合があります。

広島のGoodが揃っています！

夢ぷらざ News

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来ました!!三次市吉舎町の美味しい空気と水、豊かな土壌で育まれた人気の商品です。新米ならではのツヤツヤモチモチ食感をお楽しみください♪

神楽



夢ぷらざでは、美術館チケットの他に神楽チケットの販売もあります。秋といえば…文化の秋?!ゆっくり神楽観賞してみてはいかがでしょうか。ちなみに、今年も神楽カレンダーを販売する予定です。

夢ぷらざミニ情報　酒樽

店内奥のお酒コーナーに、本物の酒樽があるのをご存知ですか？
よく外国の方に「売り物ですか？」と聞かれますが、非売品です。
各銘柄が名を連ねていますが…もちろん中は空です。



フェア情報

【9月～12月】

※2026年8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。



●9/30(水)～10/13(火)●
おおたけ特産品フェア



●10/14(水)～10/27(火)●
なまらいいしょ！
北海道フェア



●10/28(水)～11/10(火)●
やまがた
秋の実りフェア(Aブース)



●10/28(水)～11/10(火)●
クレワン・グランプリ
(Bブース)

●11/11(水)～11/17(火)●
道の駅たけはら特集＆元気まるごとフェア（仮）



●11/18(水)～12/1(火)●
離島フェア

YUMEPLAZA SELECTION

美味しいお酒と肴で一献！

夜長のお供。秋の推し5選

※夢ぷらざ店舗＆オンラインショップ調べ（期間：2026年5月～6月、2025年9月～11月）
※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。

洋酒しみしみのカステラ生地からじゅわ～♪



府中市上下町
洋酒ケーキ（5個入りパック）　800円　01

きめの細かいカステラに、最高級のラム酒とブランデーを効かせたシロップがたっぷり!しみしみの食感とリッチな香りに酔いしれて。

製造元／株式会社くにひろ屋

気軽に楽しめるフルーティなジントニック



廿日市市
ジントニック ピンクグレープフルーツ　350ml 210円　02

ジンの爽やかさとほのかなスパイシー感、グレープフルーツのほろ苦さを帯びたフルーティな味。食後やリラックスタイムにおすすめ。

製造元／株式会社サクラオブルワリーアンドディスティラリー

子どももお年寄りもみんな大好き！



大竹市
いりこせんべいうま味かじり　16g 432円　03

阿多田島の特産品、「煮干いりこ」をまるごとおいしく楽しむために、高温で圧縮して焼き上げたおせんべい。豊富なカルシウムを含み栄養も満点!

製造元／オーエス食品

スライスして生でも食べられる！



広島市
ゆば入り五目厚揚げ　2個入 440円　04

表面がカリっとした厚揚げで、油っこさは少なめ。大豆の味がわかる豆腐は濃厚で、ひじきやキクラゲが食感のアクセントに。わさび醤油やポン酢が◎。

製造元／株式会社 広宮

ナチュラルなやさしい甘さにホッ



広島市
メープル味 ミックスナッツ　70g 500円　05

ナッツを専用ロースターで香ばしくキャラメリゼ。5種類のナッツと飽きない自然な甘さで、健康素材×オイル不使用だからヘルシーなのも嬉しい。

製造元／ナッツ工房メープル

スタッフおすすめ商品をご紹介！

注目 Pick Up



ぷりぷり感を最大限に引き出したもち麦

〈安芸高田市〉
もち麦キラリモチ　300g 540円

食物繊維が豊富で、大粒ならではのプチプチ・モチモチ食感が楽しめます。白米にまぜて炊いたり、茹でて野菜スープ・味噌汁・サラダへのトッピングにも。

製造元／株式会社キラリフーズ



瀬戸内産レモンで酸っぱさキューン！

〈呉市〉
じゃがビー瀬戸内レモン味　75g（15g×5袋） 570円

サクッ!ホクッ!とした食感のじゃがいもスティック。100％瀬戸内産のレモン果皮パウダー使用。ほろ苦いレモンの酸味とピリッときいた黒胡椒がアクセントに。

製造元／カルビー株式会社（広島県内工場）

ハロウィンジャンボ 4億円

1等・前後賞合わせて4億円
1等2億円、前後賞各1億円

宝くじの購入は広島県内で!

ハロウィンジャンボミニ 4,000万円

1等・前後賞合わせて4,000万円
1等2,000万円、前後賞各1,000万円

各1枚300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/

9月16日(水)発売

発売期間／9月16日(水)～10月16日(金)　抽せん日／10月26日(月)

2026年新市町村振興宝くじ　(公財)広島県市町村振興協会

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。

広島 夢ぷらざ 地域づくり情報誌 Love Local Live Local YUMEPLAZA

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】年末年始　【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



2026 秋
第85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2026年9月9日現在のものです。

▼HPはこちら