



【特集】

温故知新のまち、

尾道の現在地を語る

地域をめぐる「モノがたり」

寺本 光希さん(竹原市) HIROSHIMA TEA FARM(世羅町)

▼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」(熊野町)



特集 Love×Local
愛されるまち、地域の「今」を発信！

レトロな町並みや名物グルメ、
絶景サイクリングコースの拠点……。
歴史と創造性を兼ね備えた港町で、
広島でも有数の人気観光地となった
尾道に転換期が訪れています。
これからもまちを存続させるため、
古き良きものをどう残し、何を変えるのか。
尾道を愛する二人が
まちの現在地と未来を語ります。

まちの未来のために結集し
活性と伝統の共存を模索する



vol.
80
regional
development
magazine



Contents

P.3 特集 愛されるまち、地域の「今」を発信！
【対談】尾道の真価を示す 二人が語る未来ビジョン(尾道市)

P.6 地域をめぐる「モノがたり」
カゴや装飾品を創作する竹工芸作家 寺本 光希さん(竹原市)
世羅産ティーシードオイルを製造 HIROSHIMA TEA FARM (世羅町)

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」【熊野町】

P.12 広島の恵みで作る「愛されランチ」

P.14 夢ぶらざRANKING 夏の食欲不振の強い味方! ごはんのお供 人気ベスト5

P.15 夢ぶらざ NEWS

表紙／(左から)有限会社いっとく 山根浩揮さん、きっかけオノマチ合同会社 後藤峻さん

今号の
読者プレゼント

レシピで紹介した商品を
各1名さまにプレゼント!

- 鯛味噌(有限会社かとかや)
- 濃縮だしつゆ(佐伯醤油有限会社)
- チキンチップス ガーリック(巴屋清信有限会社)



【応募方法】住所、氏名、年齢、電話番号、ご希望の商品、アンケート①から③の回答をご記入ください。

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。



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

回収ボックス 「ひろしま夢ぶらざ」内に設置されている
アンケート回収ボックスへご投函ください。

【応募締切】2025年8月31日(日) 消印有効

〈アンケート〉

- ① 情報誌「夢ぶらざ」2025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)

尾道を愛し、挑戦を続ける熱き起業家

有限会社いっとく ^{やまねこうき} 山根 浩揮さん

尾道市出身。19歳のときに起業し、自宅で古着販売を始める。22歳で「遊食楽酒いっとく」をオープン。「こめどこ食堂」や「やまねこカフェ」など、尾道、福山を中心に多数の飲食店やゲストハウスを経営する。第3回ホワイト企業大賞「地域密着経営賞」受賞。NPO法人尾道空き家再生プロジェクト理事なども務め、まちの活性化に取り組む。

可能性を広げ、次世代へ手渡す

きっかけオノミチ合同会社 ^{ごとうたかし} 後藤 峻さん

京都市出身。2016年に尾道市へ移住し、2024年までシェアオフィス「ONOMICHI SHARE」のコンシェルジュを務めた。5月に合同会社を立ち上げ、築120年の古民家を改装したコワーキングスペース「bench!」をオープン。尾道市の移住定住コンシェルジュ、尾道商業高校の産業教育コーディネーターなど、尾道を次世代へ繋ぐ活動を行っている。

【対談】

Message
—— メッセージ

未来の景色が変わるターニングポイント。
「何を守るか」を本気で考えなければならない

対談 MOVIE



尾道の真価を示す 二人が語る未来ビジョン

尾道で育ち、10代から事業を展開する山根さん。結婚を機に京都から妻の出身地である尾道へ移住し、まちづくりに関わる後藤さん。尾道の価値を知るお二人に、今とこれからを語っていただきました。

利益の追求だと残らない。
想いに共鳴して人は訪れる

（後藤）京都から尾道に移住したとき、面白いまちだと感じました。あれから10年近く経ちますが、変化の波が来ているように思います。

（山根）僕は生まれも育ちも尾道ですが、幼少期から知っている「尾道らしさ」を守るかは今重要な課題です。市外からの資本により、伝統的な景観が減って新たなものに置き換わる。経済的な発展がなければ地域は継続できませんが、古き良きものが失われるかもしれないという転換期に直面していると思います。

（後藤）山根さんは古い建物や空き家を活かした店づくりをされていますよね。

（山根）昔の建物を活かして再生することを意識して事業に取り組んできました。空き家再生プロジェクトにも参加していますが、僕はまちが築いてきた物語を大切にしたい。もしそれを壊すならその事業は尾道でやる必要はないんですよ。例えば、シネマ尾道で開催される「尾道映画祭」に著名な監督や俳優が駆けつけるのは、オーナーの映画を愛するまちを守りたいという想いに共感するからですよ。

（後藤）私も移住のきっかけは結婚でしたが、まちの魅力を深く感じたのは「尾道市若者チャレンジ講座」を担当していた市役所職員の方の影響

でした。尾道に強い想い入れがある人で、ゼロから多くのことを学ばせてもらいました。

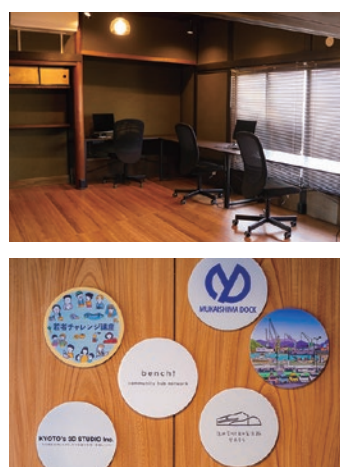
長く愛されている
伝統を伝えるために

（山根）経営者として利益を出すことは必要ですが、哲学や思想のない商売だと儲からなければ撤退し、まちの空洞化に繋がる可能性さえあります。僕が空き家再生事業に取り組むのは、お金ではない価値があるから。

（後藤）私が運営しているコワーキングスペースも儲けたいなら違う業態にするほうが良いんですよ。でもコミュニティや活動を繋ぎたいと思って立ち上げたので、今の形にしています。

（山根）新しい事業や外部の参入がダメというわけではなく、お互いを尊重しながらまちの未来を考えなくてはならない時期にきているのだと思います。先人がコツコツ積み上げたものは真似できないですし、一度無くなると元には戻せません。昔の尾道を知っている人たちも集まって、どのようなまちにするか本気で議論したい。それが自分も含めて尾道で商売を続けてきた人たちの宿題だと思っています。

（後藤）私は移住者ですが、まちや人に恩返しをしたいという気持ちでいます。まちづくりは結局人の想いが重要。私は尾道から沢山想いを受け取ったので、一緒に引き継いでくれる人が増えるとうれしいです。



Q オイルは どんな使い心地？

驚くほどさらりとしていてべたつきません。少量でもさっと肌に馴染む使い心地です。

Q どんな使い方が できますか？

洗顔後、素肌に塗った後で化粧水や保湿クリームを塗ると柔らかな肌に。ヘアオイルにも使え、飲んでもOK。傷につけると治りが早いという声もありました。

Q どんな効果が ありますか？

ビタミンEが保湿効果を高め、オレイン酸によって悪玉コレステロールの上昇を抑えます。抗酸化作用によって肌や髪を美しく保ちます。

お茶の産地としての歴史が古い世羅町。世羅茶は広く親しまれていましたが、後継者不足で世羅町の多くの茶畑が廃れていました。5年ほど前、茶畑の現状を知り、茶農家を目指して世羅町に移住した西 甲太郎さん。在来種の残る茶畑に落ちていた茶の実を「何かに使えないか」と管理栄養士である妻の智子さんに相談したところ、優れた成分が含まれていることを知りました。そこで日本茶や抹茶の販売で知られる田頭茶舗の古長社長に活用を持ちかけると、まだ茶の実オイルが一般的に出回っていないかったこともあり、商品化を目指すことに。茶畑から車で10分ほどのところに倉庫や分別機、搾油設備などを整えて、2024年にティーシードオイルを誕生させました。



分けて搾油・瓶詰め。春に出荷するまで全ての工程をふたりで行っています。ビタミンEやコエンザイムQ10が豊富なティーシードオイルは美容意識が高い人たちの間で話題になっており、評判は上々。「栽培から出荷まで全工程を自分たちでやるのは大変ですが、世羅町の豊かな自然の力を持つオイルが世界に広がることを期待して頑張っています」と話してくれました。

世羅産ティーシードオイルを製造

HIROSHIMA TEA FARM(世羅町)

西 甲太郎さん、智子さん



Profile
西 甲太郎 (にしこうたろう) さん
智子 (ともこ) さん



後継者不足によって放置された茶畑を見た甲太郎さんが、茶農家に転身すべく広島市から世羅町に移住。妻の智子さんとともに、2024年より本格的にティーシードオイルを製造。

HIROSHIMA TEA FARM

住所／世羅郡世羅町黒刈675-2
問い合わせ／0120-21-4424(田頭茶舗)
販売／田頭茶舗オンラインショップ、
田頭茶舗広島レクト店など
サイト／<https://yuicha.jp/tea-seed-oil/>



茶の実オイルを世界に！

メイドイン世羅の

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

寺本 光希(てらもとみつき) さん

1996年、横浜市出身。高校卒業後、京都の伝統工芸大学で竹工芸を学ぶ。卒業後の2017年に南丹市から竹原市に移住。竹製品や工房がある「竹の駅」で創作活動を行っている。

Instagram @mitsuki__take

竹の駅

住所／竹原市下野町3260-2

電話／0846-23-5432 (寺本 光希:080-1906-8500)



カゴや装飾品を創作する竹工芸作家

寺本 光希さん(竹原市)

Q 作品は どこで買えますか？

竹の駅や竹原まちなみ竹工房のほか、時々広島市内のポップアップショップやワークショップでも販売しています。オーダーも可能です。

Q 制作の面白さは？

竹ひごを編む作業です。数ある技法を組み合わせて、平面から立体になって、さまざまな形に表現できるところが面白いです。

Q これからどんなものを 作りたい？

既成概念に囚われず、新しいデザイン、新しい用途、今までにない見せ方ができるものを作りたいです。

高校3年生の時、テレビで見た竹工芸の職人の仕事に憧れ、京都の専門学校で学んだ寺本さん。竹細工のまちとして知られる竹原に関心を持ち、在学中の夏休みに訪れました。「人も町並みも素敵で自分に合う」と竹原市への移住を決断。竹原竹工芸の先駆者・坂元静馬さんの「竹の駅」を間借りして作業場を構え、創作活動を行っています。



創作する製品はカゴやザル、バッグのほか、現在力を入れているのがハンガー。竹に熱を加えてハの字に曲げ、金属造形作家辻陽水さん作った真鍮のフックを取りつけたものでモダンな印象です。「使い捨てではなく自然素材の道具を、愛着を持って使っていく価値観も大切」と寺本さんは作品を通してライフスタイルを提案しています。

竹工芸品を日常的に使い

経年変化を楽しむ暮らしを提案

履き心地バツグン!



01

デニム抜染スリッポン

22,000円

一度染め上げたデニムからグラデーション状に色を抜く、独自技術の「段落ち抜染」でペイズリー柄を描いた生地を使用。プリントではないので柄が落ちることがなく、履き込むほどに味が出る経年変化を楽しめます。

製造元／山陽染工株式会社
住所／福山市一文字町6-1
TEL／084-953-2828

折り鶴から生まれた和傘



02

傘鶴(さんかく)

各220,000円

折り鶴を裁断し、手漉き和紙に漉き込んで作られた和紙「紙鶴(しかく)」を使い、職人の手によって生まれた世界に一つだけの和傘。平和への願いと、日本の伝統技術を未来へ繋ぐ強い思いが込められています。

製造元／株式会社ロジコムホールディングス
住所／広島市東区矢賀新町5-7-4
TEL／080-8985-8396

原材料はオール広島県産



03

割って飲む酢
35959酢(さんごくごくす)

990～1,080円(200ml)

瀬戸田レモンと大竹産ハチミツをたっぷり入れた、米酢仕立ての「白」。同じく黒酢仕立ての「黒」。そして廿日市の津田イチゴの果汁たっぷりな「赤」。炭酸やミルク割、ウォッカ、ジンなどのお酒で割って美味しいカクテルにもできます。

製造元／三国酢造株式会社
住所／大竹市元町2-1-1 TEL／0120-359-471

庄原市高野町発の
クラフトビール

04

みづめ
御津女神社ビール

750円(330ml)

屋根工事業を行うコニシ工業が「地域貢献できる事業を」と、山形県尾花沢市から入手したホップの苗を栽培し、クラフトビールを製造。900年前、災害や疫病による危機から村を救った「御津女」という人物を祀る高野町の神社から命名しています。

製造元／有限会社コニシ工業
住所／庄原市高野町岡内74 TEL／0824-86-2080

ガラスが涼やか



05

ガラスアクセサリ

積層のヘアゴム・泡のヘアゴム
(黄、紺、青、緑、赤、白など) 各1,800円
角鹿ピアス(茶、黄、紫、白、桜) 各2,800円
夏空のピアス/イヤリング 2,100円

宮島の鹿をモチーフにキラキラした耳元を演出するピアス、夏の空のような爽やかなカラーのピアス、そして豊富なガラスのカラーパリエーションで後ろ姿を引き立てるヘアゴムなど、抜け感のあるアクセサリが揃っています。

製造元／みやじまガラス工房 Fizz Glass
住所／廿日市市宮島町557-1 TEL／080-6304-2397

地元高校生の意見を反映!

広島県立世羅高校

ハーブが香る日焼け止め!

コラボ
商品

世羅ニウムUVクリーム

2,200円

世羅高校陸上部女子部員の意見を取り入れて開発された、日焼け止めクリーム。女子部員たちの「香りが良くのびやすいクリームがほしい」という声をもとに、「世羅」と音の響きが似ているハーブ「ゼラニウム」を香料に使用。道の駅世羅などで販売しています。

問い合わせ先／世羅町観光協会 info@seranan.jp

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



暑い夏がやってきました。猛暑が続く昨今、身の回りには目にも体にも涼やかなものを取り入れたいものです。今回のテーマは「夏を涼やかに彩る」。体がスキッとするドリンクを飲んだり、ガラス製品や藍染などでお出掛けを爽やかに演出したりして心地よい夏を過ごしましょう。世羅高校陸上部と企業のコラボ製品も必見です。



案内してくれた
地元ナビゲーター

株式会社仿古堂 井原 倫子さん

熊野町は自家用車もしくはレンタカーで回るのがオススメです。おいしい飲食店も多いですよ！

01 秋に開催される「筆まつり」の会場

さかきやま 榊山神社

熊野町中溝5-1-13

933年に大分の宇佐八幡宮から勧請され、1000年以上の歴史がある神社。厄除け、開運の神様として親しまれています。町の文化財に指定された本殿の屋根は美しい黄金色。青空に映えてフォトジェニックです。

問い合わせ 082-854-2874

サイト <http://www.sakakiyama.jp>

02 熊野町の風土を醸す酒蔵

ばじょう 馬上酒造

熊野町城之堀2-5-16

1893年創業の酒蔵で、古くからある伝統的な道具を使用し、熊野の風土が溶け込むような酒造りを行っています。蔵の売店では、町外で手に入りにくく幻の酒と呼ばれる代表銘柄の「大号令」や酒粕かりんとうなどが購入できます。

問い合わせ 082-854-0104

Instagram @bajoshuzo

03 煎りたての焙煎珈琲豆を販売

熊野焙煎工房

熊野町川角5-6-33

元は英語教員だった山本賢治さんが2018年にオープン。注文後に焙煎されるため、新鮮な珈琲豆が楽しめます。豆は10種類以上を用意。メールや公式LINE、電話などで、好みの味を相談して注文することもできます。

問い合わせ 090-9736-6268

サイト <https://kumanobaisen.hp.peraichi.com/>



宮司の
榊山望さん

01



02



03



04



05

04 猫雑貨の ハンドメイド作品が満載

猫雑貨Mimy

熊野町萩原3-3-29

店内に全国のハンドメイド作家による猫雑貨が並びます。文房具、食器、ファッション小物など種類も豊富。オーナー製作の木工作品も販売されており、不定期で猫以外をテーマにした雑貨の企画展も開催しています。

問い合わせ 082-576-3315

Instagram @mimy_3329

05 名水が湧くパワースポット

ゆるぎ観音

熊野町中溝地区

周囲に30体余りの磨崖仏が点在する杉松山観音堂。心が清らかな人がゆすると動くという大岩「ゆるぎ岩」のほか、眼病を患っていた人が目を洗って祈願すると全快したという伝説を持つ湧水もあります。

問い合わせ 082-820-5602(熊野町産業観光課)

サイト <https://www.town.kumano.hiroshima.jp/contents/1520222747970/index.html>

地元ナビゲーターと行く

Burari at Kumanocho

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！

美しい自然と
歴史のあるまちです。

今回のまちぶらは
熊野町

まちぶらインスタ



広島市内から車で約30分の距離にある熊野町。言わずと知れた「筆の都」として有名で、筆の生産量全国一位を誇っています。四方を山に囲まれた高原盆地で、四季折々の里山の風景や文化財などを見ることができます。

広島市



チキンチップス ガーリック

(50g)864円／巴屋清信有限会社

広島県産の熟成鶏を使用した、高たんぱく・低カロリー・グルテンフリーのノンフライベイクドチキンチップス。パリパリサクサクの食感で、おつまみやおやつにもピッタリです。

チキンチップスのパリパリ感がアクセント！

トマトとブロッコリーと豆腐のサラダ

材料(2人分)

木綿豆腐……………1/2丁
ブロッコリー……………1/2株
トマト……………1個
チキンチップス……………10g
塩……………少々

[A]ドレッシング

塩……………ひとつまみ
酢……………大さじ1
オリーブオイル……………大さじ1
黒こしょう……………少々

作り方

- 01 木綿豆腐に塩をまぶして耐熱皿にのせ、ラップをせずに600W・2分ほどレンジで加熱。余分な水分を捨てる。
- 02 ブロッコリーを食べやすい大きさに切り、塩を加えた熱湯で茹でて水気を切る。
- 03 豆腐とトマトを一口大に切る。Aを混ぜてドレッシングを作る。
- 04 皿に豆腐、ブロッコリー、トマトを盛り付ける。
- 05 チキンチップスを割ってのせ、ドレッシングをかける。



だしがしっかり染みる

野菜の冷やしおでん

材料(2人分)

トマト……………2個
オクラ……………8本
ちくわ……………3本
卵……………1個

[A]

だしつゆ……………大さじ2
酒……………大さじ1
水……………600cc

作り方

- 01 トマトはヘタをくり抜き、反対側の部分に浅く十字の切れ目を入れる。
- 02 トマトを2〜30秒ほど茹でた後、氷水に入れて皮をむく。
- 03 オクラはガクを取って塩を適量こすりつけ、1分ほど茹でて水気を切る。
- 04 ちくわはななめ半分に切って油抜きをする。卵を茹でる。
- 05 鍋にAを入れて煮立ったら、ちくわ、トマト、オクラ、ゆで卵を入れて火を止める。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。



廿日市市



濃縮だしつゆ

(500ml)879円／佐伯醤油有限会社

経節・いりこ・昆布のだしが香る瀬戸内の味。濃縮15倍なので少量で味が決まります。鍋、煮物、うどん、吸い物、炊き込みご飯など、様々な料理で活躍します。

大崎上島町



鯛味噌

(120g)670円／有限会社かとかや

瀬戸内海産の鯛と地元の大崎上島町で作られた味噌で仕上げたおかず味噌。そのままご飯や野菜、豆腐につけるのももちろん、煮物や炒め物の味付けにも使えます。

味噌のコクとトマトの酸味が絶妙にマッチ

トマトの鯛味噌パスタ

材料(2人分)

トマト……………2個
ベーコン……………4枚
パスタ……………200g

鯛味噌……………大さじ2
オリーブオイル……………適量
大葉……………4枚

作り方

- 01 トマトを角切りにする。
- 02 フライパンにオリーブオイルを熱し、ベーコンを炒め、トマトを加える。
- 03 パスタを茹でる。大葉を千切りにする。
- 04 02に鯛味噌とパスタのゆで汁を大さじ2加え、塩コショウで味を調整する。
- 05 04にパスタを混ぜてお皿に盛り付け、大葉をのせる。



LUNCH×LOCAL

おいしく楽しく、地産地消
広島の恵みで作る

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



栄養たっぷり！甘みと酸味が爽やかなトマトを食べよう

夏バテを吹き飛ばせ！

今回の食材

芸北トマト (北広島町)

北広島町の芸北地区は古くからトマト栽培が盛んな地域。夏でも寒暖差のある冷涼な気候で甘みと酸味のバランスが良いトマトが育ち、「芸北トマト」として出荷されています。

ここがポイント！

トマトに多く含まれるリコピンには抗酸化作用があり、紫外線対策になります。健康維持や美容に役立つビタミンC、βカロテンも豊富で、体を冷やす効果もあるため、暑い日こそトマト料理がオススメです。

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！

産地直送 夏ギフト始まりました♪

今年も始まりました夏ギフト！大人気の「ピオーネ」「ジェラート」「地酒」などの他に、今年は「比婆牛」が加わりました。親しい人たちとの集まりや、お世話になった方への贈り物はいかがでしょう。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てくださいませ。



【7月～10月】 フェア情報

●7/2(水)～7/15(火)●

チーム500フェア



●7/16(水)～7/29(火)●

「ザ・広島ブランド」
ひろしま夢ぷらざに
大集合！フェア

●7/30(水)～8/26(火)●

お盆フェア



●8/27(水)～9/9(火)●

はっしーマルシェ
～広島広域都市圏物産展～



●9/10(水)～9/23(火・祝)●

三原特産品フェア



●9/24(水)～10/7(火)●

尾道フェア

※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。

クールダウンはいかが？

今年の夏も暑くなりそうですね。夢ぷらざ店内奥ではソフトクリームのイートインコーナーがあります。水やお茶などのドリンクも冷蔵庫で冷えています。冷たいものでクールダウンしつつ、お買い物をお楽しみくださいませ♪



夏だ！酒だ！

見た目も涼しい夏酒が入荷しています！暑い夏にはしっかりと冷やした冷酒がオススメです。贈り物にもぜひどうぞ♪



夏の食欲不振の強い味方！

ごはんのお供 人気ベスト5

※夢ぷらざオンラインショップ調べ(期間:2024年4月17日～2025年4月16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。

牡蠣の濃厚な旨みのご飯に相性抜群

贈り物としても喜ばれます！



📍海田町

かき醤油味付のり

8切6枚×3袋 226円

ザ・広島
ブランド
認定品

牡蠣の濃厚な旨みと風味で“広島味”として長年愛されているロングセラー商品。甘めの味付けと口どけの良さが人気です。

製造元／広島海苔株式会社

コクのある甘さとクセになる辛味が◎



📍尾道市

テルちゃん
はくさいキムチ

400g 840円

食べ始めたら止まらない極旨キムチ。創業から受け継がれる秘伝のレシピを使って、一つひとつ丁寧に手作業で作られています。

製造元／株式会社かがやきフーズ

おにぎりの具にしても美味しい^^

磯の香りがふんわり♪

お豆腐やパンにも合う！



03

ザ・広島
ブランド
認定品

📍広島市

広島菜漬「安藝菜」

250g 486円

厳選された広島菜と良質の天然水を用いて、独自の製法で漬けた広島菜。ピリッとした辛味と浅漬けならではの新鮮な風味がやみつきに。

製造元／株式会社山豊



04

📍海田町

味付もみのり

40g 270円

海苔の品質にこだわり続ける老舗のもみのり。ごはんのほかに蕎麦やサラダなど、アレンジのしやすい人気の秘訣です。

製造元／株式会社マルヒガシ海苔



05

📍広島市

宮島かきの
しょうゆ海苔ふりかけ

25g 216円

老舗の佐伯醤油の「宮島かきのしょうゆ」を海苔に味付けし、牡蠣の旨みと風味を生かした広島のご当地ふりかけ。

製造元／田中食品株式会社

スタッフおすすめ商品をご紹介します！

注目 Pick Up



👉 シロップがジュワッとあふれる！

〈府中市〉
洋酒ケーキ

58g×5個 700円

ラム酒と2種類のブランデーをブレンドしたシロップを、カステラ生地にたっぷりしみ込ませた芳醇なケーキ。夏場は冷やして食べるのがオススメです。

製造元／株式会社くにひろ屋



👉 濃厚な大豆の味がとろける

〈広島市〉
生ゆばとうふ

200g 360円

広島県産大豆を使用し、上部が湯葉状になった豆腐。大豆の甘みがしっかり感じられるトロトロ食感で、ダシ醤油との組み合わせは最高。

製造元／株式会社広島

宝くじの購入は
広島県内で!

当さんの
チャンス広がる!

サマー
ジャンボ

7
億円

サマージャンボ
ミニ

5,000万

1等・前後賞合わせて7億円

1等5億円、
前後賞各1億円

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



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11日金 同時発売 各1枚 300円

●発売期間：7月11日(金)～8月11日(月)
●抽せん日：8月21日(木)

PCやスマホで
ネット購入!



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

2025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!

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 夏
第80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2025年6月18日現在のものです。

▼HPはこちら

