



【特集】
産学官も世代も超えて
繋がることで、拓く世界

地域をめぐる「モノがたり」

居神 光男さん・掛田 隆義さん(府中市) 竹中 智和さん(大竹市)

▼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」(三原市)



特集 Love×Local

愛されるまち、地域の「今」を発信！

隣接する北広島町と安芸太田町
豊かな自然と伝統が未来を築く糧に

平成の大合併により、
芸北町・大朝町・千代田町・豊平町が北広島町に
加計町・筒賀村・戸河内町が安芸太田町に
それぞれが一つの町として
発展することを目指した。
でもそれは、もう「かつて」の話。
若者といわれる世代は
町の魅力を柔軟に掛け合わせ
未来につながる新たな取り組みを
手を取り、築き始めています。



Contents

P.3 **特集** 愛されるまち、地域の「今」を発信!
【対談】若者といわれる世代が考える地域の未来、これからの姿

P.6 地域をめぐる「モノがたり」
高原生姜上下しょうがシロップ 居神 光男さん・生姜農家 掛田 隆義さん（府中市）
大竹産楮で手すき和紙を作る 竹中 智和さん（大竹市）

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」【三原市】

P.12 広島の恵みで作る「愛されランチ」

P.14 夢ぶらざRANKING 熱あつのまま食べたい！冬の食卓にオススメ 人気ベスト5

P.15 夢ぶらざ NEWS

表紙／（左から）一般社団法人 地域商社あきおおた 梅本 雅史さん、有限会社 大朝交通 堀田 祐作さん



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】2026年2月28日(土) 消印有効

〈プレゼント商品〉

- 猫節 (株式会社まるじょう)
- 蒸し大豆 (オクヒロ食品株式会社)
- オイスターソース (アヲハタ株式会社)



〈アンケート〉

情報誌「夢ぶらざ」2025年冬号の中で、
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)



オリジナルな体験で共感したい
一般社団法人 地域商社あきおた **梅本 雅史**さん

竹原市忠海町出身。2016年に家族で安芸太田町へ移住。地域おこし協力隊として、アウトドアコーディネーターに従事。三段峡や龍姫湖でのSUP^{※1}、深入山でのスノーシュー^{※2}のガイドツアーを開催し、県北ならではの価値を伝えている。

※1. スタンドアップパドルボードの略 ※2. 雪山さんぽ



このまちにある本物を感じて欲しい
有限会社大朝交通 **堀田 祐作**さん

東京、大阪で広告会社に勤め、2年前に北広島町へUターン。大朝交通に就職し、交通事業、観光事業、まちづくり事業に従事。伝統芸能、文化、地域固有の価値を活かした着地型コンテンツ&プログラムの開発に勤しみながら、地域協議会の活動にも取り組む。

【対談】

若者と言われる世代が考える
地域の未来、これからの姿

県外から地元へ戻った堀田さん。移住を機に瀬戸内文化との違いに驚いたという梅本さん。別の場所で同じ志を持って活動をするお二人に、未来へ向けた率直な思いを語っていただきました。

対談 MOVIE



Message
メッセージ

地域、世代、産学官が柔軟に繋がることで
ブレイク・スルーな取り組みを生み出す。

感動を伝える
本物との出会い

〔堀田〕ガイドツアーの開発は梅本さん？
〔梅本〕そう。SUP等、自分が体験して感動したものだけを形にしています。本物だと感じたことに共感してもらおう方がローカルにはフィットすると思う。

〔堀田〕私も広島神楽やユネスコ無形文化遺産の花田植え等、地域固有の資源に価値があると思っています。農家の方の日常生活や日本刀職人の方々の技術には日本文化の本質があり、出会う時には本物だと確信しました。ツアーを通して、お客様とその感情を共有できた時はとても嬉しいです。

〔梅本〕農家の方はどういうコンテンツになるの？

〔堀田〕古民家2棟を保有していて、宿泊体験やサイクリングツアーの一環で地域住民の方と交流の場を提供しています。

〔梅本〕喜ぶでしょ、お客さんが。

〔堀田〕めちゃくちゃ喜ばれますね。

〔梅本〕ローカルの良さは、地元の方が「ようきんさつたの」みたいな感覚で、仰々しくなくてすごく好き。それから、2年前前から行政の支援もあり、SUPやカヤック体験を通じて子供達に地域を知ってもらう活動をしています。

〔堀田〕ローカルの寛容性は、素敵ですね。また、地元の小中学生への提供は、郷土愛の醸成に繋がると思います。当社では、海外からのお客様が200人程度となりました。一人一人のニーズを汲むテラーメイドスタイルが好評とわかってきました。

官民も世代も超えて、
未来の形を共に築く

〔梅本〕私世代交代しようと思っていなくて。ここでは65歳が若手で、80歳位まで現役。私たちなんて赤ちゃんです。

〔堀田〕私は、「過疎」を意識しています。全国的に人口が減る中で、生活インフラ等のように最適化し、豊かな生活を維持するのが課題ですよね。理想を掲げ、世代にかかわらず取り組むことが重要と考えています。先頭に立つのはまだ先かな？赤ちゃんなので笑

〔梅本〕正直、急ぎたくはないですが、スピードアップしなきゃね。

〔堀田〕故郷が豊かであり続けて欲しい。
〔梅本〕人を呼ぶコンテンツは一つの町だけでは難しい。例えば、冬に沖縄から来る方には、広島を全部詰め込んだバックにします。平和公園や宮島に行つて、お好み焼きも食べて。1日はそれで、2日目に安芸太田町でしっかり雪遊びをして泊まる。きつと次は、アジアの雪の降らない地域にツアーを繋げていけると思う。

〔堀田〕観光は、外貨を獲得できる可能性のある産業。担当プログラムでも萩が宿泊地。枠を超えた思考が必要です。
〔梅本〕これからは地域のこういう人間が繋がって、一緒になっていいものを作っていく。それが、私たち世代の役割です。



PERSON 02

紙すき体験は
できますか？

ハガキやA4判作りが体験できます。HPから2週間前までに予約をしてください。(体験料はハガキ2枚で800円・小学生以下は600円、A4判1枚600円)

大竹和紙の特長は？

昔から大竹の和紙は白いのが特長です。コウゾの質感がしっかり感じられます。

どんな商品が人気？

広島県なのでやはり鯉のぼりが人気です。それから着物の生地を表紙に使ったご朱印帳もおすすめです。

ここでの和紙作りの特長は一貫体制。楮を畑で自家栽培し、収穫した楮の木を大釜で蒸した後に多くの作業工程と時間を経て、和紙の原料ができます。手すき和紙に欠かせないのがネリと呼ばれる粘液。この原材料のトロロアオイも栽培。漉き舟の中に原料とネリを入れ、水量を調整しな



大竹市防鹿地区は昔から近くに和紙の原材料である楮(こうぞ)の産地があり、豊かな水に恵まれていたことから和紙作りが盛んに行われていました。今は「おたけ手すき和紙保存会」が400年途絶えることなくその歴史を継承しています。

「私には日本史が好きなので、自分の仕事で400年前と同じことをしていること、そしてそれを次世代に継承できることが喜びです」と語る竹中さん。地元の子供へのレクチャーや新商品の開発、そして後継者の育成なども自身の課題。「まずは手すき和紙作りを体験して、何かを感じて欲しい」と話します。

大竹産楮で手すき和紙を作る

竹中 智和さん(大竹市)



メッセージ動画

Profile
竹中 智和 (たけなか ともかず)さん

7年前、呉市で別の仕事をする傍ら、歴史好きが講じて「おたけ手すき和紙の里」でボランティア活動に参加。当時の手すき和紙職人、故・中本伊勢雄さんの仕事ぶりや人柄に惚れ、職人となった。

おたけ手すき和紙の里

住所/大竹市防鹿3365
電話/0827-93-3576
サイト/https://otaketesukiwashi.com



楮栽培から製造販売まで
400年の歴史を守る手すき和紙

地域をめぐる

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
居神 光男(いがみ みつお)さん

府中市上下町出身。定年退職後、生まれ育った上下町にUターンし野菜やブドウなどを栽培。地元農家のために生姜作りを広める。奥様は高原生姜上下生産者協議会の会長。

高原生姜上下生産者協議会

住所/府中市上下町有福299
電話/0847-62-2616



ぴりっとスパイシー！

こだわりの上下町産ジンジャー

高原生姜上下 しょうがシロップ

左/居神 光男さん (府中市)
右/生姜農家 掛田 隆義さん

「しょうがシロップ」は
どこで買えますか？

「とれたて元気市(広島市安佐南区)」、「道の駅びんご府中(府中市府川町)」などです。(150ml 1,180円)

おいしさの秘密は？

肥料の代わりに乾燥させた草や牛ふん堆肥などを使っています。連作せず土を休ませながら作るので味も栄養も抜群です。

どんな使い方が
おすすめ？

炭酸割り美味しいですが、ビールや味噌汁に少し垂らすとコクが出ますよ。

水やお湯、炭酸水で割って飲めば、スパイシーで少し甘味も感じる「高原生姜上下しょうがシロップ」。このシロップが誕生したのは約10年前のことです。定年退職後にUターンした居神さんが、町内で休耕した田畑を見て「何かできないか」と周囲に相談したことがきっかけで生姜作りと出会いました。育成中の生姜はたっぶりの水やりが必要で栽培に手はかりますが、それでも米作りに比べると断然作りやすく、高齢化が進んだこの町の農家にとって名案でした。「作るなら化成肥料や薬を使わないおいしい生姜を作りたい」と、知り合ったのが地元で野菜作りに定評のある掛田隆義さん。連作せず、土の栄養状態をベストに保ちながら栽培する掛田さん独自の指導のもと、12の生姜農家が誕生。長期保存が難しい生姜の特性を生かして生まれたのがこの「しょうがシロップ」です。



「私たちが作る生姜は辛味にパンチがあるのが特徴。少量でもおいしさが際立ちます」と居神さん。気温差が大きい上下町の気候が、生姜作りに功を奏しています。またシロップ作りだけでなく、生姜を地元の学校給食に提供したり、子ども達に畑で生姜作りをレクチャーしたりするなど、高原生姜上下生産者協議会は上下町産生姜の普及活動に力を注いでいます。

お手入れ簡単



01

土鍋風卓上鍋
8,800円(24cm)

全面持ち手の土鍋風万能鍋。ガスでもIHでも使え、土鍋よりも軽くて落としても割れないのが特徴。季節鍋・卓上鍋だけでなく様々な料理で使うことができます。内外面に新開発のセラミックコーティングを採用しお手入れも簡単。

製造元/エークック株式会社
住所/廿日市市宮島口上1-5-8
サイト/<https://kansai-lm.co.jp/products/entry-10882.html>

廿日市の桜の木を使用



02

甘PAN 深型フライパン
4,400円(22cm)

木のまち・廿日市市の桜を使用したハンドルが特徴。手に馴染む、ぬくもりのある持ち心地です。側面を薄く伸ばすスピニング加工によってお料理もラクラク。内面は3層構造+凸凹トップコートで焦げ付きにくく、金属ヘラが使える丈夫さが魅力。

製造元/サンビー株式会社
住所/廿日市市玖島4323
サイト/<https://san-b.co.jp/SHOP/HP0003.html>

オリジナルギフトに



03

江戸切子 八千代窯
フリーグラス ペア
14,000円

グラスは江戸硝子の製法を継承し、熟練の技で丹精につくり上げられた逸品です。グラス全体のデザインを邪魔しないさりげない彫刻で、世界で一つだけのオリジナルギフトにおすすめです。1つのグラスに1~3文字程度の名前の彫刻が可能。

名入れ製造/株式会社安芸ガラス工芸
住所/安芸郡海田町日の出町4-10
サイト/<https://www.akiglass.net/SHOP/pt-18.html>

竹原の海をイメージ



04

グランブルー 麵鉢
4,500円

「グランブルー」は竹原の海を覗き込んだ時の、果てしなく深い海の色をイメージしたもの。同工房が40年近く作っている定番の麵鉢。片手で持てる軽さと、スタッキングしやすい形。朝顔のように開いた形は丼などでも見栄えがします。

製造元/陶工房風土
住所/竹原市本町3-10-25
サイト/<https://www.n-fudo.com/>

美しい木目



05

そば打ち道具 ヒバ麵鉢
4,900円(30mm×900mm)

蕎麦を打つ麵棒には生地を伸ばす、巻きつけるというふたつの役割があります。高級家具産地の府中市にある工房おがわの麵棒は、天然無垢材を使用した職人こだわりの逸品。ヒバ材は表面が滑らかで比較的軽く、水湿に強いのが特徴。オプションで名入れも可能。

製造元/小川工芸有限会社
住所/府中市父石町61
サイト/<https://kobo-ogawa.com/?pid=80167695>

地元高校生とのコラボ

広島市立広島商業高等学校

梅味のだし醤油



コラボ商品

広島市立広島商業高等学校×川中醤油
とろ〜り梅しょうゆ
200ml 432円

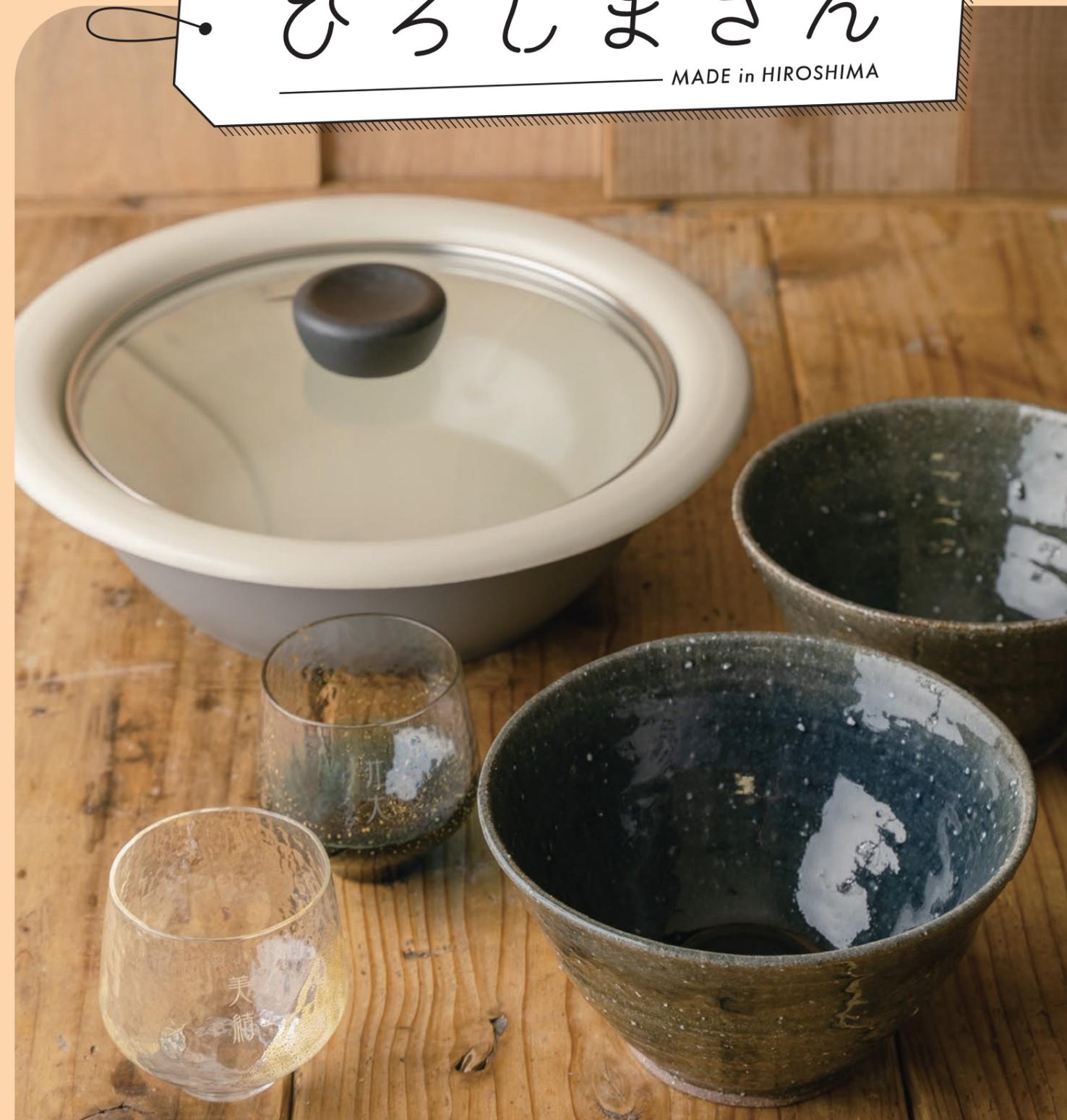
「つけておいしい、かけておいしい」をコンセプトに、とろみのある甘酸っぱい味わいの醤油。川中醤油の定番・芳醇天然かけ醤油に国産の梅、はちみつ、カリカリ梅を加えた高校生のアイデアが光る商品です。ごはん混ぜて梅おむすび、パスタ、サラダ、鍋の付けだしなど、様々なシーンで使えます。

販売元/川中醤油株式会社
住所/広島市安佐南区伴中央4-1-6
サイト/<https://www.kawanaka-shouyu.net/view/item/000000000121>

丁寧な暮らしに

ひろしまさん

MADE in HIROSHIMA



家族で鍋を囲んだり、ホームパーティを開いたりする機会が増える冬。せっかくなので、おもてなしやくつろぎの時間を、素敵なテーブルアイテムで演出したいものですね。今回は広島の木材を使ったものや陶器など広島の職人や企業が制作した「お家ごはんを盛り上げるアイテム」をご紹介します。温かな冬の団欒をお楽しみください。



Profile

株式会社 KOTOYA 井上 美世さん

三原市は、空港・新幹線・港が揃う瀬戸内の玄関口。穏やかな海と山の景色に癒されながら、旬の美食とまちに息づく歴史文化も楽しめますよ！新鮮な海の幸や山の幸をぜひ味わってみてください。

株式会社KOTOYAのスタッフとして「そこにある幸せと人をつなぐ」をテーマに、三原市を中心に地域の魅力を発信し続けている。佐木島のゲストハウス運営やキャンピングカーレンタル事業も行っている。

01 赤く連なる鳥居に思わず足を止める

大島神社

📍三原市本町3丁目6-12

朱色の鳥居が67基立ち並び、陽の光を受けて輝く光景が印象的で、「新幹線の窓から見える、赤く連なる朱色の鳥居は何？」と話題に。航海安全や縁結びの神様として地元で親しまれています。境内からは三原市内が一望できます。

サイト <https://www.mihara-kankou.com/sightseeing/3103>

02 個性豊かな七千体の達磨たち

極楽寺・達磨記念堂

📍三原市東町3丁目5-1

浄土宗第三祖・良忠上人が1237年に開山した極楽寺に併設。「青山コレクション 達磨記念堂」は、2004年に青山照美医学博士収集のだるまが寄贈され開館。現在、国内最大級の七千体を超えるだるまを展示。三原神明市に合わせて開館し、イベントも開催予定。

問い合わせ 0848-62-2985
サイト <https://mihara-gokurakuji.com/>

03 創業100年、地元で愛される鮮魚店

鮮魚細井

📍三原市港町1丁目6-1

明るく元気な3代目女将・細井千恵子さんご家族が切り盛りされている創業100年のお魚屋さん。店前ではふるさと納税の返礼品としても提供する穴子が焼かれ、香ばしい香りが食欲をそそります。オリジナルのタコ飯はタコの旨みを強く感じる、ここでしか味わえない美味しさです。

問い合わせ 0848-62-3561
サイト <https://hosoihosoi.stores.jp/>



01



02



03



04



05

04 愛しいあなたに贈る1冊が見つかる場所

こどもとおとなの絵本屋 テンキアメ

📍三原市城町2丁目4-20

書店員21年目の本好き店主がセレクトしたこどももおとなも夢中になる絵本がずらり。小さなお子様連れが多いかと思いきやおとな1人でふらっと来られる方も多いそうです。懐かしい絵本や思わず手に取りたくなる絵本。気づけばおとなが長居する空間です。

問い合わせ 050-8884-8984
Instagram @tenkiame2022

05 三原のいいもの、おいしいものはここで

お米とお魚 mihola

📍三原市本町1-7-29

古い街並みが残る本町にある、築100年の古民家を改装したレストラン&ショップ。レストランでは瀬戸内の魚料理を中心に提供し、三原の美味しい土鍋ごはんをおかわり自由で楽しめます。またショップでは三原のお土産やスイーツ、調味料など様々な商品を揃えています。

問い合わせ 0848-36-5415
サイト <https://mihola.co.jp/>

地元ナビゲーターと行く //

Burari at Mihara

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！

人情を感じる散策にぴったりな街です



今回のまちぶら
三原市

まちぶらインスタ



新幹線の停車駅に空港まである三原市。瀬戸内海に面した港町で、温暖な気候と豊かな自然が魅力です。三原城跡や筆影山など歴史と絶景が楽しみ、タコ料理や「やっさ祭り」など名物も多彩。

尾道市



猫節

10g (2g×5袋) 540円/株式会社まるじょう

伝統の本枯れ節を使用。薄削りで香りのよいかつおぶし。猫にもおすそ分けして一緒に楽しめます。売上げの一部を保護猫活動に寄付します。

バター醤油の香りがさらに食欲をそそる

牡蠣とミニトマトの彩り和風ブルスケッタ

材料(2人分)

- バゲット …… 6枚(1cm厚にスライス)
- 牡蠣(むき身) …… 200g
- ミニトマト …… 6~8個(半分に切る)
- バター …… 10g
- 醤油 …… 小さじ2



- 白ワイン又は酒 …… 小さじ2
- かつお節 …… 適量
- 黒こしょう …… 少々
- オリーブオイル …… 小さじ1

作り方

- 01 バゲットに軽くオリーブオイルを塗り、トースターでカリッと焼く。
- 02 フライパンにバターを溶かし、牡蠣を軽くソテーし、白ワインを加えてサッと蒸し焼きにする。
- 03 ミニトマトを加え、軽く炒める。
- 04 醤油を回しかけ、全体をさっと絡める。
- 05 焼いたバゲットにソテーした牡蠣とトマトをのせる。上からかつお節をふわっとのせ、黒こしょうを少し振りかける。

大豆を加えて食感も栄養バランスも!

牡蠣と大豆のほくほくグラタン

材料(2人分)

- 牡蠣(むき身) …… 200g
- 蒸し大豆 …… 1/2袋
- 玉ねぎ …… 1/2個(薄切り)
- バター …… 20g
- 小麦粉 …… 大さじ2
- 牛乳 …… 200ml

- コンソメ …… 小さじ1
- 塩・こしょう …… 少々
- ピザ用チーズ …… 適量
- パン粉 …… 少々
- パセリ又はチャービル …… お好みで

作り方

- 01 牡蠣を軽く塩水で洗い、水気をペーパーで拭き取る。
- 02 小鍋にバターを熱し、玉ねぎを軽く炒める。小麦粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒めたら牛乳を加えてとろみが出るまで混ぜながら加熱。
- 03 コンソメ、塩こしょうで味を整える。
- 04 牡蠣と蒸し大豆を加え、軽く混ぜ合わせる。
- 05 耐熱皿に入れ、チーズとパン粉をのせトースターで焦げ目が付くまで焼く。彩りにパセリやチャービルをのせる。

三原市



蒸し大豆

(160g)200円/オクヒロ食品株式会社

広島県産の大豆を使用。蒸されることにより、大豆の風味と甘さがアップ。そのままでも十分美味しい。

竹原市



オイスターソース

(190g)756円/アラハタ株式会社

広島で獲れた牡蠣の牡蠣汁を使った、まろやかで風味豊かなオイスターソース。コクのある味わいで、素材の美味しさを引き立ててくれます。

オイスターソースでダブルの旨み!

牡蠣と小松菜の旨うま中華風炒め

材料(2人分)

- 牡蠣(むき身) …… 200g
- 小松菜 …… 1束(ざく切り)
- ぶなしめじ …… 1/2株
- にんにく …… 1片(みじん切り)
- サラダ油 …… 大さじ1

- オイスターソース …… 大さじ1.5
- 醤油 …… 小さじ1
- 酒 …… 大さじ1
- ごま油 …… 小さじ1

作り方

- 01 牡蠣は塩水で軽く洗って水気を切る。
- 02 フライパンに油を熱し、にんにくを炒める。
- 03 牡蠣を入れて軽く炒め、酒を加えてサッと蒸す。
- 04 小松菜とぶなしめじを加え、オイスターソースと醤油を加えて絡める。
- 05 仕上げにごま油を回しかける。



LUNCH×LOCAL

おいしく楽しく、地産地消
広島の恵みで作る

愛され 又ランチ

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。



ミネラル豊富な牡蠣を簡単調理で! 風邪予防にアツアツ3品!
身体を内側から温めたい!

今回の食材

牡蠣 (坂町)

冬定番の海の味覚で、需要は年々増加。坂町でも毎年多くの牡蠣が生産されています。水揚げした後の処理を丁寧に行い、食卓への安心安全かつ安定した供給を目指しています。

ここがポイント!

牡蠣には、ビタミンB群や鉄、タウリンなどが豊富に含まれ、疲れた身体や肝機能を労わりたい方におすすめ。シンプルな殻付きの蒸し焼きはもちろん、和・洋・中さまざまなメニューに合う旨みは牡蠣ならではの味わいです。

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！

年末年始の 営業につきまして



『ひろしま夢ぷらざ』は、12月31日(水)から1月4日(日)まで休業させていただきます。ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解の程どうぞよろしくお願い申し上げます。年始の営業は、1月5日(月)より初売りとなっております。皆様のお越しをお待ちしております。

産地直送 冬ギフト 好評受付中♪

今年もやります！恒例の冬ギフト!!人気の『牡蠣』『みかん』『お酒』に加え、新たに『比婆牛』が仲間入り☆日頃お世話になっている方への贈り物や、親しい人との集まりにいかがでしょうか。※商品によっては、受付終了しているものもございます。詳細につきましては、当店スタッフまでお気軽にお問い合わせ下さいませ。

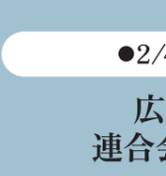


【12月～3月】

フェア情報



●12/17(水)～12/30(火)●
年末広島みやげフェア



●2/4(水)～2/17(火)●
広島県商工会
連合会青年部フェア



●1/5(月)～1/6(火)●
お楽しみ袋特集



●2/18(水)～3/3(火)●
おいでんさい
春の尾道へ!～ええもん市場～



●1/7(水)～1/20(火)●
やまぐち商工会
セレクションフェア



●3/4(水)～3/17(火)●
元気まるごと
スプリングフェア



●1/21(水)～2/3(火)●
広島中央∞フェア
inひろしま夢ぷらざ

※2025年11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。

熱あつのまま食べたい！

冬の食卓にオススメ 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7月28日～2025年9月27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。

プロが使う材料を詰め合わせ。

広島土産にもどうぞ！



01
広島市
オタフク
広島お好み焼き
材料セット(2人前×2セット)
826g 1,459円

広島お好み焼きをご家庭で楽しんでいただける材料セット。麺は半生で、初めての方でも安心のイラスト入りのレシピ付き!

製造元/オタフクソース株式会社

お好みの具材を加えてどうぞ



02
大竹市
豚骨醤油
広島ラーメン(一人前)
160g 313円

豚骨ベースにいわし煮干しと鰹の風味を効かせ、醤油の旨味をかせあわせた広島定番の味。お鍋ひとつで簡単調理。

製造元/有限会社なか川

バーベキューの一品に！



03
廿日市市
ジャンボ串焼きカキ(2本入り)
2本 1,296円

大粒の牡蠣を串焼きにし、旨みと特製甘だれと一緒に閉じ込めました。レモンやポン酢をかけるのもオススメ。

販売元/世良水産

とうふやわかめなどの具入り！



04
広島市
即席かきだし入りみそ汁
57.9g(3食) 250円

牡蠣のエキスがたっぷり含まれているコクのある味わい。広島産の牡蠣を使用し、鰹や昆布の出汁を加えてまるやかでコクのある味に。

製造元/新庄みそ株式会社

見た目よりさっぱり味



05
尾道市
杏番館
尾道生しょうゆラーメン(3食袋入)
540g(3食) 850円

麺は延びにくい平打ち熟成麺で、スープは豚、鶏がら、野菜ベースに瀬戸内の小魚を使い、味の決め手は豚の背脂を使用!

販売元/株式会社杏番館

スタッフおすすめ商品をご紹介します！

注目 Pick Up

ふんわりさっぱりこだわりの味

〈安芸高田市〉
柚子ヴァターケーキ。
340g 1,944円

川根で栽培された農業不使用の柚子を使用。バターは庄原産、小麦粉や砂糖などは国産のみを使用したこだわりの逸品で、しっとり食感と爽やかな柚子の香りが楽しめます。贈り物にもオススメです!

製造元/川根柚子協同組合

香ばしい香りでリラックス

〈三次市〉
そば茶
200g 831円

原料となる玄そばは三次産のみ使用。そばの風味がしっかり感じられる香ばしいそば茶。温めても冷やしてもおいしいお茶です。

加工者/(有)児玉醤油

地域の伝統



町並み保存地区

📍 竹原市

「竹原市竹原地区伝統的建造物群保存地区(町並み保存地区)」は、昭和57年(1982)12月に国の重要伝統的建造物群保存地区に選定。江戸時代に建てられたお屋敷などが、当時の歴史を今に伝えてくれています。

毎年2月上旬～3月下旬に行われる『たけはら町並み雛めぐり』では、江戸時代以降の雛人形約200組が町並み保存地区内の様々な施設に展示され、市内外から多くの人を訪れます。

参考 / 『ひろしま竹原観光ナビ』より

夢ぶらざミニ情報

チャレンジスペース企画

夢ぶらざ店内では、チャレンジスペースコーナーがあります。

広島県内のメーカー新商品をテスト販売し、好評だった商品は夢ぶらざ常設商品となります。ぜひ手に取ってご覧ください！



ひろしま夢ぶらざ

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

夢ぶらざの商品を
知りたい方はこちらをチェック！



HP



オンラインショップ



Instagram



2025 冬
第82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12月8日現在のものです。

▼HPはこちら

