

vol.

84

regional
development
magazine

地域づくりライフマガジン



【特集】

日常が紡ぐ地域の価値

福山の離島コミュニティの今

地域をめぐる「モノがたり」

元廣 京哉さん(尾道市) 山口 学美さん(北広島町)

▼暮らしに寄り添う、やさしい上質。「広島のお土産」

▼地元ナビゲーターと行く「まちぶら散策」(大竹市)



特集 Love×Local

愛されるまち、地域の「今」を発信！

瀬戸内海の「横島」と「走島」、
重なり合う想いと小さな活動

かつて城下町として栄えた福山市。
江戸時代から続く潮待ちの港、鞆の浦や、
絶壁から海を臨む阿伏兎観音など、
あふとくんのん
独特の景観を持つ観光地として人気を集めてきた。
そんな福山市の離島、横島と走島。
日常の喧騒に疲れた人々にとって、
島の穏やかな時間は、
かけがえない癒しとなっている。
一方で、島のリソースは決して無限ではない。
環境も、人も、資源も揺らぐこの時代。
限られた源泉と小さなコミュニティの中で、
いかに適応し、未来へつないでいくのか――
島の「持続性」という課題に直面した今、
島に生きる人々自身が選び取り、
積み重ねていく営みが芽吹き始めている。



vol.

84

regional
development
magazine



Contents

P.3

特集

愛されるまち、地域の「今」を発信！

【対談】“観光”と“暮らし”を掛け合わせて、島の「持続性」を考える（福山市）

P.6

地域をめぐる「モノがたり」

残糸から生まれたデニムソックス 元廣 京哉さん（尾道市）

広島産ホップを使ったアイスクリーム 山口 学美さん（北広島町）

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」【大竹市】

P.12

広島の恵みで作る「愛されランチ」

P.14

夢ぶらざSELECTION スタミナと栄養をチャージ ヤミツキになる!夏の推し 5選

P.15

夢ぶらざ NEWS

表紙／（左から）港の編集室／喫茶オルケ 中尾 圭さん、パケーションレンタルホテル KAI 濱上 京大さん



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8月31日(月) 消印有効

〈プレゼント商品〉

- 寿司酢(三国酢造株式会社)
- 甘酒ほんまもん(有限会社和高醸造)
- ばらのり(田尻あんずの里漁業協同組合)



〈アンケート〉

情報誌『夢ぶらざ』2026年夏号の中で、
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)

島の「暮らし」に共感する場所を作りたい

港の編集室／喫茶オルケ ^{なかお} 中尾 ^{けい} 圭さん

千葉県佐倉市出身。まちづくり会社で広島県の観光支援事業を担当した後、福山市地域おこし協力隊に就任し、内海町へ移住。夫婦で「港の編集室」を立ち上げ、福山市まちづくりサポートセンター長を経て、現在は喫茶オルケを夫婦で営む。地域イベントの企画運営や地域活動支援、小さなzine ショップ兼工房「いとま堂」など広義の編集にも参画。

観光で「日常」の体験を届けたい

バケーションレンタルホテル ^{はまがみ} KAI ^{きょうた} 濱上 京大さん

福山市走島出身。10年以上島を離れていたが、30歳を機にUターン。走島で漁師・一棟貸し「バケーションレンタルホテルKAI」を営みながら、海の魅力を発信。民宿「太進館」のサポートやアップサイクルの商品開発、「エシカルツーリズム推進協議会」を発足し、島と街をつなぐ地域活性に取り組んでいる。

【対談】

Message
—— メッセージ

自分の「楽しい」を突き詰めると、
巡り巡って人や自然を守ることにつながっていく

対談 MOVIE



“観光”と“暮らし”を掛け合わせて、
島の「持続性」を考える

横島と走島、福山市内にある小さな島で暮らす中尾さんと濱上さん。時間がゆったりと流れるのどかなこの地域が直面しているのは、島の限られたリソースに対する「持続性」の問題。島の魅力を発信し続ける中尾さんとエシカルツーリズムを掲げる濱上さんにお話を聞きました。

地元の人とふれ合いながら
島の魅力を発信したい

（中尾）ここ数年、海や漁師さんを取り巻く環境が大きく変わっているような話をよく聞きます。魚の種類や、漁獲時期のズレなんかも起きていますよね。

（濱上）そうですね。漁業だけでなくそこに何かをプラスしなければいけないね、という話は漁師の間でもよく話題になります。僕はその「観光」を掘り下げています。

（中尾）人、資金、資源、自然……あらゆる循環が限られた中で成り立っている小さなコミュニティでは、何か一つに専念しても、立ち往かなくなることも多いです。私も濱上さんもうかつもの肩書きを持っているように、手元にあるリソースをうまく組み合わせて、やりくりをしないといけないですね。

（濱上）島が持つ独特の景観や穏やかさは、観光業においても需要が非常に高いです。ですが、中尾さんの言う通りリソースは限られているので、「楽しかった」に終わる観光だけを打ち出していくと、すぐに行き詰まってしまう。派手にパァッと楽しむのもいいですが、その土地の暮らしに馴染むような体験を届けたいですね。

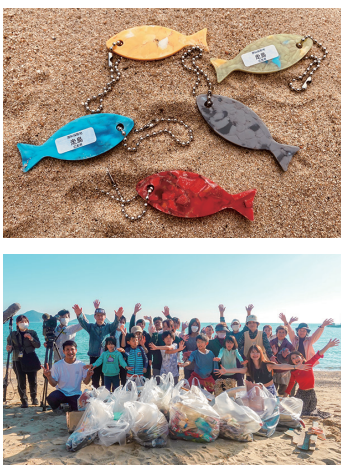
（中尾）観光に来た人には、ぜひその地域の人たちの日常を感じてほしいと思っています。地元の人たちの何気ない話を聞いて共感して、その後の自分の生活や環境を考えるきっかけになったら嬉しい。喫茶「オルケ」も、そういう接点を生み出せる場にいると思っています。

（濱上）エシカルツーリズムでは、ゴミ拾いといった環境を綺麗にする活動はもちろんです。都会では味わえない体験を取り入れた工程を組むこともあります。「自分で獲ったお魚が美味しかった」という思い出が、その後の人生にも影響を与えてくれるといいですね。

活動を継続させる鍵は
自分の「楽しい」も大切にすること

（中尾）自分勝手に聞こえるかもしれませんが、実は移住してきた当初から、地域のためというよりは自分の「楽しい」を追及しているつもりなんです。でも、それを突き詰めていくと、結局はこの島の自然を守ることや、地域の暮らしを大事にすることに行き着くんですよ。

（濱上）「楽しい」でもその「楽しい」を第一に掲げることこそが、継続の鍵なんじゃないかと思っていますよ。僕もエシカルツーリズムで環境や産業を守ることが掲げていますが、綺麗事だけでなく生業としてもちやんと成立させたいと考えています。



Q どこで買えますか？

ひろしまIPPIN広島城三の丸店(広島市)やみやま杜の宿(廿日市市)、道の駅 来夢とごうち(安芸太田町)で販売中です。福屋のオンラインストアでも購入できます。

Q どんなフレーバーがありますか？

ミルク味の他に、キャラメル味や新商品のチョコチップ入りもあります。ちょっと大人の味わいなので、お子さんでも楽しめるようにホップ抜きミルクアイスも販売中です。

Q 今後作りたいものは？

ホップを使ったノンアルコールビール風ドリンクを作りたいと考えています。そのほかにも、ホップの香りを楽しむ方法を追求していきます。

ビール造りへの関心を背景に、原材料であるホップに着目した山口学美さん。知識を深めるため国内のホップ生産者を訪ね、厚意で譲り受けた2本の苗をきっかけに、夫婦でホップの栽培を始めました。

「収穫量は順調に増えていきました。でも個人でのビール造りは色々とハードルが高くて…。まずは自宅でホップのシロップを作ろう」ということになったんです」と、当時のことを振り返る学美さん。シロップを友人に試食してもらった際の、ヨーグルトや牛乳に混ぜると美味しいという感想をヒントに、「それならアイスにも合うかも」とアイス作りを始めました。

しかし、ホップのアイスなんて前代未聞。何が正解か分からない状態で、夫婦二人の「美味しい！」だけを信じて辿り着いたのが「甘いだけじゃない」大人の味のアイススクリームでした。一口



食べると濃厚なミルクの甘みが口いっぱいに広がり、その後に爽やかなホップの苦みを感じる。甘みと苦みがお互いを引き立てる自信作だそうです。

チラシやパッケージは全て自分でデザインしており、お客さんのオーダーに添って夫の雅美さんが絵を描いて商品ラベルに使用しています。二人三脚で進んできたご夫婦は「国内産は希少なホップを使用した製品を広島の名産品にしたい。ここを起点に地域が抱える過疎化の問題や、私たちのように第二の人生を歩み始めた人達の希望となるような居場所を作りたい」と未来を語りました。

広島産ホップを使ったアイスクリーム

株式会社 GSB 山口 学美さん(北広島町)



Profile

山口 学美 (やまぐち まなみ)さん

広島県広島市出身。医療・調剤事務などの勤務を経て、夫の定年退職をきっかけに神奈川県横浜市からUターン。「ビールを造りたい」という夢を追いかけるうちにホップに魅了され、現在はホップ農家として様々な使い方を模索している。

株式会社 GSB

住所／山県郡北広島町都志見3617番地
電話／0826-84-1950
Instagram／@gsb.hop

メッセージ動画



ビールの原料・ホップを

地域の名産に

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

元廣 京哉(もとひろ きょうや)さん

尾道市出身。銀行勤務を経て山口からUターンし、現在は「ONOMICHI DENIM SHOP」のスタッフとして勤務。国内外から尾道を訪れる観光客と地域の人々をつなぎながら、まちの魅力を伝える役割を担っている。

ONOMICHI DENIM SHOP

住所／尾道市久保一丁目2-23
電話／0848-37-0398
定休日／火・水曜日、年末年始
営業時間／11:00～18:00
サイト／<http://www.onomichidenim.com>
Instagram／@onomichidenimproject



新しい価値観で

尾道の魅力を伝える

残糸から生まれたデニムソックス

ONOMICHI DENIM SHOP
元廣 京哉さん(尾道市)

Q 尾道デニムプロジェクトとは？

2013年に始まった、尾道で働く人々が一年間、2本のデニムを毎週交換しながら履き込み、ユーズデニムを生み出す取り組み。延べ1,000人以上が参加中。

Q 靴下の他におすすめ商品はありますか？

毎年デザインを変えて制作しているオリジナルTシャツも人気で、お土産としても好評を得ています。

Q どこで購入できますか？

デニムは店舗のみで販売しており、オリジナルTシャツやソックスはオンラインでも購入可能です。

「地域に根ざした仕事に携わりたい」という思いから、観光を軸に事業と雇用創出を目指す株式会社デイスカパーリンクセとうちに就職した元廣京哉さん。同社が手がける「尾道デニムプロジェクト」は、尾道で働く人々が一年間デニムをはいて働き、ユーズデニムを育てるという、世界でも類を見ない取り組みです。

このプロジェクトのデニム生産過程で生まれる「残糸」や、役目を終えた生地を再生したアップサイクル素材から生まれたのが、デニムソックスです。デニム由来の太い糸を活かしたローゲージ編みで、ほどよい厚みと柔らかさを備え、履くほどに足になじんできていきます。洗濯を重ねるごとに生地が締まり、経年変化を楽しめるのも魅力のひとつ。さらに、織り糸のムラによって一点ごとに表情が異なり、同じものが一つとない特別な一足に仕上がっています。

色は尾道の風景を映した4種類。



青々と光る海を表現した「緑×青」、尾道水道を染める夕日の「オレンジ」、街灯に照らされた尾道水道を表現した「紺×黄」、そして尾道の市草をイメージした「赤」です。デニムとの相性も良く、裾からちらりと見えるカラーがアクセントになります。

「商品を選ぶというより、出会った感覚で自分だけのソックスに巡り合ってほしい」と元廣さん。ここにしかないものづくりを通して、尾道の魅力を世界へと発信しています。

HIROSHIMA LOCAL GIFT

暮らしに寄り添う、やさしい上質。

広島 の 贈 り 物

陽射しがまぶしい季節。広島生まれの、涼やかな彩りのアイテムをさりげないギフトに。
夏のひとときを華やかにするお皿やワイングラス、布小物をご紹介します。

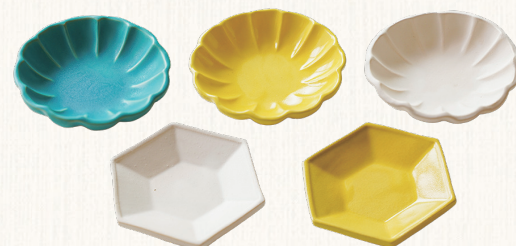


ガラスの表情を楽しむ一点モノ

気まぐれワイングラス 4,400円

サイズや色合いは、その日の気分や感性から生まれる一点ものの吹きガラス。ひとつひとつに異なる表情があり、手仕事ならではの温もりと個性が感じられます。

販売元／吹きガラス工房 Fuji321
住所／廿日市市原83-80
Instagram／@fujisan2hon1



テーブルに映えるカラフル陶器

輪花鉢(中) 各 1,760円 六角豆皿 各 880円

夫婦で創作活動を行う陶芸ユニット。石膏型から成形し、青・黄・白・茶・黒の釉薬で一点一点表情をつけています。手作業で仕上げるため同じ形はなく、釉薬や光沢の個体差も魅力。器とアクセサリーを展開しています。

販売元／さるがま・atelier tetote 住所／世羅郡世羅町赤屋702
Instagram／@sarugama_atelier_tetote



持ち歩きたくなる海のモチーフ

漁師の巾着 各 500円

大崎上島町の漁師さんが考案したオリジナル商品。1枚1枚シルクスクリーンで手刷りされており、ポップでカラフルなメバルやタコの海の生き物が生き生きと描かれています。巾着のほか、Tシャツやマスキングテープなどの展開もあり、日常使いにも重宝します。

販売元／OSAKI FISHERMAN'S MARKET 住所／豊田郡大崎上島町中野1868-4
Instagram／@fishermans_market_osaki

島の魅力が詰まったデザイン

瀬戸内バンダナTSUTSUMU 各 770円

日本製・綿100%の大判バンダナ。お弁当包みやインテリアなど幅広く使えます。江田島の特産であるみかんやオリーブ、牡蠣、魚、島の形を表したザリガニをあしらい、瀬戸内の魅力を表現。使いやすさとデザイン性を兼ね備えた一枚です。

販売元／Miyuki 住所／江田島市大柿町深江811-5
サイト／https://etajima-brand.com/certified_product/25-083/



夏のお出かけにぴったり

ミナペルホネンtambourine巾着付き
ナチュラルかごバッグ

15,800円

ラタンのカゴバッグにファブリック巾着を合わせた爽やかなデザイン。巾着は取り外し可能で、単体でも使用できます。布小物や洋服のオーダー制作にも対応。※ミナペルホネンの生地を使用したハンドメイド作品であり、正規品やコラボ商品ではありません。

販売元／HANDMADESHOP Candy 住所／三原市中之町 8丁目 9-10
Instagram／@candy.mihara



キッチンを彩るアートな小物

MULTI OPENER 各 1,980円

老舗の製造業とデザインが融合した、アートのようなマルチオープナー。特殊なステンレスを使用し、ツートンカラーの塗り分けは職人の手でひとつひとつ丁寧に仕上げられています。実用性と美しさを兼ね備え、日常にさりげない彩りを添える一品。カラーは3種類を展開。

販売元／新中央工業株式会社
住所／東広島市八本松町宗吉1051番地
サイト／<https://www.1plateproducts.jp/>



案内してくれた
地元ナビゲーター

Profile

有限会社 大竹タクシー 住田 澄泰さん
大竹市は昔から人や物が行き交う『交通の要』として栄えてきた場所です。豊かな自然が生み出す造形美と、現代のクリエイティブなアート。
この二つを一度に味わえるのが、この町の醍醐味です！

広島市内のタクシー会社を経て、現在は有限会社大竹タクシーにて事業の管理や観光バスの営業を担当。会社全体で『大竹市を盛り上げる』活動に取り組んでおり、子どもたちに向けた乗車体験や、地元のマルシェなどに積極的に参加しています。

01 地域団体と学生が手がける
ユニークな町のシンボル

ストーンアート

📍大竹市内随所

地域団体が「安心安全なまち」にしたいと取り組んできたストーンアート。大竹市の伝統工芸品である「鯉のぼり」や動物などが描かれています。地元の中学校や高校の協力もあり、毎年増えているそう。町を散策しながら、ストーンアートを探してみませんか？

02 世界中が注目！
大竹代表の観光スポット

下瀬美術館

📍大竹市晴海2-10-50

宮島を対岸に望む場所にあり、世界的に評価されている美術館。大竹市を代表する観光スポットとして、国内外からも多くの観光客が訪れます。四季折々の花が咲く庭園に、定期的に入れ替わる多彩な展示の他、宿泊施設やレストランも併設されています。

問い合わせ 0827-94-4000
サイト <https://simose-museum.jp>

03 「ロボポファクトリー」の
大型遊具が目印

晴海臨海公園

📍大竹市晴海2-11

カラフルな大型遊具が目を引く広大な公園。ロボットをモチーフにした「ロボポファクトリー」は2025年に人工芝が一面に敷かれ、より安全に元気いっぱい遊べる空間に生まれ変わりました。公園内は球技場、テニス場なども整備されており、瀬戸内海や宮島を一望することもできます。

問い合わせ 0827-57-4333(晴海臨海公園管理棟)
サイト <https://www.city.otake.hiroshima.jp/soshiki/kensetsu/toshikeikaku/keikakuseibikakari/kouen/harumi/8186.html>



01



02



03



04



05

04 タクシー運転手
おすすめのグルメ

お食事処 みずなか

📍大竹市玖波1-2-34

洋食や中華など、様々なジャンルの料理がお手頃価格で味わえるお店。人気メニューは野菜たっぷりでは食べ応えのある「チャンポン」。ショーケースには卵焼きや煮物といった家庭料理もずらり。約30年間、地元の人や遠方から訪れる長距離ドライバーなど幅広い層に愛されるお食事処です。

問い合わせ 0827-57-8716
サイト <https://osyokuzidokoro-mizunaka-1.jimdosite.com/>

05 壁一面にレコードが並ぶ
こだわりの音楽カフェ

大竹QUINTET

📍大竹市油見3-20-5

大型スピーカーから音楽が流れるカフェ。店内には棚いっぱいのレコードが並び、その多くはオーナーの趣味によるもの。こちらで味わえるコーヒーはオーダーに合わせて「ネルドリップ」や「ペーパードリップ」を使い分け、丁寧に抽出するこだわりの一杯です。定期的に仕入れる豆を変えており、訪れるたびに異なる味を堪能してみたいかが？

Instagram @quintet.ohtake

\\ 地元ナビゲーターと行く // Burari at Otake

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めスポットを
ナビゲーターと一緒に巡ります！

芸術からアクティビティまである
魅力が詰まった町です。



今回のまちぶらは
大竹市

まちぶらインスタ



県の西端に位置する大竹市。豊かな水資源や港湾整備により、瀬戸内地域でも有数の臨海工業地区に発展してきました。工業地帯の夜景は、人気スポットの一つです。近年は、下瀬美術館の開館により、芸術に触れることもできる町として進化を続けています。

大竹市



寿司酢

360ml 365円／三国酢株式会社

バランスよく調合された寿司用の合わせ酢で三国酢の人気No.1。まろやかな深い味わいで、炊き立てご飯にまぜるだけで手軽に本格的な酢飯が味わえます。

好みの具材で色とりどりのデコレーションを楽しもう！

プチプチ黒米！打ち上げ花火手鞠寿司

材料(2人分)

白米	1合	水	炊飯器1合の目盛り分
黒米	大さじ1	寿司酢	30cc



作り方

- 01 白米は十分にといで、ざるに上げて水をきり、炊飯器に移す。
- 02 白米を入れた炊飯器に黒米大さじ1をいれ、1合分の水加減で通常の白米モードにして炊く。
- 03 炊き上がったからお皿へ移す。熱いうちに寿司酢30ccを加え、冷ましながらか切るようにしっかり混ぜる。
- 04 ラップに一口大の酢飯をのせ、好みの具材を重ねて丸く形を整える。

ほてった体をクールダウン！甘酒と白だしの相性がバツグン！ 黒米&甘酒豆乳のまろやか冷汁

材料(2人分)

A 蒸した黒米 …… 大さじ1程度

A 浸水1時間、60ccの水を深めの耐熱容器に入れてラップをふんわり。電子レンジ600wで10～15分加熱し、ラップしたまま10分ほど蒸らす。

甘酒ほんまもん(ノンアルコール) …… 40cc



無調整豆乳 …… 120cc
白だし …… 大さじ2
豆腐 …… 150g
大葉 …… 2枚
プチトマト …… 4個
きゅうり …… 1/2本

作り方

- 01 ボウルに甘酒と豆乳、白だしをいれて混ぜあわせ、冷蔵庫で約30分冷やしておく。
- 02 きゅうりは薄切りにして水気をしぼる。ミニトマトはへたを取り半分に、大葉はせん切りに。
- 03 よく冷やした01に02の具材を入れ、豆腐はスプーンで削いで入れる。
- 04 器にスープをそそぎ、Aをいれ、仕上げに大葉をちらす。

安芸
高田市



甘酒ほんまもん

280g 570円／有限会社和高醸造

広島県産米のみを使用。砂糖は不使用、麴の力で甘みを引き出した甘酒です。水やお湯、牛乳や豆乳などでお好みの甘さに薄めてどうぞ。(ノンアルコール)

福山市



ばらのり

18g 500円／
田尻あんずの里漁業協同組合

旨み、風味がより引き立つ方法で養殖されたのりで、お手軽に磯の香りを楽しめます。そのまま食べてもよし、汁物に入れたり料理のトッピングにも！

黒米の香ばしさと磯の香りが広がるばらのりで海を感じて♪

ささみとポテトの香ばし黒米炒め

材料(2人分)

A 蒸した黒米 …… 大さじ1程度

A 浸水1時間、60ccの水を深めの耐熱容器に入れてラップをふんわり。電子レンジ600wで10～15分加熱し、ラップしたまま10分ほど蒸らす。



じゃがいも …… 2個(約360g)
ささみ …… 2～3本
粗塩 …… 小さじ1/3
ばらのり …… 適量
ごま油 …… 小さじ1

作り方

- 01 じゃがいもの皮をむき、せん切りにし、水にさらしてザルに上げ、水分を切っておく。
- 02 ささみは繊維を断つように削ぎ切りにしてから細切りにして粗塩をまぶす。
- 03 フライパンにごま油を入れて、ささみをさっと炒め、取り出しておく。
- 04 03のフライパンに01を入れて、中火で4～5分炒めたら、02を入れ、火が通ったら、Aを加え、お米の表面が少しカリッとするまで一緒に炒める。
- 05 仕上げに塩(分量外)で味をととのえ、ばらのりと混ぜあわせて。

※価格は全て税込です。

LUNCH×LOCAL

おいしく楽しく、地産地消
広島県の恵みで作る

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。



スーパーフードで栄養補給！

黒米の栄養がぎゅっ！からだ想いの華やか御膳

今回の食材

黒米[古代米]
(安芸高田市)

安芸高田市の黒米はかみごたえがあり、プチプチとした食感。白米と炊くときれいな紫色になり、食卓を彩ってくれます。健康にもいい黒米で、毎日のごはんを、ちょっと格上げしてみませんか。

ここがポイント！

古代米の中でも黒米は細胞の老化を防ぐアントシアニンが豊富で、ミネラルや食物繊維、代謝をサポートするビタミンB1など栄養価が高いのが特徴。炊いたご飯は冷めてもおいしいので、お弁当にもおすすめです。

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！

ソフトクリーム

春から気温の高い日が続き、今年も暑くなりそうな気配…。夢ぷらざにはソフトクリームイートインコーナーがあり、ちょっと休憩するのにぴったり♪甘さ控えめのさっぱりとしたミルク味で後味もスッキリ！クールダウンしつつ、お買い物をお楽しみくださいませ。



夏酒

店内に、見るも爽やかな夏のお酒が並び始めました！暑い日は炭酸でシュワッも良いですが、キリッと冷やした冷酒もオススメ。色々な種類があるので、この機会にぜひお試しください♪



夏ギフト始めます！



恒例の夏ギフトが始まりました！大人気のピオーネや比婆牛、さらに今年は新アイテムも取扱い開始。お世話になった方や自分へのご褒美、親しい人との集まりにぜひご活用ください！インターネット店からのご利用もお待ちしております。

夢ぷらざミニ情報

デジタルサイネージ

夢ぷらざの入り口左側上部に4つのモニターがあるのはご存知ですか？このモニターでは、店内で開催しているフェア情報や市町村の情報を発信しています！同時に色々な情報を発信できるのは複数のモニターならではのですね♪ご来店の際はぜひ見上げてみてください！



フェア情報

【7月～9月】

※2026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。

●6/17(水)～6/30(火)●

ひろしまグッドデザイン賞フェア



●7/1(水)～7/14(火)●

はっしーマルシェ
～広島広域都市圏物産展～



●7/15(水)～7/18(土)●

「ザ・広島ブランド」
ひろしま夢ぷらざに大集合フェア



●7/29(水)～8/18(火)●

真夏の
お土産フェア(仮)

●8/19(水)～9/1(火)●

未定



●9/2(水)～9/15(火)●

三原特産品フェア



●9/16(水)～9/29(火)●

おいでんさい！
尾道フェア ～秋の収穫祭～

YUMEPLAZA SELECTION

スタミナと栄養をチャージ

ヤミツキになる！夏の推し5選

※夢ぷらざ店舗 & オンラインショップ調べ(期間：2026年1月27日～2026年3月26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。

シャキシャキ野菜が好食感♪



◎広島市
ナンロール 1個 650円

広島市内のインド料理店で作られた手焼きのナンに、香ばしい炭焼きチキンと野菜をロール。スパイスの効いた本場の味を楽しんで。

製造・販売元／株式会社chidiya

果実1個分の果汁でビタミン補給



◎東広島市
広島レモンサイダー 250ml 318円

広島レモンを皮ごと搾った果汁がたっぷり！レモン特有の爽やかな香りとまろやかな酸味、藻塩の効果でより際立つおいしさに。

製造元／アシードブリュー株式会社 販売元／JA広島果実連株式会社

古里を感じるなつかしい味わい



◎庄原市
手造り スタミナ漬

400g (200g×2) 800円

露地栽培のきゅうりを歯ざわり良く漬け込み、わらびと一緒にニンニク、しょうが、唐辛子の辛味でさっぱりと。ご飯のおかずやビールのお供に！

製造・販売元／浜田食品製造所

素材にそのままかけるだけ！



◎尾道市
そのまんま酢のもの

500ml 421円

魚介や野菜類などにかけると、すぐ美味しい酢のものが出来上がり！南蛮漬(魚、鶏肉など)も簡単でお手軽。醤油、ゴマを少し加えるのもおすすめです。

製造元／尾道造酢株式会社

コリコリ食感がクセになる！



◎安芸郡海田町
コリコリホルモン せんじ揚げ 60g 464円

ホルモンを油で揚げた広島名物。かむほどに味がありビールのアテに最高！白菜やキャベツと煮ると独特の旨味が染みこみ、おかずにもなる一品。

製造・販売元／株式会社植田商店

スタッフおすすめ商品をご紹介します！

注目 Pick Up

📌 しっとり生地 & 濃厚チーズが相性◎

〈三原市〉

かもめの水兵さん



1個 255円

広島県産の卵を使い、ふっくらとしたプッセにクリームチーズが挟まっています。三原出身の童謡作家の代表作「かもめの水兵さん」をモチーフにしたお菓子。

販売元／有限会社ヤッサ饅頭本舗

📌 塩で引き出すバターのコクが絶妙

〈廿日市市〉

塩レモンバターケーキ



1個 220円

ご当地広島市のレモンと瀬戸内産の塩を使い、レモンの香りや酸味、バターのコクが引き立つパウンドケーキ。シンプルな素材で作られた手作りが魅力。

製造元／スイーツ工房 はーとFactory

史上、 最高額サマージャンボ

登場!

NEW! サマージャンボプレミアム

宝くじの購入は
広島県内で!

12億円



夏の王道!

サマージャンボ

1等・前後賞合わせて12億円

1等8億円、前後賞各2億円 2等も1億円!

当さんのチャンス広がる!

サマージャンボ ミニ

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

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

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/>

6月30日(火) 同時発売

●発売期間：6月30日(火)～7月31日(金) ●抽せん日：8月12日(水)

サマージャンボ
プレミアム
1枚
500円

サマージャンボ
ミニ
各1枚
300円

2026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】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をチェック!



HP



オンラインショップ



Instagram



2026 夏
第84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6月9日現在のものです。

▼HPはこちら

