

食べなきゃおいしい! 広島のご当地グルメ

OC-1

おいしいわん

選手権

開催!

広島の熱き戦い始まる。

魅力ある広島観光資源が  
あまり知られていない「おいしい」状況を、  
「おいしい」に変えていく  
「おいしい! 広島県」が、  
もっと皆さまに知っていただきたい、  
おいしい! 広島の“食”をテーマにした、  
冬のキャンペーン、  
その名も「**OC-1**選手権」を開催中!

**投票期間** 平成26年1月10日(金)  
→ 平成26年2月28日(金)

- 1/ 広島県内の市町が誇るご当地グルメの中から、一般投票により最も「食べなきゃおいしい!」グルメを決定
- 2/ 投票は「おいしい! 広島県」ホームページ内に設置された特設サイトなどで受付中〈平成26年2月28日(金)まで〉
- 3/ WEB投票にご参加いただいた皆様全員に、県内の観光施設の割引券など18特典がついたクーポンをプレゼント〈平成26年3月31日(月)まで有効〉

詳細は特設サイトにて

おいしい!  
広島県

おいしいは、おいしいの、一歩手前。

# あなたの一票で決まる。

最も「食べなきゃおいしい!」と思ったご当地グルメをWEBで投票してください。

WEB投票は  
こちらから

<http://oc-h.jp/oc1/>

おいしい! 広島県

検索



廿日市市

あわび茸かき揚げ丼

あわび茸は「あわびの様な食感」と言われ、美容と健康に良い高級食材として知られています。西日本では唯一、廿日市市吉和に栽培施設があり、サクサクした歯ざわりの「あわび茸かき揚げ丼」が人気です。



大崎上島町

大崎海彦山彦膳

大崎上島産の鯛としいたけを使った料理です。大崎上島のしいたけの生産量は年間 500 トン、広島県全体の 56%を占める県下最大の産地です。また、瀬戸内海といえば鯛!鯛としいたけのコラボをお楽しみください。



尾道市

オコゼの唐揚げ

いまや尾道の代表料理となった「オコゼの唐揚げ」。新鮮なオコゼを調理し、口に頬張るとふわとした柔らかい食感が広がります。



呉市

海軍グルメ

「旧海軍ゆかりの街呉市」では、海軍の時代に出されていたレシピを基に料理を復刻する取り組みをしているお店もございます。当時の料理や現代の海軍グルメを是非とも味わって下さい。



北広島町

きたひろ焼き麺

「味噌だれ」と100%町内産の「玄米麺」でつくる焼きそば風の麺料理。玄米麺のもっちりした食感と食べ応え、ピリ辛の味噌だれにはファンも多い。町内5店で味わえる北広島町の新たなご当地グルメを食べに来て!



三次市

霧のまちのぐるめぐり

「霧のまちのぐるめぐり」は、三次ならではの食材を生かしたメニューを公募し、市民と食の専門家による試食会・選考会を経て誕生した、三次を愛する人たちの情熱の結晶です。霧のまちで、おいしい時間をたっぷりどうぞ。



神石高原町

恋するデートグルメ

平成 25 年に恋人の聖地に認定された神石高原町!この冬町内 8ヶ所にて外は寒くてもアツアツになれるグルメを用意して恋する二人をお待ちしています♡デートグルメにはどこかにハートがあるかも!さていくつ見つけれられるかな♪



庄原市

庄原焼き

庄原焼きは、広島県有数の米どころで育まれた斬新なお好み焼きです。広島風お好み焼きの肉玉をベースにソパではなく庄原の米を使い、お好みソースではなくポン酢で仕上げるさっぱりとしたお好み焼きです。



広島市

汁なし担担麺

ここ数年、広島市で急激に店舗を増やしている「汁なし担担麺」。丼の底に沈むタレを中華麺に絡めながら何十回と混ぜていただく。唐辛子の辛みと後からくる山椒のしびれ、二つの刺激が心地よく、辛さの奥に隠れた旨味に夢中になる人続出!



世羅町

世羅ランニンググルメ

「ランニングの聖地 世羅」で走った後は、「世羅高原豚」や世羅高原で育った野菜を使用した『せらランニンググルメ』を味わおう!走りに来たと告げたら、特製ステッカープレゼント。



江田島市

大豆うどん

うどんのトッピングに大豆が入ったうどん。雨の少ない土地柄で昔は大豆生産が盛んだったため、大豆で出汁を絞ったトッピングし、冠婚葬祭でふるまわれていたものが由来。ぷりぷりの大豆とうどんがベストマッチングです。



竹原市

竹原たけめし

竹原産のタケノコと瀬戸内の魚介類や野菜等を組み合わせた2種類のお寿司(カップちらし寿司、押し寿司)と新鮮な地場産タコ刺し等を味わえる、「安芸の小京都・竹原」のイメージに合わせた「たけこの寿司御膳」。



東広島市

美酒鍋

銘醸地として知られる東広島市西条の名物料理が「美酒鍋」(びしゅなべ)。旬の野菜や肉などの具材に、塩とコショウと日本酒のみのシンプルな味付けながらも、酒や素材の旨味が活きた奥深い味わいを堪能できます。



府中市

備後府中焼き

備後府中焼きはミンチとキャベツをたっぷり使ったそば入りのお好み焼きです。ミンチの旨味とキャベツと一緒に中中はフワッと外はカリッとした焼き上がりの新しい食感が特徴です。府中市に来てぜひ食べてください。



福山市

福山うずみごはん

あれ?おかずはどこ?実はこれ、こう見えても立派に1食分。ご飯とおかずなんです。いりこ出汁にたっぷりの旬の食材をご飯で隠した郷土料理。掘り出して食べる楽しさは、宝探しのような感覚が楽しめます。さあ、江戸時代にタイムスリップ!



熊野町

ふわふわ納豆焼

〈ふわふわ納豆焼〉材料:玉子2個、納豆1パック、塩・コショウ少々、かつおぶし、ポン酢。基本は、玉子と納豆で、どこか家庭でもあり、安い、早い、いろいろアレンジできます。これなら納豆嫌いも、だれでもおいしく食べられます。



三原市

三原タコ丼

コース料理、洋食や一品料理など多彩な味わい方でお楽しみいただける「タコのまち」三原のタコ料理。「三原タコ」の魅力を高めようと、市内のタコ料理取扱店が考案して、新たな「ご当地グルメ」をご提供しております。



安芸高田市

夜叉うどん

神楽に登場する女の鬼「夜叉」にちなんで生まれたのが、夜叉うどん。うま辛の特製スープに、豚肉を乗せ、特産の「青ネギ」をたっぷりと散らしました。今、安芸高田神楽グルメ「神楽五色麺」の取り組みを展開中です。

これらのご当地グルメが食べられる店舗情報も「おいしい!広島県」ホームページでチェック!!



発行: 広島県商工労働局観光課  
TEL: 082-513-3398  
FAX: 082-223-2135