

呉のお好み焼き といえばこの三店

三条の「お好みハウスボパイ」

特注の細麺や、安芸高田町の契約農家から仕入れるネギ、愛知県産のキャベツ、国産の豚肉、と素材にとことんこだわったお好み焼きが食べられる。なんといっても最後にトッピングされるたつぷりのネギは、食欲がそそられる。焼き方にもこだわっていて、キャベツを焼く時、中まで火が通るように二段に分ける。分ける程大量なキャベツが鉄板に盛りたれていくのだ。これで、冷めても美味しいお好み焼きが出来上がる。お客さんの半分は遠方から足を運ぶほどの人気で、どうしても来られないお客さんからは地方発送の依頼もある。親子が優しく迎えてくれる店の雰囲気も、何度でもリピートしたくなる理由の一つなのかもしれない。



住/呉市三条 3-10-5
☎/0823-21-4624
休/火曜 営/10:00～20:00 (月曜は15:00まで)



そばorうどん入りにコーン・チーズ・生エビ・もち・卵のトッピングでボリューム満点の「ヤングボパイ」(1,050円)

中通の「お好み焼やました」

昼時は、とにかく忙しい店なのでタイミングが合わないければ、なかなか食べる事ができない「お好み焼やました」。昭和30年に創業し、今も当時と変わらぬ焼き方で焼かれるお好み焼きは、少し厚めでもっちりとしたやわらかい皮が特徴。具は少な



住/呉市中通 3-3-2
☎/0823-23-3097 営/11:00～15:00
休/日曜・祝日・第1第3月曜



広の「ルル」

「お好み焼きは広島風に限る」と言う人にこそ訪れてほしいのが昭和46年創業、広で一番古い関西風お好み焼き店「ルル」。以前はパン屋として営業していたが、その傍ら始めたお好み焼き屋がいつしか本業になったという経緯から、使用する粉の配合や練り方などに相当なこだわりがあるのも納得。焼き方は我流だというが、表面はパリッとして、中はふわふわな焼き上がりにはファンが多く、一般的関西風お好み焼き店より3センチの鉄板とお客自身が焼くのではなく、焼いたものを注文する人がほとんどだ。豚・えび・いかがたくさん入って旨味たっぷりの「ミックス焼き」が特に人気。「アンチ」な人も、一度食べればこれまでの関西風お好み焼きの印象が覆る、かも?!



住/呉市広本町 1-1-16
☎/0823-73-1215
休/木曜 (祝日は営業) P/有
営/11:00～14:00、17:00～22:00



「ミックス焼き (880円)」



駅近の鉄板料理屋

いつも笑顔と愛情がある店長の佐々木忍さん。床面積も84坪あるので、団体での利用も安心

呉駅すぐの 徳兵衛

「地域によって、嗜好が違うので工夫をする事を心掛けています。僕自身は五日市出身なので、1年半前に呉に赴任した際に呉の人は温かいな〜と感じました。そんな皆さんに応えたくて満腹になるだけでなく、心から笑顔になって帰ってもらるのが今の生き甲斐です」と店長の佐々木忍さん。チェーン展開をしている徳兵衛は各店舗限定の鉄板メニューも充実している。エビやイカがどっさりつた「徳兵衛スペシャル」はパリッと焼かれた麺と特製ダシが効いてキャベツの旨味が口いっぱいに広がり、酒のアテにもピッタリ。他にも、島根県産ケンボロー豚を使用した「ケンボロー豚のトンベい焼」はふんわりとした卵がたまらない。

「ケンボロー豚のトンベい焼 (940円税別)」



呉駅ビル1階にあるので、会社帰りのサラリーマンや観光客で賑わう



住/ 呉市宝町 1-16 呉駅ビル1F
☎/ 0823-24-0222
休/ 無休
営/ 11:00 ~ 23:00 (L.O. 22:00)
<http://www.tokugawa.jp/web/tokubei/>

中通の たいちゃんⅢ

まず驚くのが山のように盛られるキャベツのボリューム。全体の約90%を占めるといふこの大量のキャベツは、鉄板の上で水分を飛ばして甘みを凝縮し、ボリュームがあるのにアッサリ食べられるお好み焼きになる。「わし、田舎モンじゃけんお客さんには腹一杯になってもらわんにゃ申し訳ないんよ」と店主の木原正治さん。トッピングメニューにある「野菜大盛り (100円)」は、注文した人も「おお〜っ」と

声を上げる程さらに大量のキャベツが追加され、学生や自衛隊さんなど大食漢にはオススメだ。また、お好み焼き以外の鉄板メニューも充実。ホルモンやすじ煮込みの他、近辺では珍しい「馬刺 (1,200円)」も食べられる。



住/ 呉市中道 3-8-13 ☎/ 0823-23-5125
休/ 火曜 営/ 11:00 ~ 22:00 (L.O.)



シャキシャキのネギがクセになる「肉玉そばネギかけ (880円)」



中通の 三丁目食堂 れんが亭

牛スジ煮込みやすじキムチなど、昼間から飲みたくなってしまうようなメニューの札が所狭しと貼られた、賑やかな雰囲気が魅力のれんが亭。数ある鉄板メニューの中でもオススメなのが、大量のキャベツと、2Lサイズの赤玉たまごを使用しボリューム満点のお好み焼きだ。特徴的なのは選べる麺の数で、そばだけで蒸し麺・生麺・極細生麺・とうがらし生麺・Nペネロ生麺があり、さらにうどん・こんにやくで出来たヘルシーうどんも合わせると実に7種類もある。オタフクソースをベースにオリジナルでブレンドしたソースをたっぷりかけたお好み焼きは、ビジュアル的にも食欲をそそる。



住/ 呉市中道 3-6-21
☎/ 0823-22-7432
休/ 火曜 営/ 11:00 ~ 22:30 (L.O.)

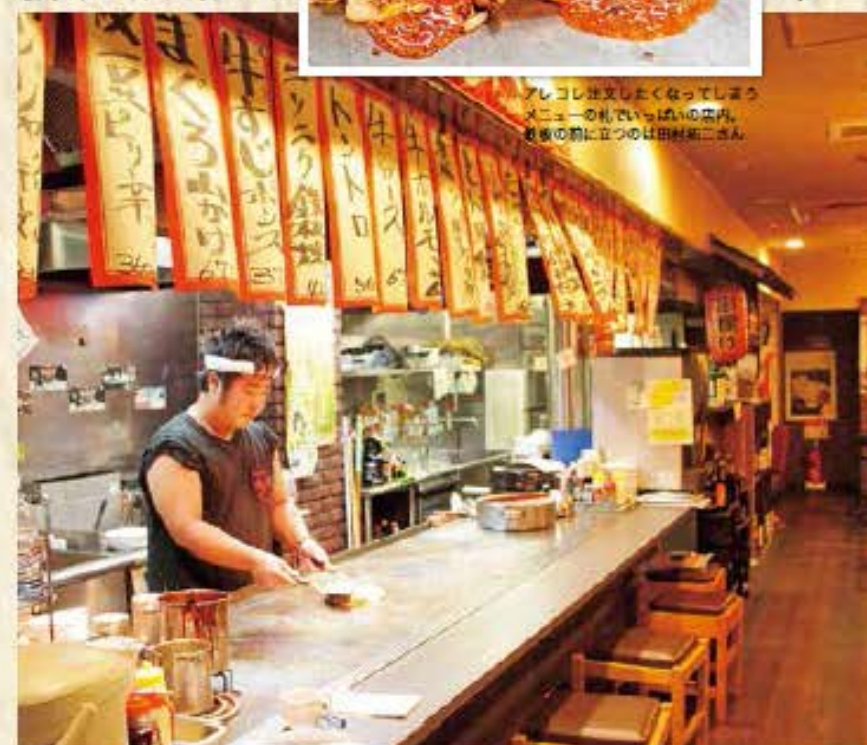
7種類から
麺が選べる



思わずのれんをくぐりたくてしまふ



「肉玉そば (770円)」に牛スジ・蒸し麺・極細生麺・とうがらし生麺は+10円、Nペネロ生麺は+50円



アレコレ注文したくなってしまうメニューの札でいっぱい店内。数々の前に立つのは田村節二さん