



天然の養殖場と呼ばれる瀬戸内海
Setonaikai Sea

瀬戸内の魚介

広島のお店紹介 ● P.37~
宮島のお店紹介 ● P.49~

瀬戸が生み出す自然の恵み
瀬戸内の鮮魚を振る舞う店舗の数々

瀬戸内海は干満の差が大きく潮流が強いので、海底の栄養分が巻き上げられ魚介類の育成を促し豊かな漁場となっています。強い潮流により身が引き締まり、豊富な栄養を蓄えながらのった魚介。こうした好条件の中で約1000種類の魚介類がいると言われており、瀬戸内海は天然の養殖場と呼ばれています。瀬戸内の新鮮な活魚で賑わう広島には、「瀬戸内料理」として魚料理を振舞うお店が数多く存在します。その日の朝に獲れた鮮魚の刺身や天ぷらなど、ここでしか味わえない瀬戸内の特別な味をご堪能してみてください。



耳寄り情報!

リクエスト出来る!? 刺身の盛り合わせ
地物をメインに提供しているお店の「刺身の盛り合わせ」には、瀬戸内の魚介を中心に盛り合わせていることがよくあり、一度に色々な地魚を味わうことができます。また、お店によっては瀬戸内の魚介のみを盛り合わせにできたり、種類をリクエストできる場合もあるので注文時に聞いてみるのもいいかもしれません。



仕入れによって
毎日内容が変わる
お店もあるよ



瀬戸内の幸代表は小いわし

何度か洗うと臭みがとれ、身が引き締まり格別の旨さが引き出されることから、地元では「七度洗うと鯛の味」と言われてきました。小いわしは煮付けや天婦羅も美味しいですが、広島では刺身で頂くことが出来るので、ぜひ試してもらいたい一品です。



生簀（いけす）があるお店で
活魚を楽しむ

広島市内には生簀を設けている店舗も多く、瀬戸内の活きた鮮魚をその場で調理してもらうことも出来ます。仕入れる魚はその日によって違うこともあるので、お店のスタッフにオススメを聞いて頂くのもいいかもしれません。



ヒラメ

真サバ

太刀魚

瀬戸内海
秋が旬の魚

アコウ

メバル

小イワシ



広島のお店紹介 ● P.37~ 宮島のお店紹介 ● P.47~

広島牡蠣

広島グルメと言えば牡蠣
厳しい出荷基準を乗り越えて

「海のミルク」と呼ばれる広島名産の牡蠣は身がプリプリして、濃厚で上品な海の香りが特徴です。その品質を維持しているのは、全国一の厳しさと言われる出荷基準にあります。県が独自に基準を定めるなど、食品衛生上の安全対策には特に力を入れており、この厳しさが安全で高品質と言われる広島牡蠣の所以です。



日本一！群を抜いた生産量

広島県では、およそ400年もの昔から牡蠣の養殖が行われてきました。現在では、広島県だけで全国生産量の60%ほどを占め、日本一を誇っています。これほどの生産量を支えるのは、養殖環境が優れていることはもちろん、多くの生産者が切磋琢磨して日々の努力を惜しまないからに他ありません。



生牡蠣

旬の冬場を迎えると生牡蠣を提供するお店が増えますが、近年では品種改良により一年中生牡蠣を楽しむようになりました。牡蠣本来の美味しさを堪能するのなら殻付きの牡蠣を生でいただくのが一番。ほどよい塩味とともに、とろける旨味が口の中に広がります。

一年中牡蠣が
食べられる
お店もあるよ



広島の
個性豊かな
牡蠣料理

人気！

殻付き焼き牡蠣

焼きたての牡蠣は香りと旨味が量かで、美味しさを引き出してくれます。そのままでも美味しく食べられるほか、ゆずやかぼち、レモンを絞ったり、ポン酢をたらしても美味しいいただけます。溢れ出した牡蠣汁は殻で受け、すすり飲むのもまた美味です。



「牡蠣は鮮度！」
だから産地で食するのが美味しい

魚は新鮮な方が美味しいように、牡蠣も鮮度が味を左右します。水揚げしてすぐのプリプリ牡蠣を食べるなら、産地の広島が一番なのは言うまでもありません。広島では牡蠣を提供している飲食店が数多く存在し、牡蠣の生産者から直接仕入れているお店も多く見かけます。そんな牡蠣の産地広島で食べるからこそその美味しさがあります。ぜひ、新鮮な広島牡蠣を体験してみてください。

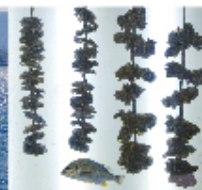


牡蠣養殖に
最適な条件が揃った環境

牡蠣の品質を決定付ける要素は、穏やかな海・牡蠣にとって最適な水温と塩分濃度・豊富な植物プランクトンとされています。この全ての条件を満たしたのが牡蠣養殖で盛んな広島湾であり、ここが育った広島牡蠣が美味しい理由です。



【牡蠣棚(かきいかた)】
瀬戸内海沿岸ではある所で見られる風景。
牡蠣はこの棚から約90cmの長さで海中に吊り下げて成長を続けています。



広島のお店紹介 ● P.37~
宮島のお店紹介 ● P.49~

穴子

瀬戸内の幸の代表格は
風味豊で柔らかな口当たり

広島湾に注ぐ中国山地の栄養分を十分に受けて育ち、特に廿日市市大野瀬戸でとれるアナゴは、潮流の速さと良質なえさが多いため、「瀬戸のアナゴ」と称され、人気のブランド穴子です。うなぎの半分程度の価格でほどよく脂が乗り、良質でとても柔らかな口当たりが特徴です。

名物の穴子めし

広島穴子めしは、炭火で焼いた穴子にお店ごとに工夫された秘伝のタレをつけてご飯に絡めるのが一般的ですが、お店によっては煮穴子や蒸し穴子で作るところもあります。また、ご飯は穴子のアラからとった出汁で炊いているので味に深みが出ます。タレや作り方で味に違いが生まれているので、色々なお店の穴子めしを食べ比べてください。広島ならではの味わいに会えることでしょう。



宮島散策のお供は
「穴子めし弁当」で決まり！

歩いて観光する宮島では、栄養豊富な穴子めし弁当がうってつけ。宮島や宮島口の多くのお店で販売されています。



穴子料理のバリエーション

これは食べておきたい！
活穴子の刺身

穴子は解凍が命の魚です。活きた穴子をその場でさばくことで刺身として食べることが出来ます。お店で食べるためには生簀(いけす)が有ることが必須になります。身が引き締まってプリプリの歯ごたえと、深く濃厚な味わいが口の中に広がります。



広島地酒

広島のお店紹介 ● P.37~
宮島のお店紹介 ● P.49~

酒処の地で400年の歴史に酔う

「水の都ひろしま」を形成する豊かな清流と、豊饒な土地で育つ酒米。これら環境の恵みから「広島地酒」が生まれます。趣をしっかりと育てて発酵力を向上させる日本初の製法「軟水醸造法」により、全国にその存在を知らしめる酒どころとなり、口あたりが柔らかく、芳醇で旨味に富んだ独特のまろやかな仕上がり特徴です。全国最初の清酒鑑評会では、瀬(兵庫)・伏見(京都)の評価を大きく上回り、最高賞を獲得し今日まで全国にその存在を知らしめています。

瀬戸内の幸のと相性抜群な広島のお酒

甘口から辛口まで数多くの種類が揃う広島地酒は、瀬戸内の魚料理とよく合います。お酒の知識がなくてもお店の方に聞くとお料理に合う地酒を教えてください。魚物、焼き物、お刺身など合わせお酒によっていっそう美味しく頂けるので気軽に聞いてみるというでしょう。



広島地酒の
好きセットが
あるお店も!



日本三大銘醸地の広島西条

西条は、「水の都広島」に選ばれるほど良質な水質で、「軟水醸造法」と西条の水質を活かした西条独自の「中硬水醸造法」を編み出し、品質会で名声を高めたことで銘醸地として一躍有名になりました。西条駅周辺には白壁の建物に赤レンガの煙突が特徴の醸元が7軒存在します。土日祝日は酒蔵を開放しており、予約せずに見学もできます。平日でも一部の醸元ではお酒の試飲や販売を行っています。



広島地酒の一部をご紹介します

蔵元	蔵元	蔵元	蔵元	蔵元
賀茂鶴酒造 (かもつるしゅさう)	宝純酒造 (ほうじゅんしゅさう)	相原酒造	今田酒造本店	旭酒造
酒造西条を代表する酒造メーカーで、創業は400年を超える。伝統的な平作りを守りつつ、先進的な醸造技術を取り入れ大規模醸造の先駆けでもある。	広島県長門市の酒造メーカー。かつて20代の新蔵主が利き酒日本一に輝いた。氏が造るお酒は数地区に誇り出る「宝純純水」で仕込まれ、料理の邪魔をせず、飲みごこきのお酒が特徴。	超軟水で仕込むお酒は、軽やかかつ上品で、香りが良く飲みやすい酒造りが特徴です。	女性社長が造るお酒は、繊細かつやわらかく上品なお酒造りが特徴です。	広島市東区山崎町にある酒造メーカーで、近年では日本はもちろん海外でも人気となっています。味わうための酒造りが特徴です。
				
特製ゴールド賀茂鶴	宝純純米酒超辛口	雨後の月 特別純米山田錦	富久長 純米スパークリング HAKUBI	瀬原 純米大吟醸 磨き三割九分
昨年オバマ大統領来日の際、安倍首相がお贈りしたお酒として有名。香りは控えめながらしっかりとした旨味が特徴です。	広島県産の酒米「八反錦」を使い、すっきりとした辛口酒造りが特徴で、魚はもちろん、肉料理にも合います。	産地13%と低アルコールで飲みやすく芳醇な香りが楽しめます。	瓶の中で酵母を二次発酵させるスパークリングの仕込み酒。冷酒で飲むとさわやかな香りを楽しめます。	味と香りのバランスが良く、甘みがあり喉越しが爽やかです。
辛口 淡麗 甘口 濃醇	辛口 淡麗 甘口 濃醇	辛口 淡麗 甘口 濃醇	辛口 淡麗 甘口 濃醇	辛口 淡麗 甘口 濃醇

広島肉料理

広島県は、中国山地の自然豊かな風土と温暖な気候に恵まれた東北部と、瀬戸内の温暖な気候が特徴で海のミネラルを豊富に含んだ餌料に恵まれた東南部の恵まれた環境で、盛んに畜産が行われています。また広島県と畜産農家が協力して、食育で美味しい畜産技術開発が日夜行われており、全国で表彰される広島の畜産農家が多数存在しています。広島でしか食べることのできない肉料理を、堪能してみたいかでしょうか。

広島ブランド牛

大地の恵みと生産者の
こだわりが生み出す至高の味

広島県東部地域では、江戸時代から和牛の産地として名を馳せ、科学的な改良方法で、広島牛のルーツである「比婆牛」「神石牛」を生み出しました。その両者の良いところを掛け合わせ、今日の広島ブランドを確立したのが「広島牛」です。近年広島牛は畜産が厳しく流通量が少なくなっているため、その広島血統の和牛を多くの方に味わっていただくため品種改良し、近年誕生したのが広島和牛「元就」です。また飼料にこだわり健康な牛を育てることに注力した「世羅みのり牛」も人気で、それぞれ広島市内の料理店で味わえます。

広島牛は
和牛オリンピックで
日本一になった
こともあるよ。



比婆牛 神石牛 広島牛 元就 世羅みのり牛

広島牛のルーツとなる歴史ある血統の和牛で、鮮やかな赤と鮮やかなサシが特徴です。和牛本来の深いコクと上質な脂肪の香りが堪能できます。

東部の自然豊かな高原で育った和牛です。無駄な脂肪が少なく鮮やかな赤と鮮やかなサシが特徴で、繊細な味わいと豊かな風味が堪能できます。

肉質等級がA4以上に格付けされた、まさに上質な逸品牛です。やわらかい舌ざわりと上品な脂肪の香りが溶け、まろやかさを堪能できます。

広島血統を引き継ぐ新ブランド牛。筋繊維が細かく、むなな脂肪が少ないのが特徴で、噛めば噛むほど味を生む、「コク」の深さを堪能できます。

ストレスを受けないよう飼育されているため、従来の牛に比べ脂肪が柔らかく甘みあり、牛肉の脂質が少ないのが特徴です。サシが極よく入り、健康な牛がもつ味わいの深さを堪能できます。



広島ブランド鶏

近年、広島県ではブランド鶏の育成にも力を入れており、「ひろしまハープ鶏」「広島赤鶏」などは県内の多くの飲食店でブランド鶏として扱われています。「ひろしまハープ鶏」はその名の通りハープを飼料に加えることで鶏肉を低減し、食べやすくヘルシーです。「広島赤鶏」は東部の自然豊かな環境で平飼いすることでのびのびと生育され、地鶏とブロイラーの中間に位置し、鶏肉の良いところを受け継いでいます。

ひろしまハープ鶏

豊かな自然と水に恵まれた広島県は、ハープ鶏の飼育環境に適しています。飼料にハープを加えて育った鶏は、独特の癖が少なく、噛めば噛むほどに旨味を増進できます。



広島赤鶏

地鶏より柔らかく弾力があるのが特徴で、ユーザーで鶏肉本来の旨味を堪能できます。

