

# 瀬戸内の

新しい出会いが待つ 1day trip

特集

この夏、新鮮な出会いを求めて、瀬戸内の島へ。青く透き通る海、爽やかな風、そして島の人々との一期一会を楽しむ1day trip。地元ならではのおいしいグルメを味わったり、海景色を眺めて癒やされたり。日常から離れた場所で、特別な夏時間を。

Check!

瀬戸内にマンガ島、出現!!



詳細はWEBで



News!

5月31日オープン! 直島新美術館



撮影: GION

香川県香川郡直島町3299-73 ☎なし ※問合せはメール ☐info-newmuseum@fukutake-artmuseum.jpにて 開10:00~16:30(最終入館16:00) 鑑賞チケット/オンライン購入1,500円、窓口購入1,700円 ※15歳以下無料 開月(祝日の場合翌日)、ほか不定休 開20台 ※オンライン購入・開館カレンダー確認は公式サイト「ベネッセアートサイト直島」にて

世界的な現代アートの聖地・直島の小高い丘の上に誕生した『直島新美術館』。建築家・安藤忠雄氏が設計を担当し、丘の稜線をゆるやかにつなぐような大屋根や、館内を一直線に貫く階段が印象的な造りになっている。日本を含めたアジア地域のアーティスト作品を、ギャラリー・カフェスペース・屋外などに展示。

瀬戸内の島々などが舞台!

8/1(金)~31(日)開催  
瀬戸内国際芸術祭2025 夏会期



草間彌生「あかばち」2006年 直島・宮浦港緑地  
写真/青地 大輔 ©YAYOI KUSAMA

3年に1度、春・夏・秋の3シーズンに分けて開催される現代アートの祭典「瀬戸内国際芸術祭」。今年の夏会期は、瀬戸内海の島々エリアに、香川県沿岸部の「志度・津田エリア」「引田エリア」が新たに加わり、全11エリアで展開される。作品を巡りながら、夏の美しい島景色に出会おう。

開8/1(金)~31(日) 開作品鑑賞パスポート(オールシーズン)/19歳以上5,500円(1シーズン4,500円もあり)、16~18歳2,500円 ※15歳以下無料、一部別料金が必要な作品・施設あり 開直島、豊島、女木島、男木島、小豆島、大島、大島、高松港エリア、宇野港エリア、志度・津田エリア、引田エリア ☎087-813-2244(会期中7:00~20:00、会期外8:30~17:00) ※詳細の確認は公式サイト「瀬戸内国際芸術祭2025」にて

島の風景を  
Instagramで発信!

@winkhiroshima

掲載エリアの  
詳細マップは  
スマホで  
Check!





瀬戸内の旬を楽しむ料理に  
シェフの独創性が光る

2025.01 OPEN

向島

Bistro chéri  
ビストロ シェリー

月ごとに内容が替わるコース仕立てのランチが評判で、すぐに予約が埋まる人気店。「生産者と近い距離で料理を作りたい」との思いで向島へ移り住んだオーナーシェフ・外山さんの手に掛ければ、尾道産を中心とした身近な食材が洗練された一皿へと変身する。例えば、岩子島の高糖度トマトをたっぷり使った旬魚のカルパッチョ、黒酢の酸味が夏らしいへうつみ潮風豚のグリユ、近隣の柑橘や桃などを生かした創作大福など…。瀬戸内の旬が繊細に盛り込まれた独創的な品々で、感動体験を。



Profile

外山 和己さん

東京やフランスのフレンチレストランで経験を積んだのち、広島県のシェフコンクールで最優秀賞を受賞したことを機に瀬戸内へ移住。尾道市西土堂のシェアキッチンで「予約が取れない店」として人気を集め、今冬、向島で独立。



シンプルな内装の広々とした店内。オープンキッチンになっており、ライブ感たっぷりの調理中の音や香りにワクワクと心が弾む。



尾道市向島町兼吉551  
☎なし ※問合せは店の  
Instagramにて  
🕒12:00～、14:00～の2部  
制 ※完全予約制 閑月  
～水 ②30台(共同)



この日のデザートは、チェリーに梅風味の白あんとフルーティなアマゾンカカオを合わせた大福が登場。



ナチュラルワインを  
おともに

しまなみ海道  
SHIMANAMI KAIDOU

向島

YUKAISHIMA

地元食材を使ったごちそうを休日ランチに

島を愛する人々が  
開いたレストランへ

しまなみ海道で注目したいのは、島の風土に魅せられて移住してきた人たちが営むレストラン。地元食材を使った美味ランチを求めて出かけよう。



ランチはコース3,000円のみ。前菜、魚料理、肉料理、自家製パン、フルーツ大福、食後のドリソで構成される。1日2部制で完全予約制。





1.喫茶店として40年以上親まれた場所を改装した店内。高い天井と大きな窓が開放感たっぷり。2.真吾さんが鮮やかな手さばきでピザを仕上げる。3.レモンビールやドライキウイがトッピングされた自家製チーズケーキ495円。



瀬戸内産しらす＆海苔と大葉のpizza 1,760円は、さっぱりとした味わい。キウイや梅といった自家製シロップのソーダ550円と一緒に。



愛媛県今治市上浦町井口  
5786-4 ☎070-3660-2012  
図11:00~17:00 ※変動あり(店の  
Instagramにて要確認) 困木、水曜不定休 ※店の  
Instagramにて要確認  
図4台

## Profile

井上 真吾さん(右)  
直美さん(左)

岡山市で出会って結婚。倉敷市を拠点に暮らしていたが、「いつか大三島にUターンして地元を盛り上げたい」という真吾さんの強い思いから、約10年かけて物件を探し、移住。地産食材にこだわったメニュー作りを心掛けている。



熱々の窯焼きピザに  
土地の恵みを詰め込んで

2024.04 OPEN

大三島

pizzeria TAKIBI  
タキビ

海をイメージした鮮やかなブルーの石窯で次々と焼き上げられるのは、瀬戸内産のシラス＆海苔、大三島産猪肉ミートソース＆今治産わさび菜など、地元食材がふんだんに使われたピザ。イチゴやスィカなど、島で採れたフルーツから起こした自家製天然酵母と愛媛県産小麦で作られた生地は、サクッと香ばしく、かむほどに小麦本来の甘みやうま味が感じられる。レギュラーメニューのほか、特製のレモン塩麹が爽やかに香る期間限定品もスタンバイ。焼きたて熱々の一枚を、思い切り頬張って。

大三島産の果物で  
酵母作り



## 大三島

## Profile

鍋島 晟実さん(左)  
酒井 隼さん(右)

1年前、共に北陸地方から移住。鍋島さんは、フランス料理と寿司の修業経験を持ち、シェフとして腕を振るう。ジャズとレコードを愛する酒井さんは、フロアでのサービスやDJを担当。2人の朗らかな人柄と丁寧な接客も魅力。



石焼きビーフシチューライスのランチ限定コース3,000円。サラダor前菜、日替わりスープ、パン、デザート、ドリンク付き。

フレンチシェフが手掛ける  
島産野菜のビーフシチューを

2024.04 OPEN

大三島

うみまちバル アメリ

瀬戸内海の多島美と島民の温かさに引かれて移住したという、シェフ・鍋島さん＆スタッフ・酒井さんが迎えてくれるフレンチバル。ランチのイチオシは、大三島産野菜がゴロゴロ入った、看板メニューのビーフシチューライスだ。熱々のスキレットにのった野菜とご飯に、別添えのシチューをかけると、ジュワッという音と共に、いい匂いが立ち上り、食欲は最高潮に！口内に広がる野菜の甘みや酸味、ルーの深いコク、ビーフのうま味、鍋底のおこげの香ばしさ…。そのおいしさを余すところなく堪能しよう。

海景色とレコード音楽を楽しんで♪



ランチに付く、島内のイチゴ農園「INOUE ICHIGOEN」産(あまおとめ)のジェラート。

愛媛県今治市大三島町大見  
2559 ☎0897-72-8520  
図11:00~15:00(L.O.14:30)、  
18:00~23:00 ※夜は完全予約制(当日午前中までに要予約) 困水・木 ※祝日の場合不定休(店のInstagramにて要確認) 図12台







# 大島

## Profile

森重 正浩さん

三原市出身。パリやミラノ、フレンチアルプスで働き、東京・奥沢にて26年間、自身の店を営む。2021年、大島へ移住。土地と人をよく知りたいたと、大島の地域おこし協力隊として活動したのち、『フェヌア』をオープンする。

しまなみ・大島の食材を生かした料理8皿のランチコース16,500円。写真は、大島の一歩釣りのハモとサザエを使ったオードブル。



2024.04 OPEN

fenua  
フェヌア

地域の豊かな産物を生かした料理と建築に感嘆のため息

「いつかは地元である瀬戸内に帰って、その土地の食材を使ったフランス料理を」。そんな夢をかきたてたシェフ・森重さんのレストラン。大島の一本釣り漁師から仕入れたアコヤスズキ、竹原産（峠下牛）のフィレ肉など、しまなみ近隣の食材を駆使した見目麗しい料理がコースで楽しめる。目の前の燦灘（ひうちなだ）の景色と調和した建物は、世界的建築家・隈研吾氏が設計。大島石、玉川産ヒノキ、菊間瓦といった今治市の産物が随所に生かされている。料理で、建築で、この地の豊かさを体感したい。



1.開放感とプライベート感を兼ね備えたシェフズテーブル。店内は全4室の個室のみ。2.窓の外の景色に自然と目がいくよう緻密に計算されたピクチャーウィンドーが印象的。3.フレンチアルプスの湖畔の景色をほうふつとさせる眺め。



愛媛県今治市宮窪町友浦3338  
☎090-3188-3338 図12:00~14:00(L.O.) ※土・日・祝は18:00~20:00(L.O.)も営業、完全予約制、入店は12歳〜 図月・火 ※祝日の場合翌営業日  
P8台

シェフが育てるハーブのフレッシュハーブティー



## Profile

桑原 珠代さん

バックパッカーとしてヨーロッパを巡ったり、高野山の宿坊で精進料理を学んだり、多彩な経験を持つ。フランス語・英語・中国語・韓国語など語学も堪能。2020年に大島へ移住し、長年憧れていた古民家での暮らしを実現した。

古民家の趣ある空間で体が喜ぶおいしさを

2024.11 OPEN

大三島 古民家レストラン たまや



ガレット2,500円〜は、大三島産猪肉のミートソースなど3種類から選べる。ポタージュ、ドリンク付き。前日までに要予約。

大三島の観光エリアから少し離れた集落の山手に位置する、築75年の古民家。古い梁や柱を生かした和の趣ある空間で、大三島産の有機野菜やオーガニック食材、自家製の発酵調味料を使用した体に優しい料理とスイーツが味わえる。中でも店主の桑原さんがフランス在住中に会った、そのおいしさを再現したというガレットは必食だ。ほか、化学調味料は一切使わず、素材のうま味を最大限に引き出した親鳥ラーメンも人気。今後、宿泊施設やドッグランを開発予定とのこと、こちらも楽しみに。



親鳥ラーメン1,200円 //



愛媛県今治市上浦町井口2986  
☎090-5444-0077 図火・水・土・日の11:00~14:00(L.O.13:30)、火・水・金・土の18:00~22:00(L.O.21:30) ※変動あり(店のインスタグラムにて要確認) 図月・木 ※予約があれば営業 P6台(満車の場合は応相談)



平飼卵のブリュレ、自家製しょうゆソースを添えたごま豆腐各550円といった甘味も絶品。

