

2024年4月OPEN!

02 トルティーヤラップ

tortilla wrap

カフェ引地 しきじ

尾道市向島町2655 ☎0848-45-2319
(立花テキスタイル研究所の奥の建物)



有機野菜のトルティーヤラップ with チーズソース(ドリンクセット) / 1,300円



ヨーロッパの田舎町を連想させるような光が差し込む開放的なポーチ。これからさらに開拓される庭は自然をより身近に感じることができます。

染色研究家でもある店主が尾道の帆布や、育てている羊の毛を天然染料で染めた製品を制作・販売。環境負荷をできるだけかけない、持続可能なものづくりを続けるため、地域では“廃材”とされるものを“宝”に変えた織物・染物をぜひ一度手にとって、奥深い世界に触れてみてください。



立花テキスタイル研究所
尾道市向島町2655 ☎0848-45-2319



島の南側、干汐エリアにできたレンガ造りのポーチがある古民家カフェ



看板を目印に!



穏やかな瀬戸内海を見渡せる丘の上にある古民家『カフェ引地』。引地とかいて「しきじ」と読む屋号をそのまま使用し、空家から修繕・開拓をして、今年の4月にオープンしました。ほぼ油なしでヘルシーなトルティーヤラップは、ジャスミンライスや地元の新鮮な野菜、豆やキノコなど具たくさん。チーズの味がアクセントになって大満足な一品です(ヴィーガン対応可)。他にも、スパイスにこだわったチャイ(590円)やケーキ、キッシュなどもオススメ。再利用されたポーチのレンガなど、古きよきものを大切にされた空間は、隅々まで愛情をかけて作り上げられており、まるで縁側で過ごすようなゆったりとした至福の時間が過ごせます。

カフェで使用する野菜は、地元農家さんの野菜を中心に使う“地産地消”。鮮度の高い採れたて野菜のおいしさがたっぷりと味わえます。ノンアルコールモヒート / 590円



動物たちと共存する庭には羊やアヒル・ニワトリたちがのんびりと過ごしています。



パーソナリティ嶋田ひとみと行く島旅 いま食べたい! 向島でおいしい時間 😊

まんぷく向島

MANPUKU MUKAISHIMA



パーソナリティ嶋田ひとみ

「瀬戸内しまなみ海道」本州側の玄関口『向島』。夏の島で太陽や空気を体に巡らせて、心もほぐれてお腹も満たされるグルメが盛りだくさん! 地元の人も足しげく通う店やこの春オープンした注目の新店など、パーソナリティ嶋田と一緒にご案内します。

01 讃岐うどん

sanuki udon

ふわふわおいしいとりにんはオススメのトッピング!

向島製麺所

むかいませいめんじょ
尾道市向島町5543-6 ☎090-8143-7930



自家製麺はツルっとしたのど越しの良さと食べ応えのあるコシが両立した自慢のうどん!



きざみあげ・えび・ちくわ・なるとワカメ・ねぎ・とりてん・温泉たまご・日替わりでもう1品乗るボリューム満点なメニュー。

茹でたて揚げたて!

全乗せ / 980円



とり天ざるうどん / 760円

尾道市向島町で唯一のうどん専門店『向島製麺所』では、国産小麦を使用し毎日製麺機で打ちたて、茹でたてのうどんを提供しています。トッピングの揚げたて天ぷらには、徳島から取り寄せたちくわや鳴門わかめなど徳島出身の店主ならではのトッピングが楽しめます。とり天はふわふわして柔らかく、食べ応えもあるうどんとの相性が抜群! 夏は、つるんとしたのど越しの良さに程よいコシともちもち食感をさらに味わえる「ざるうどん」も登場。他にも、季節限定のメニューやおにぎり、いなり寿司などのサイドメニューもそろいます。



讃岐うどんの本場である香川県で製麺を学んだ女性店主のつくりだすうどんは、幅広い世代に大好評。尾道駅前行き渡船のりばから歩いて5分ほどの店舗には、カウンター席もあり女性ひとりでも入りやすく、いつも常連客や観光客などで賑わっています。