

呉市 竹原市 東広島市 江田島市

海田町 熊野町 坂町 大崎上島町

広島県中央地域、4市4町ふれあいマガジン

令和3年(2021年)11月発行
情報誌「海陽彩都プラス」編集室
発行：広島中央地域連携中枢都市圏

2021年11月▶2022年3月

海陽彩都^{プラス}

かいようさいと プラス



No.7

コーヒー焙煎
特集号

お出かけMAP 地元で噂の名水を紹介

読者プレゼント



コーヒーに合う
おやつ

5名
様に!

【P15で紹介】

パティスリー コシヨネ チョコチップ &
サブレ ごましお
2袋セット(各4枚入)

定番の「チョコチップ」と塩味が癖になる「ごましお」
2つの味を楽しんで

※サブレの種類は変わる可能性があります。

■応募方法

ハガキ・メールに「サブレ」もしくは「スコーン」希望と
書いて、住所・氏名・年齢・電話番号・本誌に対す
るご意見、ご感想をお書き添えのうえ、右記へご応
募ください。

※お便りの感想など本誌(読者の広場)でご紹介させてい
ただくことがあります。匿名希望の方は、あらかじめペン
ネームをお書き添えください。

※ご記入いただいた個人情報は他の目的では使用いた
しません。



5名
様に!

【P9で紹介】

禅ぱん
素朴スコーン 1個

オートミールやレーズンが入った食べ応えのある
自家製酵母で膨らませたスコーン

■あて先

〒737-8501 呉市中央4丁目1-6
呉市企画課内「海陽彩都プラス」プレゼント係
※メールでの応募も受け付けています。
件名に「海陽彩都プラスプレゼント係」と入力し、
次のアドレスまで kikaku@city.kure.lg.jp



締切り/令和4年3月13日消印有効

※発表/プレゼントの発送をもって発表にかえさせてい
たきます。



広島県中央地域、4市4町ふれあいマガジン

海陽彩都とは

「海陽彩都プラス」とは、海に面した暖かい地域「海陽」と、
“豊かな自然の彩り”を「彩都」で表現した言葉。
呉市、東広島市、竹原市、江田島市、海田町、坂町、熊野町、
大崎上島町の地域の四季折々の魅力を紹介する、ふれあ
い交流マガジンです。

発行：広島中央地域連携中枢都市圏

呉市企画部企画課
〒737-8501 広島県呉市中央4丁目1-6
TEL 0823-25-3225 FAX 0823-21-8849
E-mail kikaku@city.kure.lg.jp

海陽彩都プラスNo.7 令和3年(2021年)11月発行

ホームページでバックナンバーがご覧いただけます。

<https://www.city.kure.lg.jp/soshiki/7/kaiyousaitoplus.html>

編集：株式会社ハラプレックス 海陽彩都プラス 検索

★本誌掲載の記事・写真・地図・イラストなどの無断転載を禁じます。
★この冊子は再生紙を使用しています。

海を渡って大崎上島へ



大崎上島町
岩崎農園
カフェ

黄色いのれんが出ていたら営業中

大崎上島にイターンした岩崎さん夫妻が営むレモン農園のカフェ。レモンの美味しさと味わい方を伝える。果肉たっぷりの農家直営でしか味わえないドリンクやフード、それらと相性の良いコーヒーを提供。おかわりしたくなる爽やかさ！

レモンと好相性 島のコーヒー

島の作家による
レモン柄の雑貨



「アースベリーコーヒー」(東広島市)のコーヒーを使用。自家製シロップのドリンクは週替わり

岩崎農園カフェ

国 豊田郡大崎上島町中野4093-1
開 11:00~15:00(月4日オープン)
※営業日の確認、問い合わせは
インスタグラムにて
☎ 3台
https://www.instagram.com/wasakinouen_cafe/



Instagram



岩崎 亜紀さん
夫婦で作ったレモンや島の野菜を使って商品開発

オリジナル
ブレンド

アースベリーコーヒーが
果実に合うように
ブレンドしたオリジナル
コーヒーが店舗で味わえる
※豆の購入は不可

フルーツのような
良い香り



産地に出かけ、見て味わい、
生産者から直接仕入れている



コーヒー豆を評価する国際資格
Qグレーダーとしても活躍

アースベリーコーヒー

世界中から厳選されたスペシャルティコーヒー生豆を自家焙煎。焼きたて、挽きたてを提供



国 東広島市西条昭和町6-2
ラフィネ昭和町1F
開 10:00~19:00
休 日曜日・祝日
☎ 082-421-6155
☎ 3台
<https://earthberrycoffee.com/>



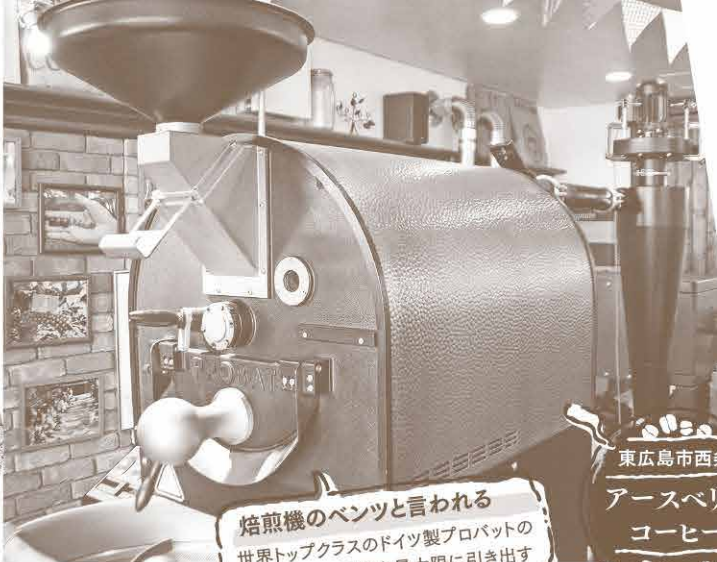
ネットショップ有



アースベリーブレンド
250g 1,296円
看板ブレンド。甘みや
フルーツ感を楽しめる
中煎り



ルワンダ
レメラ CWS
250g 1,728円
ドライフルーツのような
素晴らしいフレーバー



焙煎機のベンツと言われる
世界トップクラスのドイツ製プロバットの
焙煎機。豆の個性を最大限に引き出す

東広島市西条
アースベリー
コーヒー

フルーティィーでカラフル 新しいコーヒー体験を

「神様に祝福されたコー
ヒー」と称されるスペシャ
ルティコーヒーと出会える
店。豆の特性と焙煎度合
いを掛け合わせ、それぞ
れの個性を表現する。焙
煎度合いは、フルーティィー
な浅煎り、まろやかな中
煎りを中心に、中深煎り、
深煎りの4つ。すべて試飲
できるので、飲み比べ
て好きな味を見つけ
よう。



おすすめの9種類はすべて試飲可。
年間20~30種類が登場する



カラフルなコーヒーの
世界を表現したマーク



テイクアウトも
オススメ

カフェラテ
432円
1,000円以上お買上
ごとにテイクアウトが
半額で利用できる

焙煎士 片岡 晃さん

15年ほど前、スペシャルティ
コーヒーの味わいに衝撃を
受け、東広島市にも広めたい
と2012年にオープン

美味いコーヒーは
香りがよく雑味が少ない

焙煎の深浅やブレンド、挽き具合やドリッブ法
組み合わせ方で無数の味が広がる
あなたの気分に合わせて
一杯を探してみよう

街を包む コーヒーの香り



東広島市西条
十字屋珈琲
焙煎店

「一口感がいいでしょ？」
父親が営んでいた衣料品店の屋号とロゴを復活



直火焙煎にしか出せない
芳醇な香りと豊かなコク

直火焙煎にこだわった豆を提供する。その日の気温や湿度により焙煎温度を変え、芯までしっかりと火を入れることで豆本来の味わいを引き出す。特に力を入れるのは、酸味と甘みが絶妙のモカ。居心地の良い店内では豆の購入はもとより、淹れたてのコーヒーをゆつたり楽しむこともできる。

H30年豪雨災害で被害を受けた焙煎機
焙煎機メーカーの迅速な対応のおかげで被災後1週間で復旧

安芸津歳賞コーヒー
地元出身の新潟大学大学院で建築を学ぶ林さんがデザインリニューアルした店舗



〒東広島市安芸津町三津3572-1
☎ 10:00~18:00
☎ 10:00~18:00
☎ 0846-45-1620
☎ 3台
http://www.toshizane cafe.com/



トルネード熱風の焙煎機
焙煎4分、冷却2分と短時間。少量の豆でもまんべんなく焼ける

「一口感がいいでしょ？」



ティイクアウト
日替わりコーヒー
ホット 200円
アイス 250円

十字屋珈琲 焙煎店
広島のお土産の代表に学び、2016年に開業。美術館や公園も近く、まち歩きも楽しめる



〒東広島市西条米町6-16-101
☎ 火~金曜日 10:00~18:30
☎ 土・日曜日・祝日 10:00~18:00
☎ 月曜日、第3火曜日
☎ 082-423-6468
http://jijuya-coffee.com/



豆の種類や焙煎具合で感動や新発見と出会える日替わりコーヒーが人気だ。店先から漂う香りをたどるよう訪れる人も多い。店主の胡麻さんは、お客さんと会話を重ねながら個々の好みを見出していく。豆が持つ背景やストーリーを知ることによって、美味しさが一層深まる。

煙と香りがふわり
縁が自然に広がる



ジャコウネコの糞から豆を採取した希少なコピルアックなども販売



「私たちは同志として話しています」

ごま 焙煎士 胡麻 益之さん 聡子さん
お客さんとの会話を大切にしている。紅茶党だった聡子さんもすっかり焙煎コーヒーの虜に

んごころ
200g 1,600円
店主オススメ。香りと甘みが奥深い味わいをもたらす



安芸津七島をイメージしてドリップバッグに！お土産にも人気



藍の島ブレンド
200g 1,100円
安芸津七島シリーズの一つ
飲みやすい人気ブレンド



豆は常時約15種類並ぶ。迷ったときは歳賞さんに相談すれば好みに合わせて選んでくれる



「モカは自信あるよ」

藻塩ココナッツ
200円
ほのかな塩味がコーヒーと好相性。グルテンフリーで身体にもやさしい
焙煎士 歳賞 勲さん
モダンジャズをこよなく愛す。不定期にコーヒーの淹れ方教室を開催

いろいろな
コーヒーの抽出方法

ペーパードリップ
初めてコーヒーを淹れる方にオススメ



もっともポピュラーな抽出方法。道具も揃えやすく、フィルターは使い捨てで後片付けも簡単

コーヒープレス
フランス発祥!? シンプル構造で簡単



フレンチプレスとも呼ばれ、ダイレクトにコーヒー豆本来の味を楽しむ

サイフォン
まるで科学実験のような演出



必要なパーツが多いが、意外と簡単に淹れることができる。レトロな見た目ドラマチックにコーヒーを楽しむ

コーヒーメーカー
ボタンを押すだけ



豆の挽きから抽出までを自動で行うタイプもあり、忙しいときでも本格的なコーヒーが味わえる

円すい型が特徴
のハリオ式ドリッ
パーで抽出



ホットコーヒー 550円

センスの良いカップやソーサーが
コーヒーの味をさらに引き立てる



ぼーっと海を見ているだけでも癒される特等席



海を眺めながら 上質なひとときを

坂町の高台の住宅街にある「乙カフェ」。海が見える自宅を改装し、ホッとくつろぐ癒しの空間として訪れる人を迎える。店内には、店主がセレクトしたアクセサリや食器などの雑貨や洋服、バッグが飾られている。コーヒーを楽しみながら、お気に入りの一品に出会えたり、子育てや健康に関する助言も得られたり、心と暮らしが豊かになる時間が過ごせる。



趣味で集めた雑貨「コンコン」
が並ぶ。一部、新作のみを販売

乙カフェ

〒426-0229 静岡県坂町植田4丁目13番地27号

開業日：火・水曜日【ショップのみ】

9:30~11:30(要予約)

金・土曜日【カフェ+ショップ】

11:00~17:00

休業日：日曜日

TEL 082-884-0291

2台

https://otsu-cafe.com/



ペットボトルで 簡単に保存



ちようど真ん中ブレンド
180g 1,000円
マイルドで苦味や酸味のバランスが「真ん中」

癒しは大事です



岡田 真美さん
薬剤師で漢方を勉強中。
洋服から食べ物、育児、漢方まで幅広い話題で相手をもてなす

オリジナル
ブレンド

学生時代からの知り合いという
くぐり門珈琲店のオーナーに依頼して
乙カフェのオリジナルブレンドが完成



常連客が美味しさを教えてくれる、地元の人気店

すすぐ水が 透明になるまで

米を研ぐように、丁寧に
素早くすすぎ、しっかり
乾燥させて焙煎



店名は元船乗り
である店主の思
いから、船用語で
「見張り、気配り」
の意味

ルックアウト

賀茂川の河口、住宅地の一角
にある珈琲店。電話での申し込
みや宅配も受け付ける



〒426-2229 静岡県竹原市竹原町2629-22

開業日：9:00~19:00

休業日：日曜日

TEL 0846-22-7962

5台



ガラス越しのレトロな焙煎機
焙煎室にある焙煎機は修理しながら
30年に渡って使い続けている

竹原市竹原町
自家焙煎珈琲屋
ルックアウト

品質も鮮度も技術も 納得の「良いコーヒー」

「美味しさには個人差があるが、良さには基準がある」と、誰もが納得する「良いコーヒー」を追究する。コーヒーは生鮮食品という考えのもと、生豆を洗うことで雑味をなくし、煎りたてで挽きたて、淹れたての新鮮なコーヒーを提供。竹原の良い水が味をふくよかにしている。良い豆と良い水、良い気持ちで味わおう。

人生は 楽しまないと損!

マスターによる
川柳を店頭で
毎日発表



焙煎士 有本 修さん

東京の有名店「バッハ」や「グリニッジコーヒー」で修業。「良いコーヒー」を追究



湯気がたつほど
心がホットに

アイスコーヒー
450円

ホットコーヒー
400円
ホットはブレンド、アイス
は深煎りのイタリアン
ブレンド

ルックアウトブレンド
200g 1,100円
3種類の豆をブレンド。
バランスの良い丸い味わい



〒426-0017 静岡県東広島市西条本町17-1

開業日：10:00~17:00

(カフェは16:30まで)

休業日：第2・第4火曜

TEL 082-426-3005

7台

https://kugurimon.com/



酒都にある、こだわりコーヒー屋



西条の杜氏が
厳選したブレンド
コーヒー豆

東広島市の西条酒蔵通り
にある、少し変わった形の建
物内にある自家焙煎コーヒー
店。厳選したコーヒー豆は日
本酒以外のお土産としても
評判。2階のカフェでは仕込
み水で淹れたコーヒーも堪能
できる。



オリジナルブレンドなど豊富な
種類のコーヒー豆が並ぶ

たけはら道の駅で発見!

竹原市の町並み保存地区にあるカフェ「茶寮一会-ICHIE-」が、竹原をイメージして3種類の発酵コーヒー豆をブレンドした「たけはら珈琲」。

たけはら珈琲(ドリップパック3P)
コーヒー専用ハチミツ(40g)
セット
1,100円





マイ水筒やポットに注ぐデリバリーも

近隣エリア限定。個人宅やオフィスにも淹れたてを届ける

白鳥ブランチ 熊野焙煎工房

工房は団地内。14時までの注文で当日焙煎、翌日手渡し



☎ 安芸郡熊野町川角5-6-33
 開 10:00~18:00
 火・木曜日は14:00~
 休 不定休
 ☎ 090-9736-6268
 階 2台



※1 排出物を限りなくゼロにする活動



白鳥ブレンド
 200g 1,300円
 4種類をオリジナルでブレンド。香り、コク、酸味が調和



大阪の町工場が作った焙煎機
 職人の教習と技で、手軽に調達できる部品とシンプルな設計



生豆に惚れ込み可能性を発信



ドリップパックで推しの豆を見つけていくのも楽しい

お米同様、生産者の努力
 保管方法、煎り(炊き)たてが大事ですね~



焙煎士 山本 賢治さん
 教員を31年間務め、広島・中区のカフェ「白鳥ブランチ」専属の焙煎士に

スペシャルティコーヒーを焙煎した後は、鮮度と香りを堪能できるよう、24時間以内に手渡すか、もしくはドリップパックに封入する。淹れ方教室などで魅力を広める一方、焙煎時に出るチャフ(燃え殻)や、淹れた後のかすを利用するゼロエミッションにも仲間と挑戦中だ。



中煎りコーヒー さっぱりとした



喫茶店当時から焙煎機
 焙煎したての新鮮な豆を常に提供。どこか懐かしい喫茶店の味わい



カフェ サントス

☎ 安芸郡海田町三迫1-3-9
 開 8:00~18:00
 休 日曜日
 ☎ 082-823-3414
 階 2台

ブレンドのみ!
 サントスブレンド
 200g 700円
 風味豊かなアラビカ種を中心に4種をブレンド



一枚の新聞紙が
 あら不思議!



地域のイベントなどでマシジャンとしても活動している



師匠が考案した焙煎器
 ビバーチェ独自の小型焙煎器。直火ならではの香ばしさが格別



知る人ぞ知る東京の名店の味を島で

東京・目黒の名店「ビバーチェ」で3カ月間みっちり技術を習得した。島を盛り上げたいという思いからUターン後に店をオープン。香り、音、照りの変化を頼りに、好みに合わせて手動で仕上げてくれる。「自分だけのために」と思うと、待ち時間も贅沢なひととき。



能美島ビターブレンド
 200g 918円

島の名前を付けた一番人気の人気ブレンド。深煎りや極深がオススメ

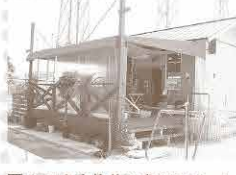
コーヒーローストセレーノ

テラス席を併設。トーストや自家製スイーツも味わえる



吉村さんが15年愛飲していた名店選りすぐりの豆が並ぶ

焙煎したての豆の試食は
 驚かれますね



☎ 江田島市能美町鹿川2151-1
 開 10:00~17:00(夏期は18:00)
 休 水・木曜日
 ☎ 0823-27-4398
 階 7台



ホットコーヒー
 440円
 好みの焙煎度を選べる。テイクアウトもOK

ホリホリ



焙煎士 吉村 幸枝さん
 店名は大好きな江田島の空からイタリア語で「快晴のどかな」の意味を持つ「セレーノ」に



生産国では厳しいカップテストを繰り返し行い、セッションする



世界中の選りすぐりのコーヒー豆を、量り売りスタイルで提供



焙煎士 細野 修平さん

コーヒーに関する世界的な認定資格を数多く持つ。豊富な知識と技術を持つ稀有な存在

まずは飲んでみんさい



店内にあるレトロな焙煎機
呉本店の焙煎機。30年余りに渡って、年間40トンを焙煎し続けている



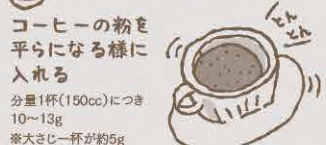
珈琲豆の声を聞く
浪漫に情熱を注いで

コーヒーの淹れ方 (ペーパードリップ)

用意するもの
ドリッパー・ペーパーフィルター
サーバー・ポット・お湯



① 張り合わせ部分を交互に折る
ドリッパーにペーパーフィルターをセットする



② コーヒーの粉を平らになるように入れる
分量1杯(150cc)につき10~13g
※大きじ一杯が約5g



③ コーヒーの粉全体が湿る程度にお湯をかけ20秒から30秒蒸らす



④ 3,4回に分けてゆっくりとお湯の温度は90℃位
中心から「の」を書く様にゆっくり、繰り返しお湯を注ぐ



⑤ 最後まで落ちきる前にドリッパーを外してできあがり



豊富な種類のカップ
オンコーヒーは味とデザインも楽しんで

1959年の創業以来、地元・呉で愛されている。2代目の細野さんは「珈琲屋」であることに真摯に向き合う。「安心・安全」な一杯を届けるため、世界中のコーヒー生産国を訪れて認定資格を取得。たゆまぬ努力を重ね、質の高さを追求し続ける。



呉女子
カフェオレ
400円
店頭で購入できる。
女子だけでなく男子にも人気

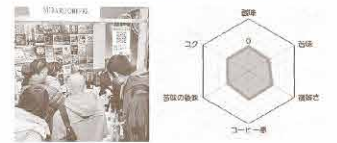


ベストバランス
Bmix
200g 1,018円
先代が作ったオリジナルブレンド「Bmix」は昂珈琲店の味の基本

昂珈琲店 呉本店



呉市中通2丁目5-3
開 9:00~17:00
休 火曜日
☎ 0120-02-7730
<https://www.subarucoffee.co.jp/>



「コーヒーサミット2020」でベストバランスコーヒーに選出された



海軍さんの珈琲
200g 942円
「戦艦大和」の乗艦者が館内で飲んだ幻の味を再現



便利さより楽しさを



呉湾を一望できる、呉らしい風景に感動

焙煎士 山本 尚明さん さおりさん

海外で一緒に過ごした経験が二人の絆を深め、世界観を広げた。お店は15周年を迎え、ファンは全国に

深焼き珈琲 そにろき



15年もの間、モンゴルの「ゲル」のようなテント「ヤーツ」を大切に使用

- ☒ 呉市宮原13丁目23-3
- ☒ 開 11:00~16:30(要予約)
- ☒ 休 月~木曜日
- ☒ ☎ 090-8623-3476
- ☒ 開 2台
- ※店舗は事前予約の豆の受け渡しのみ
- ※現在、試飲はお休み
- <http://www.sonirokicoffee.com/>



※運幅が狭く注意が必要。
館から徒歩で来店する方も

シンプルな手動の焙煎器

開店時から使い続けている焙煎器
手動のため、腕が上がりやすくなることも

「ふらりと来られない土地0点の店です」。自らの店のユニークさを話す山本さん夫妻だが、ここは世界を旅した二人が選んだ心地良く楽しめる場所だ。焙煎時に変化する微妙な豆の音や重さに感性を研ぎ澄ませる。「そにろき」ファンはコーヒーの味と生き方に面白さを求め、県外からの注文も多い。



仲良しの二人。「そにろき」の由来は海外での二人の愛称から



ぶらじる
"サンマリノ
サンドライ"
200g 1,512円
コーヒープレスで淹れるのもオススメ



呉の秘境?!から見える世界



もっちりベーグルと一緒に!

坂町
禅ぱん
呉 安芸郡坂町綱尾2-8-16
開 11:00~17:00
休 日・月曜日・年末年始
☎ 090-9500-9896
(お電話は営業時間内です)
開 2台
<https://zenpan.net/>



相性◎
まんまるブレンド
1袋(100g)
767円

坂町の海辺の町・鯛尾にある小さなお店。自家製酵母や国産小麦など、素材にこだわったベーグルは噛めば噛むほど味わい深いと評判だ。スコーンやラスクなどのおやつも人気。



初回の試作で「合うな、コレ!」と店主のオリデタカユキさんも絶賛。ベーグルと一緒にどうぞ



おでかけMAP

広島県中央地域4市4町を巡る

地元で噂の 名水を巡る

広島県中央地域の美味しい天然水で
コーヒーを淹れたり、料理に使ったり。
行って・見つけて・楽しもう！

熊野町
坂町
東広島市
海田町



民俗資料館に併設

箕の水・箕水

2種類の水が楽しめる水場
グリーン団地入口
付近にある。硬水と軟
水の2種類の水が湧い
ている珍しい水場。

MAP A 国東広島市河内町入野1701
国有り(ドライブにオススメ)



酒蔵通りの仕込み水

各蔵元で使用している名水
東広島市西条の酒蔵
通りでは、各蔵元の仕
込み水を味わえる。
※各蔵元ごとのルール有

MAP B 国東広島市西条本町
国無し(西条駅近く)



西条・龍王の名水

西条の酒造仕込み水の源水
憩いの森公園の散策
路沿いにある。西条の
水源の山、龍王山の湧
き水。※国から徒歩約10分

MAP C 国東広島市西条町寺家941-17
国有り(憩いの森公園営業時のみ利用可)



おいしい奥屋の水

パーキングエリアにある名水
山陽自動車道・奥屋PA
(上り・下り)にある。奥
屋の地下水を利用した
美味しい水。

MAP D 国東広島市志和町奥屋368-1
国有り(有料道路に乗らなくてもOK)



大年神社の湧水

地域の方に愛される湧水
東海田の山中にある大
年神社の少し南ある。
大年名水として奉られ
ている。

MAP E 国安芸郡海田町東海田
国無し



各水場に定められたルールを守ってお楽しみください。



深江の名水

霊峰 陀峯山の湧き水

大窪寺より陀峯山向かう道中にあるお地藏さんの脇の岩から染み出ている。



MAP K 国 江田島市大柿町深江新開 圏無し



長寿の清水

長寿の名水!?

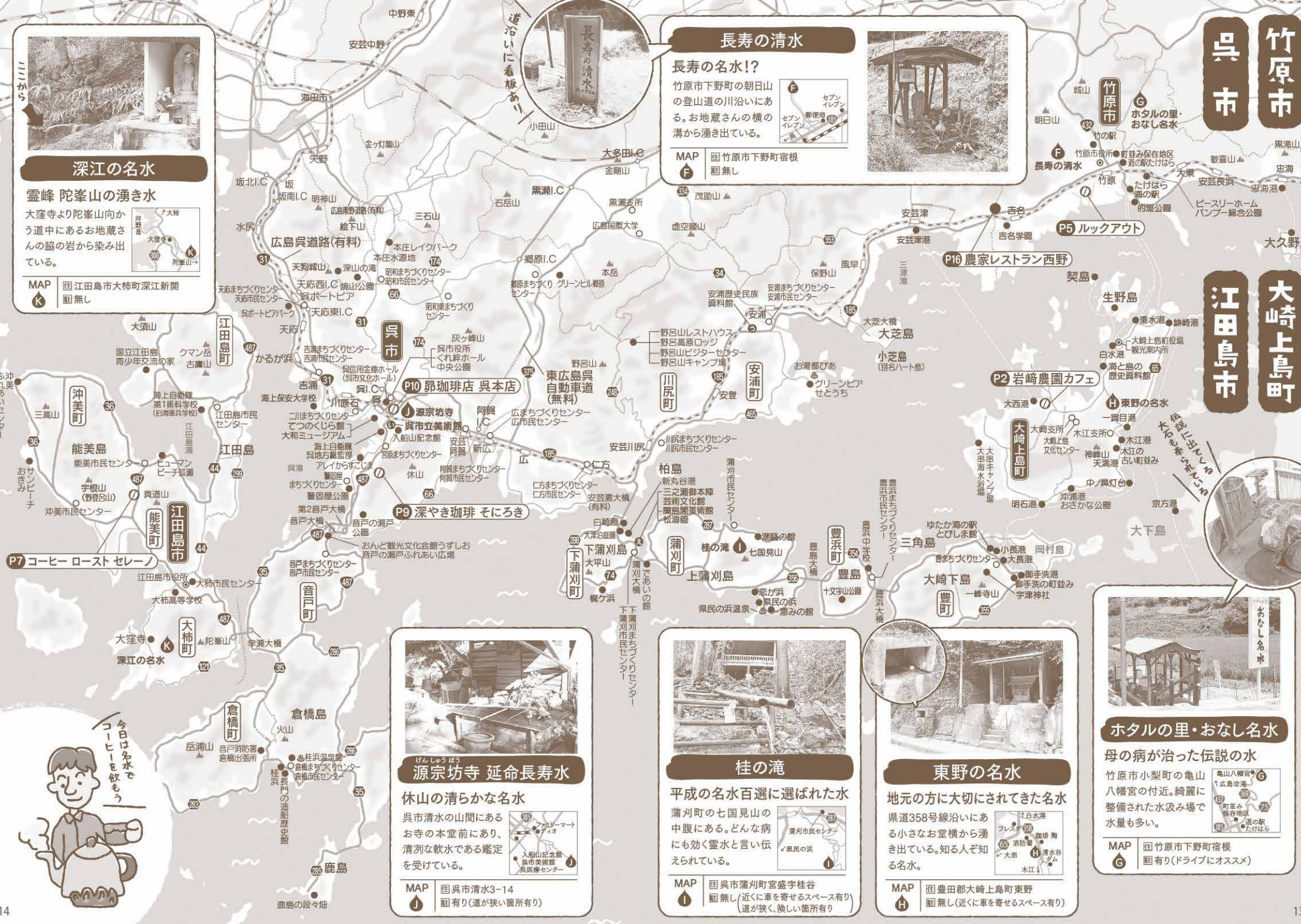
竹原市下野町の朝日山の登山道の川沿いにある。お地藏さんの横の溝から湧き出ている。



MAP F 国 竹原市下野町宿根 圏無し

呉市 竹原市

江田島市 大崎上島町



P7 コーヒー ローストセレーノ

能美島 能美市民センター
江田島市 江田島市民センター
大柿町 大柿市民センター

P10 珈琲店 呉本店

源宗坊寺 呉市立美術館
源宗坊寺 呉市立美術館
源宗坊寺 呉市立美術館

P16 農家レストラン西野

西野 農家レストラン
西野 農家レストラン

P2 岩崎農園カフェ

大崎上島町 岩崎農園
大崎上島町 岩崎農園

H 東野の名水

東野 東野の名水
東野 東野の名水



源宗坊寺 延命長寿水

休山の清らかな名水
呉市清水の山間にあるお寺の本堂前にあり、清冽な軟水である鑑定を受けている。

MAP J 国 呉市清水3-14 圏有り(道が狭い箇所有り)



桂の滝

平成の名水百選に選ばれた水
蒲刈町の七国見山の中腹にある。どんな病にも効く霊水と言いつたえられている。

MAP I 国 呉市蒲刈町宮盛字桂谷 圏無し(近くに車を寄せるスペース有り 道が狭く、険しい箇所有り)



東野の名水

地元の方に大切にされてきた名水
県道358号線沿いにある小さなお堂横から湧き出ている。知る人ぞ知る名水。

MAP H 国 豊田郡大崎上島町東野 圏無し(近くに車を寄せるスペース有り)



ホテルの里・おなし名水

母の病が治った伝説の水
竹原市小梨町の亀山八幡宮の付近。綺麗に整備された水汲み場で水量も多い。

MAP G 国 竹原市下野町宿根 圏有り(ドライブにオススメ)





味も、小ぶりなサイズも、西野さんの幼少期から変わらない母ちゃん特製コロッケ



出荷箱の印を見た京阪神の市場の人が「まるきっちゃん」と呼び始めた



西野 弘美さん
吉名で生まれ、じゃがいも農家に嫁ぐ。2007年、親族所有の古民家でレストランを開業



金曜日は店と道の駅用に、270個のコロッケを西野さんやお母さんら5人で仕込む

農家レストラン西野



〒竹原市吉名町2474
11:00~14:00
1月~金曜日 (※平日は団体様のご予約のみ)
☎0846-28-0284 11台
<https://www.nouka2474.com/>



素材の味が一食瞭然 母ちゃんのコロッケ

竹原市吉名町は100年以上続く、じゃがいもの名産地。温暖な気候と特有の土質から、きめが細かくて甘みの強い「まるきっちゃん」が育ち、昭和中期には日本一の高値で取引されていた。国道185号線沿いにはためく、藍色の幟が目印の「農家レストラン西野」では、そんな吉名の恵みをバイキング形式で存分に味わ



手作りコロッケ 250円(3個)



塩じゃが 540円



じゃがいも かりんとう 300円



竹原たけのこの郷 540円

竹原産のたけのこを砂糖で煮て乾燥。食感も楽しい新感覚スイーツ



ガトーショコラなどの冷蔵ケーキも人気。バリエーション豊富な焼き菓子は約15種類(180円~)



おかりよたそ 熊野町



山脇 智子さん
黄色の壁にはフランスでパティシエとして働ける免許が飾られている。今後はイベント出店を増やし、ネット販売も視野に入れている

patisserie cochonnet

パティスリー コシヨネ



のどかな田園風景に行むお店。「自宅の横なので、働きながら子どもたちに『おかり』と言ってあげられる環境がうれしい」と話す

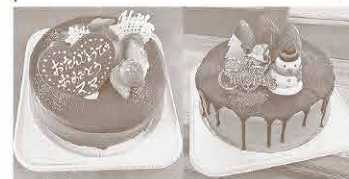
国安芸郡熊野町城之堀10丁目3-3
10:00~16:00
1月~水曜日・日曜日
☎082-205-4738 13台
【取扱店】熊野町トモビオパーク「里の駅」
<https://www.instagram.com/patisseriecochonnet/>



山脇さんがパティシエを志したのは30才のとき。お菓子づくりは趣味だったが、「好きなことで一生働ける技術を手につけたい」と、当時の職を投げ打ってフランスの専門学校に留学し、パティシエを目指す挑戦がスタートした。異国の地で語学との両立を図りながら、学校と地元店での実習を繰り返し、一年をかけて本場の味を習得した。その後、パティシエとして広島市内で働き、結婚を機に熊野

町へUターン。3人の子宝にも恵まれ、2020年6月にお店をオープンした。カトルカール、マドレーヌ、サブレなど、フランスの定番焼き菓子がメイン。ホームステイ先でよく作ってもらった思い出のお菓子だ。しつとりと焼き上げた口溶けの良さが特長で、味のバリエーションも豊富。「素材でやさしい美味しさで、地元の人々の日常に寄り添いたい」との思いを込めて腕を振るう。

「ホールケーキのオーダーも受付」



フルーツ×生クリームやチーズケーキなど6種類(2,800円~)



店名はフランス語で「子豚」。かわいいロゴは手彫りの看板にも

故郷で焼く、フランスの愛されおやつ

