

読者プレゼント



【P5で紹介】中元本店
絵本 **ラムネだいおうと
たろうちゃん** 1冊
絵はがき6枚 ぬり絵1枚

たろうちゃんがラムネだいおうと出会いラムネを飲めるようになる成長物語。ラムネの瓶の遊び方もあり、大人も楽しめる絵本。

10名
様に！

■応募方法

ハガキ・メールに「絵本セット」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。
※お便りの感想などを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。

■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5年5月31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だきます。



広島中央地域、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、竹原市、東広島市、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.10 令和5年(2023年)4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/kaiyousaito-back.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。

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

広島中央地域、4市4町ふれあいマガジン

令和5年(2023年)4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

2023年4月▶2023年9月

海陽彩都^{プラス}

かいようさいと プラス

海陽
彩都
プラス
地域を
こる
おす



No.10

ドリンク
特集号

お出かけMAP ドライブにオススメ! 絶景を紹介



旨みや香り、色味、泡に関わるクラフトビールに欠かせない原料の一つである麦芽を挽く設備



開栓しやすい
マキシキャップ式

GOLDEN ALE IPA

(ゴールデンエール) (インディアパールエール)

600円(330ml) 600円(330ml)

軽い苦みとすっきりとした飲み口が特徴の「ゴールデンエール」と、ホップを多く使い、強い苦みと華やかな香りの「IPA」がある

江田島ワークス

国 江田島市能美町中町2372-1
(津田酒造内)
☎082-884-0191



販売所 津田酒造

明治26年創業の老舗酒蔵。代表銘柄は「清酒 島の香」

国 江田島市能美町中町2372-1
☎9:00~17:00

不定期で休業の時間があるため要確認
☎月~金(祝祭日を除く)
☎0823-45-2727

※温泉宿泊施設「江田島荘」のレストランなどでも提供



麦汁づくりや発酵用のタンクが並び、広さ約70平方メートルの醸造所。年間約2万本の生産を計画している



麦芽からクラフトビールのもとになる麦汁を作る仕込み釜

江田島市初のクラフトビールが2023年2月に誕生した。手掛けるのは、酒類卸の「ヒラオカ」(広島市)だ。「江田島ワークス」のブランド名でクラフトビール造りに参入。津田酒造(江田島市)の酒蔵を改築した醸造所で、2種類を製造する。企画から開発、製造までを担当する平岡保幸専務は、柑橘やオリーブなど地元産品との連携も見据え、「島ならではの味を楽しめ、内外で愛される商品を育てたい」と意気込む。



充填機で瓶詰にしてラベルを貼って完成

株式会社 ヒラオカ
専務取締役
平岡 保幸さん

製造業への新たな挑戦を担う。「島の魅力を発信する商品をつくり、地域活性化に貢献したい」と力を入れる



サンプルを取り、精度や比重を計測して発酵度などを確認



ロゴは、社内でアイデアを募り、江田島の地形を形どった鳥をデザイン

ものづくりに挑む 特産品との連携も

江田島市初のクラフト



いっしょにクラフトビールを 地域をひろめます

地域ならではの特色を生かしたオンリーワンの「江田島クラフトビール」が注目を集めている。産地連携による活性化にも期待が高まる。





いつか生酏より
古い製法にも!

その情熱に心
動かされたんですよ

代表取締役 蔵元
馬上 日出男さん
4代目。2020年に蔵を閉
じることを決意していた
が、村上さんの思いを受
けて再スタート

製造責任者 杜氏
村上 和哉さん
竹原市の「竹鶴酒造」で
10年、滋賀県で4年修行
した後、2021年から馬
上酒造の新杜氏に

発酵中は蓋で温度を調整。生酏と速醸(そくじょう)
(人工的な乳酸での酵母育成法)の2本柱で製造



古き製法守る 町唯一の酒造り

明治26年創業の酒蔵が造
る純米酒。江戸時代に確立
した伝統製法「生酏(きもと)
造り」で、昔ながらの
道具を使って仕込む。蒸し
た酒米を手作業でじっくり
冷やすとともに、酒蔵に付
く天然の乳酸菌で発酵を促
す酵母を育て、旨みに奥行
きを感じる馬上酒造場なら
ではの味わいを追求する。
压榨機を使わず、木槽でや
さしく絞ることで、雑味が
極めて少ないのも特徴だ。

釜も桶も大事に 使ってくれんよ



米を蒸す道具「木の甑
(こしき)」。職人に修
理してもらいながら70
年以上使用

株式会社 馬上酒造



園 熊野町城之堀2-5-16
園 9:00~18:00
園 不定休
園 082-854-0104
園 有り

Instagram

Instagram

販売所
KumanoBEER
馬上酒造のみ(12月~2月頃)
【取扱店】
呉市の山城屋酒店、
東広島市の掛井酒店、
竹原市の前川酒店 など

数量&
期間限定!



KumanoBEER
700円(330ml)
地元で育てたレモング
ラスを原材料にしたクラ
フトビール。インパクトのあ
るアレーパー



すっきり
辛口で熱燗も
オススメ

大号令
生酏 千本錦
1870円(720ml)
雄町や山田錦、八反錦な
ど様々な酒米のシリーズ
も。12月から春にかけ、
絞りたて→熟成→火入
れの段階ごとに味も変化



酒と酒粕に分ける「槽(ふね) 絞り」も貴重



濃い甘みを 贅沢にゴクツ

みかん8~10個を
たっぷり使うよ



11月~1月限定で手搾り
体験も。セルフ×搾りた
ては格別の味わい

自家農園で採れたみかん
を使った、果実感あふれる
2種類のストレートジュース
だ。薄皮ごと搾ったタイプ
は、まるでみかんをそのま
ま食べているような味わい。
果実のみのタイプは味も色
も、より濃厚なのにサラッ
とした口当たり。違いを感
じながら、飲み比べてみて。

岩崎農園カフェ



園 豊田郡大崎上島町中野4093-7
園 11:00~15:00
※営業日の確認、問い合わせは
Instagramにて
園 3台

Instagram

Instagram

販売所
岩崎農園カフェ、
きのえ温泉 ホテル清風館



温州みかんジュース
380円(170g)
压榨しないので外皮の
渋みはゼロ。肉料理やゼ
リーにもおすすめ

サイクリストにも
好評です!



岩崎 亜紀さん
2011年に京都からターンし、
夫婦で柑橘農家に。古民家を
改装したカフェを20年にオープン



ぷるぷる食感の 飲むわらび餅

ぷるんとしてやわらかいわらび餅

大分県出身の店主が作るわらび餅のドリンク。一番人気の「みるくわらび」シリーズは、大分の和菓子店から仕入れる上質なわらび餅を使う。大手コーヒーチェーンで学んだドリンクアレンジのノウハウを生かして日夜、新メニューの開発に取り組み。春のおすすめは「桜&抹茶みるくわらび」。



ぷるんとモチモチ～

わらび餅ドリンク(各種)

550円～

季節感を大切にメニューのほか、「飲むチーズケーキ」も人気。お客さんのリクエストに応じてドリンクを作ることも



「大分唐揚げ弁当」は鶏肉を特製のタレに漬け込み、注文を受けてから揚げる



50年以上前から工場で使用している大型ボイラー。圧巻の存在感でラムネや漬物の製造を長年見守っている



シユワと爽快

大和ラムネ 214円(200ml) しおラムネ 214円(200ml)

大和ラムネは、さっぱりとした甘さのやさしい味わい。しおラムネは、「海人の藻塩」を使い、瀬戸内海を吹き抜ける潮風をイメージしている



株式会社中元本店

〒816-0001 呉市三糸1丁目4-8
TEL 0823-25-4644
https://tobikiri-n.com/

トビキリ本舗(販売ショップ)

〒750-0001 呉市宝町5-10
ゆめタウン呉店
食品売り場内
TEL 090-3744-4644
営業あり

販売所

広島県内のゆめタウン など



容器を洗浄して蜜と炭酸水を入れ、目視で検品後、シールを貼って大和ラムネのできあがり

登録商標



「トビキリ上等なものをつくる」という思いのロゴ



海軍に愛された 大和ラムネ



ぐるっとひっくり返してビー玉をはめる。キャップに熱を加え、フタをして完成!

大正14年創業の中元本店が製造するラムネだ。昭和初期、中元本店が旧呉海軍から依頼されてラムネの作り方を伝授し、戦艦大和でも愛飲された。当時の戦艦には二酸化炭素の発生装置があつたため、「水と蜜を加えてラムネを作り、将兵に提供したい」と相談されたのが始まり。大和ラムネは、当時のレシピを忠実に守り、変わらぬ味で世代を超えて愛されている。



げんまい 160円(180ml)

地元・呉で長年親しまれる玄米ジュース。ほんのり甘くてなつかしい味わい

レシピは
門外不出



歴代の社長や工場長が記したレシピ帳。工場長だけが中身を確かできる

代表取締役(左)

中元 裕子さん

5代目社長。地元の特産品を使った新商品の開発にも取り組み、会社を切り盛りする

工場長(右)

渡辺 隆さん

ベテラン工場長。熟練の技と抜群のチームワークで従業員を率いて大和ラムネを作る。



まる多弁当



〒816-0001 呉市海田寺迫1丁目8-7
TEL 080-3982-0101
営業2台



Instagram



店長 池田 優衣さん

実家は湯布院の郷土料理店「かっぱ食堂」。「わらび餅は溶けないので、お土産にもどうぞ」とPR



里山が残る竹原市仁賀町は、ミツパチもストレスなし



ハチミツが主原料 養蜂家のサイダー



砂糖
不使用!
ハチミツの
甘み!

FUKUBEE
サイダー
600円(200ml)

清涼飲料水メーカー「後藤鉱泉
所」(尾道市)とコラボ



フクビーでは砂糖水を与えずに養
蜂。ハチミツの味が濃い

FUKUBEE

図 本社/竹原市田ノ浦2-1-12
図 090-8480-0832
fukuvege.fukubee@gmail.com

販売所

道の駅たけはら、たけはら海の駅、
藤井酒造 酒蔵交流館 など

Instagram



代表

福島 大樹さん

趣味の農業で、ミツパチの働きが
大切と気づき養蜂家に。竹原市
仁賀町と尾道市に養蜂場がある



3帖ほどのスペースに機能を凝縮。本
業を生かして設計した石竹さん曰く
「全国で一番小さいかも」



テシゴトエール各種

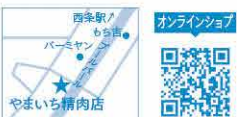
500~630円(330ml)

定番「檸檬エール」「酒粕エール」のほ
か、麴の「白泡エール」、広島県産米
「恋の予感」の「恋米」の4種。
グリーンレモンを使った冬季限定の
「瀬戸内エール」も

株式会社テシゴト



図 東広島市西条中央1-6-1
(やまいち精肉店内)購入可
図 10:00~19:00
図 土、日曜日・祝日
図 082-437-3345
図 有り
<https://teshigoto-brewery.stores.jp/>



販売所

やまいち精肉店ほか
東広島市内のスーパーや道の駅、
広島空港、広島駅 など



ビールのもとになる麦汁
づくり。加熱や下げ方で
味の差が出るため、手と
目が離せない



ロゴは、ビール造りの道具や
麦で西条の酒蔵をイメージ

「檸檬(レモン)エール」だ。
精肉店を間借りしてクラ
フトビールを造る、全国で
も珍しいスタイル。酒都・
西条を擁する東広島市内の
4事業者が集まり「東広島
の夏の名産をつくろう」と
始まった。事業者ごとに、
仕込み、醸造管理、営業、
ウェブ関係の業務を分担。
それぞれ本業のノウハウを
生かすとともに、4人全員
がおいしいと判断したビール
だけを商品化。一番人気は



東広島市の酒粕や
米、瀬戸内レモンを
原材料に

銘醸地 西条で醸す テシゴトのエール



風呂上りに最高!
レモンエールは

普段飲みできる
ビールです!



店頭で保管する原材料のモルト



ポリポリ
食べると
ビールの
味がする~

取締役(左)

石竹 一哉さん

テシゴト取締役、営業、
受注・梱包・発送管理を
担当。本業は設計・不動
産業務

代表取締役(右)

西山 彰敬さん

テシゴト代表、仕込みを
担当。やまいち精肉店を
営みながら醸造作業に
も動しむ



大崎上島町

きのえ温泉 ホテル
清風館

亀田農園で育った、亀ちゃんみかんを使った、100%みかんジュース。
亀ちゃんのみかんジュース
950円(1000ml)



岩崎農園(3Pで紹介)のブルーベリーを使ったクラフトビール。

Very Berry Ale
970円(330ml)



大崎上島のレモンを使ったクラフトビール。ラベルも可愛い。

LEMON BEER
640円(330ml)



FUKUBEE(8Pで紹介)のはちみつ蜜入りのゴールデンエール。

FUKUBEE
640円(330ml)



とびしまのレモンを使ったビール。ビールが苦手な方でも飲みやすい。

TOBISHIMA BEER
770円(330ml)

竹原市
道の駅
たけはら

ご当地ドリンク

広島中央地域の

まだまだある



熊野町

トモビオパーク
さとの駅

ラベルが可愛い。中元本店(5Pで紹介)とコラボした商品。
トモビオパークラムネ
220円(200ml)



東広島、鈴光ファームのお米をふんだんに使用した麴甘酒。

鈴光ファーム
あま酒
(ブレンド・レモン・生姜)
各1300円(500ml)



低温でゆっくりと殺菌した自慢のみらくと、そのみらくを使って作ったドリンク。

トムミルクファーム トムミルクファーム トムミルクファーム
カフェラテ トムみるく 飲むヨーグルト
180円(200ml) 150円(200ml) 230円(200ml)

東広島市

道の駅
湖畔の里福富



養蜂家の作った、果汁100%のいじし蜜柑ジュース。

七園見山養蜂園
いじし蜜柑ジュース
1500円(1000ml)

呉市
であいの館
蒲刈



瀬戸内の塩&高圧炭酸水を使用した、空色が美しいコーラ。

ソライロ コーラ
770円(330ml)



梅の香りが
口の中に広がる

梅の薫(白・ロゼ)
767円(360ml)



坂町の木「梅」に ちなんだ梅ワイン

洗練された発行技術により、芳醇で口当たりのよい本格醸造ワイン。爽やかで心地よい酸味のある白ワインと、梅のフルーティーな香りと優しい甘みのあるロゼワインです。食前酒または食後のデザート酒として冷やしてお楽しみください。

販売所 フジグラン安芸、坂町内の酒店

おでかけMAP

広島中央地域、4市4町を巡る

東広島市

海田町

熊野町

坂町

ドライブにおすすめ
絶景スポットを紹介

楽々、車で気軽に行ける絶景スポット。
広島中央地域自慢の、心に響く景色を
楽しんでください。

心に残る景色を探しにGO!



MAP A 東広島市 豊栄町 **いたなべやま 板鍋山**

360度見渡せる頂上からは、のどかな里山の田園風景を楽しむことができる。秋には雲海が見えることも。(国道375号に案内板あり)



MAP B 東広島市 福富町 **湖畔の里福富**

壮大な、しゃくなげ湖・福富ダムを一望できます。交流館で買い物。ふれあい広場の大きな遊具で遊ぶこともできる。



MAP C 海田町 **海田総合公園**

2箇所の展望台があります。管理棟上の展望台からは海田湾から宇品・廿日市方面が見渡せます。遊具で遊ぶこともできる。



MAP D 坂町 **横浜公園**

駐車場から3分ほど上がると展望台があります。展望台からは広島湾から宇品方面が見渡せます。



MAP E 熊野町 **深原地区公園**

駐車場から少し上がった所に展望広場があり、熊野町の田園風景を一望できる。遊具もあり子どもから大人まで楽しめる。



MAP F 江田島市 沖美町 **三高山(砲台山)**

砲台跡を整備した森林公園。兵舎跡裏の展望台より宮島から宇品まで一望できる。歴史の重みを感じながら、絶景を楽しむ。
(県道36号に森林公園への案内板あり)



MAP G 呉市 川尻町 **野呂山 鉢巻展望台**

川尻方面から野呂山山頂へ向かう途中にある鉢巻展望台。安芸灘大橋やとしま海道を一望できる。山頂付近のかぶと岩展望台もオススメ。
(国道185号に案内板あり)



MAP H 竹原市 下野町 **朝日山**

山頂の展望台より竹原市街から大崎上島が一望できる。山頂の広場には三角点もある。
(国道185号に案内板あり)※一部道幅が狭い



MAP I 竹原市 忠海町 **黒瀉山 第一休憩所 さくら堂**

駐車場のすぐ上の第一休憩所さくら堂。広々として、忠海の街並みと瀬戸内を一望できる。
(県道59号に案内板あり)



MAP M 江田島市 **陀峯山 天狗岩**

映画やCMのロケ地にもなっている広い岩場。眼下には早瀬大橋から倉橋島が一望できる。
(国道487号に案内板あり)



MAP L 呉市 倉橋町 **火山**

駐車場から10分くらい上がり、頂上の大岩からは360度の展望が開き、瀬戸内の島々を見渡すことができる。駐車場付近からも絶景が楽しめる。
(県道35号に案内板あり)



MAP K 呉市 豊町 **御手洗 歴史の見える丘公園**

御手洗の街並みやしまなみ海道、遠くは四国の山々が一望できる。
(海岸沿いの道に案内板あり)



MAP J 大崎上島町 **神峰山 第一展望台**

駐車場付近の第一展望台では、しまなみ海道から四国まで見渡すことができる。山頂付近の第二、第三展望台からも絶景が楽しめる。



MAP I 竹原市 忠海町 **黒瀉山 第一休憩所 さくら堂**

駐車場のすぐ上の第一休憩所さくら堂。広々として、忠海の街並みと瀬戸内を一望できる。
(県道59号に案内板あり)





呉市音戸町 評判の特産品を探る ぼんカル



ポン菓子とカルシウムから名付けた「ぼんカル」は、透けるほどの薄さ。貝柱も人気で、燗酒に入れてヒレ酒感覚で飲んでも美味しい



パッケージも
お手製よ

有限会社 ねっかけんサワノ 代表
澤野 敏昭 さん
食品メーカーで開発しながら、鉄工所(配偶者の家業)を手伝った経験を生かして起業



仕事の傍ら、養蜂も。日本ミツバチを増やす試みに挑戦

ぼんカル

透かしちりめん、透かし海老
透かし貝柱、ピリ辛透かしちりめん
ピリ辛透かし海老
1袋 510円～

有限会社 ねっかけんサワノ

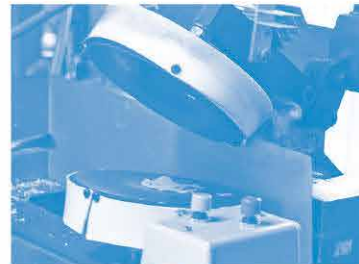
呉市音戸町波多見6-5-9
☎ 0823-51-2989

【取扱店】

おんど観光文化会館 うずしお
呉市音戸町瀬浜1-2-3
大和ミュージアム
広島県呉市宝町5-20

**ぼんと弾けてふわっ
魚介の旨味そのもの**
海沿いに佇む小さな工場
一枚一枚、手作業で作
られている。自作の機械に
取り付けた熱板の上に、倉
橋島産のちりめんを乗せて
プレスする。力をかけ過ぎ
ずに膨化させる製造法のた
め、ふわっと膨らみ、旨味
を閉じ込めることができる
という。プレスする時間は
1秒以下の妙技だ。

「干しエビや貝柱に比べ、
ちりめんは水分量がその
ときどきで全く違うので、
毎回何度も試作する」と
澤野さん。食材を押さえ
て広げるのではなく、素
材の持ち味を引き出すこ
とに特化した製法と機具
は、申請から約10年を経
て特許を取得した。
添加物不使用の身体に
やさしい珍味。口の中で
旨味が一気に溶け出し、
かむたびにあふれ出る。
素油も調味料も使わず、素
材の味で勝負している。



素材に合わせて、プレス時間をタイマーに入力。上の鉄板が自動で瞬間的に上下に動く



特許取得の実演用小型機軸「ぼん機っ機」の工場版も自ら製作



昨夏オープンした神峰山の休息所「山ラボ」にも照井さんが手掛けたMAPが展示されている。民話や伝説もイラストとともに分かりやすく紹介



鳥に眠ってる
昔話を伝えたい

照井 博恵さん
地元・山形県でイラストレーターとしての基盤を築き、2018年に大崎上島へ移住。観光案内の業務を経てフリーランスに

風待ちの編集室



元は商店だった大内百貨店の建物を拠点に活動。島の魅力をメンバー3人で発掘＆発信

大崎上島町東野1735
イベント開催日はSNSをチェック



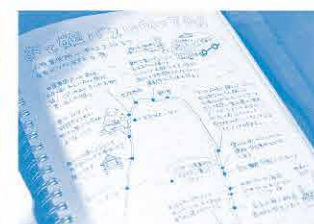
見聞きして体感。描いて伝え続ける
島の温かみが伝わってくる
ようなやさしい画風のリーフ
レットが観光案内所や港に置
かれている。手掛けるのは、
イラストレーターの照井博恵
さんだ。
新しい環境でのチャレンジ
を求め、生まれ育った山形県
とは対照的な風土の大崎上島
へ2018年に移住した。船
や海、魚、レモンなど、島へ
来て初めて描いたというが、
今では天候や時間とともに
刻々と変わる海の色もふつと
思い浮かぶまでに。さらに、
山形時代には選ばなかった色
使いも増えたそうだ。
仲間と編集室を22年に立ち
上げ、さらに仕事の幅が広が
り、自らの企画や取材で得た
世界観を基に、文章やイラスト
トを生み出す楽しさにも出会
えた。「見逃されがちな魅力で
も、見方を変えれば目に留ま
る」。郷土を離れ、新天地に愛
着を深めてきた照井さんだか
らこそつかむことのできた確
かな手応えがある。



モノづくりワークショップなども開催



島に着いた20分後に依頼されたという思い出深い作品



照井さん目線で入念に書き留められた創作メモ



おかえりようこそ
大崎上島町

