

グループスタッフが紹介する メシ旅

福山編

各拠点のSUENAGA Groupスタッフが
おすすめのグルメを紹介！
観光に行かれる際にはぜひ参考にしてみてください。



揚げたてを提供
より引き立てる
食材の食感や香りを

大ちゃん天定食1,190円。定番の玉子と海老とかき揚げ、仕入れに合わせた野菜と魚の天ぷら6品前後を数回に分けて給仕します。旬の野菜8種類ほどのサラダ付き。
※写真は撮影のため天ぷらをまとめて盛り付けています



天麩羅 あぶらや

住所／広島県福山市神辺町湯野304-1
TEL／084-966-3008
時間／11:30～13:30 (L.O.)、
17:00～22:00 (L.O.)
定休日／水曜日・第3木曜日 P／30台(共用)

Googleマップ



今回のメシ旅パートナー



トヨタホーム岡山
トヨタホーム岡山株式会社
住宅宣言ふくやま展示場
大澤 翔平さん

2023年2月に住宅宣言ふくやま展示場の住宅営業へ配属となりました。業務内容はまだまだ分からないことも多いですが、上司や先輩に教わりながら元気に明るくSUENAGA Groupの一員として日々、精進しております。

料理の道に入って27年の店主が、その集大成として2018年に看板を上げました。和食店や居酒屋、そば店などでの修業を経て、最も魅力を感じた料理が天ぷらでした。揚げたてのわずかな時間だけに味わえる究極のおいしさと、店主の独創性あふれる創作料理が人気を集めます。揚げ油は3種のブレンド、揚げる温度や時間も食材に合わせるなど、こだわりは無限大です。



POINT

店主との会話や調理のライブ感が楽しめる調理台を囲むカウンター席とテーブル席が並ぶ和モダンな店内。

海老や蓮根など全15種(280円～)がそろった天ぷらおむすび。最初から最後まで具材が味わえます。



1869(明治2)年に雑穀卸で創業。現在は主に豆菓子、野菜・果物チップスの原材料の調達から製造、販売まで手掛けます。豆の付加価値を高め、スイーツやギフトなど新たな魅力創出も進行中です。2002(平成14)年の竹炭の超微粉末を巻き込む画期的な商品「竹炭豆」の誕生以来、毎月一品の新商品開発を目標に設定。約300種のレシピを有し、常時60種ほどが店頭に並びます。



POINT

道路沿いにある豆徳本店の壁を活用したカラフルな商品ディスプレイ。想像を膨らませるネーミングや彩りが豆菓子への興味をわかれます。

豆菓子の新たな楽しみを味わわせてくれる人気商品たち



豆徳の看板商品「竹炭豆」、きな粉をたっぷり巻き込んだ「きなこ豆」、苦みと甘さのバランスが絶妙な「抹茶みるく豆」各378円。



老舗のチャレンジで
見目麗しい豆ギフトも
ラインアップ

“食べるのがもったいない”ような季節商品「吹き寄せ」。甘酸っぱい豆と果物10種が入る系びす(手前)、夏のつまみに合わせたしょっぱい味12種が楽しめる大黒は各1,800円。



豆徳本店

住所／広島県福山市胡町4-21
TEL／084-973-7222
時間／10:00～18:00
定休日／第3日曜日 P／10台

Googleマップ



※価格はすべて税込みです。