

グループスタッフが紹介する メシ旅

広島編

各拠点のSUENAGA Groupスタッフが
おすすめのグルメを紹介！
広島エリアへ訪問する際にはぜひ参考にしてみてください。



全国でも珍しい！
オリーブオイルの
6次産業化施設

地元産ちりめんじゃこと水菜のピッツァ(1,630円)、地元農業高校の生徒がオリーブの搾りかすで育てるオリーブ豚のロースハム(770円)などメニューも多彩です。



江田島オリーブファクトリー

住所／広島県江田島市大柿町大君862-3 TEL／0823-57-5656
時間／[平日]11:00～16:00
(ラストオーダーは15:00)
[土・日曜日、祝日]11:00～18:00
(ラストオーダーは17:00)
定休日／月曜日(祝日の場合は営業、翌日休み)
予約／電話のみ可(当日は不可) P/駐車場あり

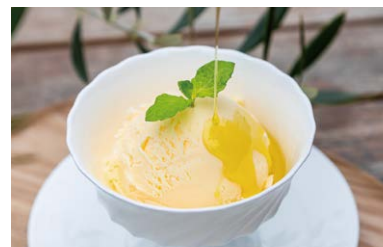


POINT

江田島搾り由来の化粧品もショップで販売しています。オイルエッセンス(4,000円)、クレンジングジェル(3,000円)他。

生産者と企業と行政が連携し、地域活性化を実現する施設内にあるレストランです。加工場とショップも併設。収穫した手摘みオリーブを24時間以内に瓶詰めする鮮度抜群の「搾りたて」や、2019年の世界的コンテストで1位を獲得した15種類の地元産オリーブで作る「江田島搾り」が人気です。レストランではオリーブオイルが味を引き立てる料理を提供しています。

料理の仕上げの調味料感覚でオリーブオイルをデザートにもプラス。ケーキやかき氷などとの意外な組み合わせで味の変化が楽しめます。パニライス～海人の藻塩添え～(500円)。



創業50年、家業を継いだ二代目が父親からの教えを守り、時間をかけて心を込めて一枚一枚焼いています。メニューはベースになるそば肉玉(720円)に好みの具材またはトッピングをプラスするのみ。麺はそば、うどん、ピリ辛から選べます。生地に山盛りのキャベツ、天かす、麺、牛ミンチ、溶き卵を重ねて裏返し、ヘラで押しながら独特の食感になるまで焼きます。



広島お好み焼きと同じ重ね焼きですが、豚小間切れではなくミンチを使うのが府中焼きの特徴です。熱せられたミンチからあふれ出る脂で麺をパリパリになるまで焼き上げます。



パリパリ食感到感動！

府中焼き一品勝負の人気店

そば肉玉に餅・豚・イカ・エビが入る、そば スペシャル(1,090円)。たくさんの具が相まって味わい深い、お得なおすすめの一品です。甘めのカーブソースをかけて完成。



POINT

世界中にファンを持つミシュランガイド。お好み焼さちは『ミシュランガイド広島・愛媛2018特別版』に掲載されています。



お好み焼 さち

住所／広島県府中市府中町750
TEL／0847-43-4508
時間／[昼]11:00～14:30(注文受付開始は8:30頃～)
[夜]17:00～20:00(ラストオーダーは19:30)
定休日／月・火曜日(祝日の場合は営業)
予約／可(予約がおすすめ) P/駐車場あり

Google
マップ



※価格はいずれも消費税込みです。

今回のメシ旅パートナー



イドム物流

取締役管理部長
大津 幾多郎

株式会社イドム物流(旧:高宮運送)にて採用関係、荷主様対応等々に携わってきました。SUENAGA Groupに仲間入りして以降は、自身の業務内容にも少なからず変化があり、勉強の毎日です。今回はイタリアンが手軽に楽しめるレストランと、お好み焼きで一番お気に入りの店を紹介します。