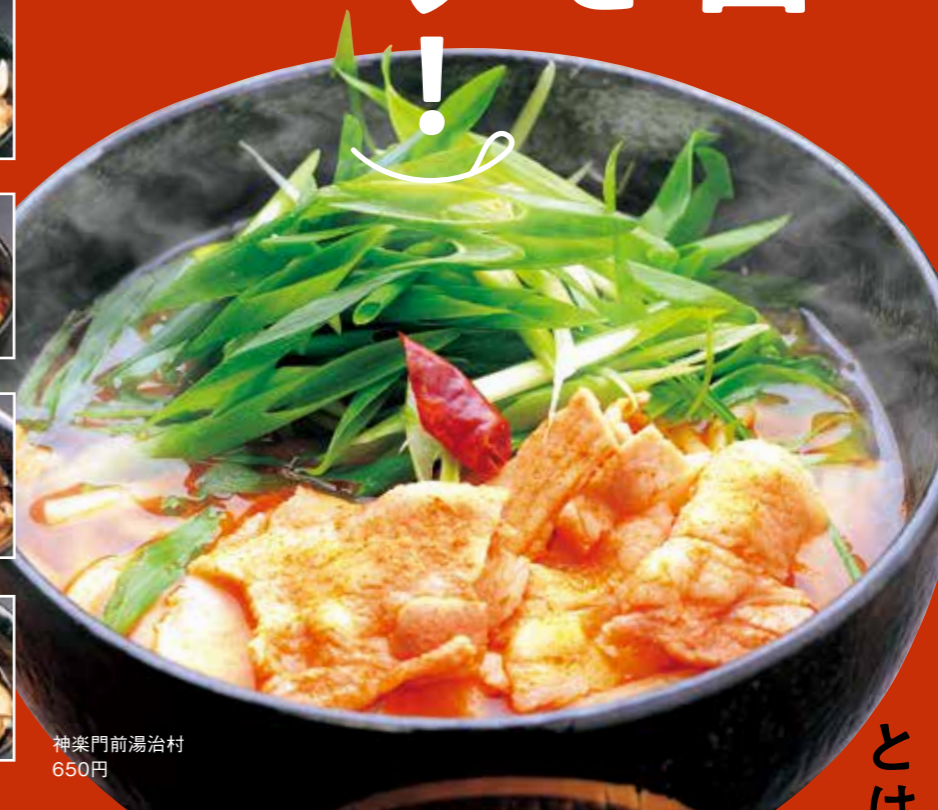


新鮮な地元食材が  
たっぷり

# 安芸高田 グルメを 食べよう!

米や野菜など、安芸高田市には豊かな自然に育まれた特産品が数多くあります。近年では、そうした食材を使った「当地メニユー」も続々と登場。今回の特集では、観光だけでなく、一度は地元の方にも食べてみてほしい安芸高田グルメを集めました。近すぎて見えなかつた意外な発見があるかもしれません。「安芸高田って何が美味しいの?」。そんな質問の答えがここにあります。

## 神楽五色麺



とは



北の関宿 650円



ふじわら 650円



やすらぎ 670円



KADO 650円

神楽門前湯治村 650円

## 赤

### 夜叉うどん

神楽に登場する怖い女の鬼『夜叉』をイメージした夜叉うどんは、真っ赤なスープがインパクト抜群。スープは濃厚なうま味が魅力の味噌ベースの汁に粉唐辛子、一味、ラー油で辛味をプラス。見た目通りの刺激的な辛さの後に濃厚なうま味を感じさせてくれる一杯です。トッピングは安芸高田産のネギと脂の甘味がスープにマッチする豚肉がメイン。市内5店で提供されていますが、うどんの種類や辛さ、ネギの切り方など、各店ごとに個性が出ています。食べ比べてみるのも楽しいですね。

全国屈指の「神楽のまち」として知られる安芸高田市では、金銀の衣装に身を包んだ舞い手たちが、一年を通して技を磨き、優雅で激しい舞を神に奉納します。その神楽の基本となる五色が『赤』『黄』『青(緑)』『白』『黒』。この五色にちなんで生まれたのが「神楽五色麺」シリーズです。タウン情報誌や新聞などにも取り上げられ、知名度は徐々にアップ。地元の食材を活かし、各店が趣向をこらした彩り豊かな麺をお楽しみください。

食べられるお店はこちら

<b>神楽門前湯治村</b> ①美土里町本郷4627 ☎お太助フォン54-0888 ②11:00~22:00 ③なし	<b>道の駅 北の関宿</b> ①美土里町横田331-1 ☎お太助フォン57-1657 ②11:00~18:00 ③なし	<b>ふじわら</b> ①向原町坂37-4 向原駅1F ☎46-2687 ②9:00~18:00 ③日曜	<b>向原農村交流館 やすらぎ</b> ①向原町長田22-1 ☎お太助フォン46-3987 ②9:00~17:30 ③日曜	<b>お食事と喫茶 KADO</b> ①吉田町桂37-1 ☎お太助フォン43-1519 ②9:00~21:00 ③日曜
--	--	--	---	---

※記事中の価格はすべて税込です

## 青

### 八千代産直市の 八千代じゃじゃ麺 600円

鹿肉と高醸造の味噌を使った肉味噌が味の決め手。地元の農家が栽培した野菜がたっぷり



神楽門前湯治村の 頼光四天王 渡辺綱 茶そばビビン麺 918円



### エコミュージアム川根の 清流そば ~鮎の甘露煮のせ~ 1200円

3日間かけて作る地元鮎の甘露煮がのった贅沢な一杯。さっぱりとした風味に柚子胡椒がアクセント ※鮎の大きさによって価格が異なります

## 黒



神楽門前湯治村の頼光四天王 碓井貞光 黒炭うどん 鴨南蛮風 918円



神楽門前湯治村の 頼光四天王 卜部季武 白ねぎ坦々うどん 700円

## 白

### KADOの ウズメの美肌 白湯麺 550円

豚骨と高宮の鶏ガラを3時間煮込んだ濃厚な白湯スープ。トッピングは特産の白ネギとワンタン



## 五色

### KADOの 五穀豊穡焼きそば 700円

山の幸、海の幸で五色を表現。一口食べればほっこりとする、どこか懐かしい塩焼きそば



食べられるお店はこちら

<b>八千代産直市場</b> ①八千代町佐々井1405-5 ☎52-7006 ②8:30~18:00 ③なし	<b>寄りあい処 ささき亭</b> ①向原町長田1143-2 ☎お太助フォン46-2218 ②11:00~16:00 (ラストオーダー15:30) ※ランチタイムは11:00~14:00 ③日曜・祝日	<b>エコミュージアム川根</b> ①高宮町川根1973 ☎お太助フォン58-0001 ②11:00~15:00 ③水曜
---	---	--

**口コミ情報募集!**

あなたのお気に入りや行きつけのランチ店を教えてください。情報お待ちしております!

①政策企画課 広報・IC係 ☎お太助フォン 42-5627

