

11 北広島町

あこがれの田舎暮らしで、
こころ豊かな毎日を

人口:19,027人(平成29年12月末現在)



ほうれんそう

夏季には芸花高原に代表される町内の涼やかな気候であることの強みを活かし、高品質なほうれんそうをお届けしております。冬季には町西部の農家はほうれんそうの生産で、周年出荷が可能です。



トマト・ミニトマト

大玉トマトは標高の高い冷涼な地域で栽培し、夏から秋にかけて出荷しています。ミニトマトも標高300mの各農家から長い期間の出荷を行っており、高原からお届けするトマト、ミニトマトをぜひお賞味ください。

13 府中町

豊かな自然と市街地の利便性の
両方を兼ね備えた住みよい町

人口:52,081人(平成29年12月末現在)



白そば

府中町は江戸時代から「府中の白そば」という有名な食物があったことが「茶圃名取合」(安政5年/1857年)という書物に記されています。

そばが白いのは、初めにそばを挽くときに石臼の軸に一文輪をいれて臼の間をあけて挽き、美とそば殻を完全に分けて美だけを取り出しているからといひます。

**〈広島広域都市圏〉
特産品紹介**

広島広域都市圏とは

広島市の都心部からおおむね60km、車で約1時間の圏内を指す。東は三原市エリアから西は山口県柳井市エリアまでの24市町で構成されています。

<広島県>広島市(濠洲中核都市)、呉市、竹原市、三原市、大竹市、東広島市、廿日市市、安芸高田市、江田島市、府中町、海田町、熊野町、坂町、熊野町、呉市、大崎上島町

<山口県>岩国市、柳井市、周防大島町、上関町、田布施町、平井町

12 広島市

都市の利便性と豊かな自然を
同時に味わうことのできる、
住み良いまち広島市

人口:1,195,327人(平成29年12月末現在)



あじみ揚げ
赤味噌ソース

小麦粉を水で溶いて薄く焼き、ネギや削り節などをのせ、ソースを塗って食べる一風洋食が、磯魚、キヤベツ、そば、豚、豚肉などを加え、お餅と一緒にしてくれるお好み焼きに進化しました。お好み焼き専用のとろみのあるソースも生まれました。戦後の復興と共にできたお好み焼きは、広島の人々のソルフードです。



ひろ葉菜漬

京都から種子を持ち帰り、広島の内河地区で改良されると言われる広島葉菜。広島葉菜はシャキッとした歯ごたえに、ピリツとした風味があり、広島葉菜の持ち味を生かしたお漬物です。九州の高菜、信州の野沢菜と共に日本三大葉菜の一つです。



もみじ饅頭

上品なこしあんをこくくしたカステラ生地で作られて焼き上げた、もみじの葉の形の饅頭で、広島を代表するお菓子です。当初はこしあんだけでしたが、現在は多くのバリエーションが楽しめます。

14 海田町

子育て世代に人気のまち

人口:29,838人(平成29年12月末現在)



ひまわり畑のフローズン
広島のレモンのまち

広島都心から車で9分という場所にありながら、山川、海などに囲まれ、豊かな自然と触れ合える生活ができる海田町。西国街道沿いには仙伝千代家住宅、三宅家住宅などがある。江戸時代の面影を残す。日本丸の初号レジンビークル金メダリスト・織田幹雄さんが生まれた町でもあり、今もなお、織田さんの精神が息づくスポーツのまちとして発展しています。また、妊娠から出産、子育てまでを切れ目なく支援する「かいた版ネウボラ」を設置しており、子育てを楽しめるまちを築いています。

海田町町制施行60周年を記念したイベント「特産品コンテスト」で最優秀賞(海田町産)に選ばれた地元海田町産農産物生地のアイディアから誕生した新たな海田町の特産品です。海田町の町花であるひまわりの種と広島県産のレモンをこことふんだんに使用した洋菓子です。ひまわりの種の食感を産地ならではのレモンの風味と酸味がしっとり感じられる広島県らしい商品です。