

広島在住フードアナリストが名店を厳選!

海鮮居酒屋で旬魚+地酒のゴールデンコンビをいただきます!

広島酒は知れば知るほど奥深い!



瀬戸内産旬魚の料理には、酒どころでもある広島の地酒が好相性。魚はもちろん、日本酒にも時期限定酒があるので、その季節のオススメをスタッフに尋ねてみるのが美味発掘のコツ!

セレクトはこの方!

フードアナリストの浦山寧子さん

フードアナリストでありフリーライター。FBコンサルタントの顔も持つ。広島県呉市を中心に、穴場やグルメレポートなどを執筆しながら、地元活性化に邁進中。実家は元酒店という、はしご酒が得意なお姉さま。

瀬戸内産の料理は酒に合う!

あわせるとこんなお酒!

寶剣 純米 グラス500円

タンを基本に素材を生かす店の料理と、抜群の相性を奏でる呉市仁方の酒。バランスの取れた食中酒で、造りともよく合う。冷やはもちろん、燗にしても甘みが引き立ち旨い!

酒の肴七つ道具 780円

懐石料理の八寸に当たる酒の肴7種は、店主いわく「1つのチャレンジ」。自家製のごま豆腐やオイルサーディン、カキの太白油漬けなど手の込んだ旬料理を盛り付け



イワシは朝一番に市で仕入れ

こちらも名物!

小イワシの造里 680円

この店では外せない、創業時からの看板メニュー。うま味が凝縮された瀬戸内代表の小魚を、しょうが醤油でどうぞ

流川で65年間愛され続ける広島居酒屋界きっての代表格!

酒処 石まつ 三代目

さげどころ いしまつ さんだいめ

小イワシやカキなど、広島名物がそのまま店の看板となっている老舗。と言っても、値段と雰囲気はあくまで気軽。「日本酒ビギナーにも楽しんでもらいたい」と特徴ある酒を80種揃え、タンからきちんと手をかけた料理でもてなす。

流川町 MAP P.14-E3

TEL 082-241-9041 住 広島市中区流川町3-14 交 広電八丁堀電停から徒歩約5分 営 17:00~23:30 (23:00LO) 予約 5000円 休 日曜・祝日 CC 可 駐 なし



入口横には、一升瓶をアレンジした手作りの照明を設置



イチョン料理

Yasuko's Comment

お酒への姿勢や、それを楽しむための料理など、とことん手を抜かないお店。「酒の肴七つ道具」なんて、その値段では考えられない内容で、いつも感心しています!

パクツといういろいろな味わえるひと技アリの串スタイルで

やきうお処 宵酔

やきうおどころ よいよい

瀬戸内ものを中心に、30種の魚を「やきうお」というし焼きで提供。例えば鯛は、写真のワサビ焼き以外に、皮目焼きや酒盗焼きといった楽しみ方の選択が可能。旬魚の刺身など日替わり料理も豊富。

薬研堀 MAP P.14-E3

TEL 082-542-7787 住 広島市中区薬研堀10-17 幸楽ビル1階 交 広電銀山町電停から徒歩約5分 営 17:30~翌2:00 (金・土曜~翌3:00、日曜~24:00) 予約 4000円 休 不定休(月1回程度) CC 可 駐 なし

1階にある 広島市信用金庫を 薬研堀通り沿いの 東へ入ったビルの

「やきうお」ならではの風味を楽しんで!

Yasuko's Comment



店主の古賀良暢さん

「1本で注文できる「やきうお」は、少しずつ食べたい女子にピッタリ。各々アレンジされているのもポイント。焼くと魚のうま味が凝縮され、お酒がすすみます!



イチョン料理

自家製鯛味噌めし 980円

鯛の頭身をほぐして白ネギと練り込んだ味噌や、鯛切り身の炙り、薬味を好みでよそい、ひつまぶし風を楽しむ人気のシメ料理



こちらも名物!

やきうお7本盛り 1380円

その日のネタから店主がおすすすめをチョイス。写真は、太刀魚のしそ巻き、穴子(白焼き)、タコ(タレ)、小イワシ、鯛(サビ焼き)、鱈の西京焼、ピリ辛すり身

あわせるとこんなお酒!

白濁 純米 グラス500円、1合900円

超軟水と言われる呉市野呂山の伏流水で仕込み、自然豊かな風土の中で醸される、懐が深い酒。主張し過ぎることないスタンダードな味わいで、多彩な魚の個性に合わせられる



得意先	先ダイヤマド
社名	地球の歩き方
品名	広島・宮島・せとうち
製法	天醸
789	
製法	天醸
右右	
品質	
校正	



常連客との交流も楽しい!
日本酒愛好家が集う評判店
的場倶楽部 なわな
まとはくらぶ なわな

足しげく通う常連客や日本酒を知り尽くした店長との会話が楽しい一軒。自ら目利きした地物を仕入れ、素材本来のうま味を引き立てた料理を振る舞う。

的場町 ●MAP P.14-E3
TEL 082-262-2775 住 広島市南区的場町1-8-17 交 広電的場町電停からすぐ 営 11:30~売り切れ次第終了、17:30~24:00(土曜・祝日は夜のみ) 予算 昼800円、夜3000~3500円 休 日曜 CC 不可 註 なし

店内はカウンターとテーブル合わせ



あわせならこんなお酒!
はなはと 専売 華燭 生硫 1合550円
呉市音戸町にある燗酒造が造る、落ち着きのある香りほどよい酸味がある酒。飲み方はお燗がオススメ

Yasuko's Comment
「この小イワシ塩焼きは、老若男女に愛される名品。外国人ファンもいるほど。スタッフは酒知識も際立ち頼りになります」



こしらも名物!
●小イワシの塩焼き 550円(税抜)
市場で仕入れた新鮮な小イワシを炭火で焼いた同店の名物料理。炭火焼き特有の香ばしさと小イワシの苦みがクセになり、日本酒が進む!

あるため事前に電話で要望を



あわせならこんなお酒!
雨後の月にこり梅酒 1杯480円(税抜)
果肉がたっぷり入って、トロリとした口当たりが特徴。ロックどうぞ!

Yasuko's Comment
「地の魚を使ってオトメをときめかせる創作技がすばらしい! 新鮮な地アナゴを炙っていた刺身もオススメです。」

地物を使った創作和食は女子好みの料理が多数!
かど乃おすぎ かどのおすぎ
広島産の魚、野菜、肉、調味料などで作る、見た目も楽しい創作和食が女性を中心に評判。日本酒は地酒15種、県外のもの15種を用意。注文に迷ったらおまかせコース全9品2980円がオススメです。

薬研堀 ●MAP P.14-E3
TEL 082-247-2571 住 広島市中区薬研堀7-10 石本ビル1階 交 広電胡町電停から徒歩約6分 営 17:30~23:30L(金・土は~翌1:30L) 予算 4000円 休 月曜 CC 可 註 なし

こしらも名物!
●エビ揚げたんご 730円(税抜)
看板メニューでこれを自当てに通う人も多い



●タコとアボカドとフレッシュトマトのユッケ680円(税抜)
コチュジャンで韓国風に味付けされた創作料理。かめばかめほどうま味が出てくる広島産のタコとアボカドが合う!

酒蔵をイメージした空間で120種類の地酒と広島料理を
夜ふかし処 ちょこっと屋
よふかしどころ ちょこっとや

スタッフ自ら広島県内にある酒蔵を訪ねて集めてきた日本酒が味わえる。その数なんと120種類! 酒に負けず、料理も各地のうまい物が集結。酒蔵をイメージした店内も見どころいっぱい。

銀山町 ●MAP P.14-E3
TEL 082-245-7770 住 広島市中区銀山町12-26 交 広電銀山町電停から徒歩約3分 営 19:00~翌5:00 予算 3500円 休 無休 CC 可 註 なし
1階はカウンター席が中心、2階は座敷の作り



●ワニ(サメ)の刺身 1人前800円
県北地方を中心に昔から食べられていたワニ(サメ)の刺身。淡泊な味わいでいくらでも食べられる。しょうがじょう油でいただく

あわせならこんなお酒!
富久長純米吟醸 1杯500円
女性杜氏が造る優しい味わいの酒。刺身と合わせて、冷やで味わうのがオススメ

こしらも名物!
「とにかく地酒の種類が豊富で、アテも広島の味を揃うため、コンビネーションは強力。朝5時までの営業も心強いです!」



得 兼 先
ビズ 社
品 名
C h e e r s ! 地 球 の 歩 き 方
製 版 日 月
7 8 9
製 版 寸 法
天 地
左 右
品 質 責 任 者
校 正 点 検 者