



# 呉のおいしいもん 食べんさい。

海上自衛隊のまちならではの(味)



## 呉焼き

生地を二つ折りにして半円形に仕上げるのが、呉焼きの特徴。理由は持ち帰りやすくするためや、鉄板のスペースを空けるためなど諸説あります。

## 細うどん

港町である呉では、粹な人、海の人が陸に上がって限られた時間で素早くうどんを食べたとか。早く美味しく食べてもらうために、細い麺のうどんが知られるようになりました。



## 倉橋島お宝フリット

平成30年7月豪雨災害からの復興のために、地元住民がイタリアンシェフと開発した、倉橋町の新しい郷土料理。

地元で昔から食べられる魚介や季節の野菜を具材にし、ちりめんを使った衣や、倉橋レモンを利かせたタルタルソースなど、こだわりとお宝食材が詰まったグルメです。

## 肉じゃが

かつて東郷平八郎元帥に「ビーフシチュー」を作るように言われた調理員が、ワインの代わりに醤油を入れて生まれた「甘煮」が、肉じゃがのルーツではないかとされています。





## 呉海自カレー

海上自衛隊では多くの部隊で毎週金曜日の昼食にカレーが食べられています。「呉海自カレー」とは、海上自衛隊の呉基地に所属する艦艇などで食べられているカレーを市内の飲食店で展開する取り組み。各店が海上自衛隊の調理員から直接作り方を教わり、さらに艦長が認定したカレーです。



## 呉海自がんすバーガー

呉市民なら誰もが知っている「がんす」と、カレー風味のスパイスが効いた「愚直タレ」がコラボレーションした新しい呉名物です。

## コーヒー

海軍の隊員たちが愛飲していました。市内には復刻している喫茶店やコーヒー専門店も。



## ラムネ

戦艦大和の中でも製造され、乗組員が飲んでいました。

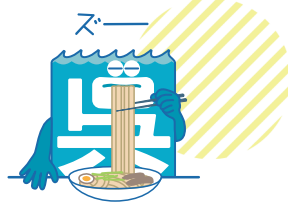


## 呉冷麺

呉のソウルフードとして根強い人気があるのが呉冷麺。平打ちの麺、甘辛い味わいが特徴です。お好みでお酢をかけて食べるのがご当地流とか。

## フライケーキ

カリッとした食感が自慢の揚げまんじゅうで、程よい甘さのこし餡が包まれています。子どもにも大人にも愛される呉の定番おやつです。







呉のおいしいもん  
 食べんさい。  
 呉の特産品



トマト 倉橋町

冬春トマトの産地・倉橋のトマトは濃い味わい、深い紅み、しっかり詰まった質感が特徴です。



レモン 豊町ほか

豊は広島県のレモン栽培の始まりの地と言われています。産地も年々拡大中！マイルドな酸味と新鮮な香り、たっぷりの果汁が特徴です。

温暖な気候で  
 育まれた農作物  
 山の幸



ダイコン 倉橋町

倉橋は冬大根の主要産地。潮風の吹く温暖な気候で栽培されたみずみずしい味が自慢です。



広カンラン 郷原町ほか

広地区発祥の伝統野菜のキャベツです。やわらかい葉と甘みが特徴です。芯も梨のような味がします。

ミカン 豊町・倉橋町ほか

豊・豊浜の大長みかん、倉橋のいしじは全国に誇るブランド。コクがあり甘くさわやかな味が魅力です。





**牡蠣** 音戸町・倉橋町・安浦町ほか

呉はカキのむき身生産量が全国有数！冬場は各地でかき祭が開催されます。大粒で濃厚な磯の香りが食欲をそそります。



**ちりめん** 音戸町・倉橋町ほか

周辺の海域で取れるイワシの稚魚を加工したもので、漂白をしていない自然の風味で全国に知られています。



瀬戸内海の  
恵みを召し上がれ  
**海の幸**

**タチウオ** 豊浜町ほか

『瀬戸の名刀』と呼ばれる豊島タチウオ。一本一本釣り上げるタチウオは、傷がなく美しい銀色の輝きを放ちます。

