



おいしいみよしをお届けします

みよし

地産地消

GUIDE MAP 2022

 三 次 市



- ①年間を通じて三次産の米をおおむね半分以上使用し、そのことが分かるように店内などに表示する。
- ②三次産の農産物(米以外)か加工品をおおむね半分以上使った献立を考えて、年間を通じて1品以上提供し、そのことをメニューなどに表示する。
- ③仕入れた食材の金額のおおむね半分以上を三次産の農産物か加工品とする。
- ④これからも三次産の農産物や加工品を積極的に使用した献立を考えて提供する。

「地産地消の店」認定店とは、広島県内に店舗があり、上記4項目のうち2つ以上に該当している飲食店です。

※掲載されている内容は、2022年3月現在のものです。メニュー等について変更になる場合がありますので、詳細は各店舗へお問い合わせください。



1 川の駅 れすとらん常清



江の川に面した自然豊かな場所にある食事処です。提供している料理は、天然の鮎をはじめ、作木産の米や山菜、旬の農産物を使っています。鮎の季節になると、天然の鮎を求めて遠方からわざわざ訪れる方もあります。また、作木町は「森の宝石」と呼ばれているブッポウソウの生息数が日本一で、その保護活動も盛んです。ブッポウソウの観察で作木町にお越しの際はぜひ立ち寄りください。



《川の駅あゆみ定食》…1,950円(税込)
作木の清流で育まれた天然の鮎と、新鮮な野菜やくだものをふんだんに盛り込んだ定食です。

【営業時間】10月～5月10:00～17:00 / 6月～9月10:00～18:00
【休日】毎週水曜日【所在地】作木町下作木1537【電話】0824-55-7020

2 ゆめランド布野 レストラン味の館



「道の駅ゆめランド布野」にあるレストランで、「農」をコンセプトに運営、地産地消を掲げています。山菜やきのこの天ぷらなど、その時季でしか味わえない季節感たっぷりの料理で、四季を感じてください。



《地元産農産物にこだわった ふるさとバイキング》…1,265円(税込)
地元野菜の和えもの・旬野菜のてんぷら・新鮮サラダ・布野町産米を使ったごはん・自家製味噌の味噌汁など、まるごと地元産の身体に優しいメニューです。

【営業時間】9:00～16:30【休日】なし
【所在地】布野町下布野661-1【電話】0824-54-2929
【HP】https://yumefuno.com

3 君田温泉 森の泉 囲炉裏



「君田温泉森の泉」では、身体に優しい温泉と、新鮮な君田の食材をふんだんに使用したこだわりの料理を楽しむことができます。のんびりしたひと時をお過ごしください。



《霧里ポークの豚まぶし御膳》…1,650円(税込)
君田産霧里ポークをいろいろな味でお楽しみください。

【営業時間】昼平日11:00～14:30 / 土日祝11:00～15:00 / 夜16:00～20:00
【休日】毎月第3火曜日(祝日の場合は翌日)【所在地】君田町泉吉田311-3
【電話】0824-53-7021【HP】http://www.kimita-onsen.com/

4 君田温泉 森の泉 喫茶21番館



「神野瀬川」の清流と豊かな森を遠望できる、木造のちょっとオシャレな建物、それが喫茶21番館です。スタッフとの会話にホッと一息つき、気持ち穏やかにゆっくりと、色鮮やかな野菜たちをお召しあげください。



《手打ちざる蕎麦》と《もち麦おむすび》セット…1,200円(税込)
店内で打つ蕎麦はフンの多い逸品!
君田産コシヒカリともち麦を使用したおむすびは絶品!

【営業時間】9:00～17:00【休日】毎月第3火曜日(祝日の場合は翌日)
【所在地】君田町泉吉田311-3
【電話】0824-53-7021【HP】http://www.kimita-onsen.com/

5 万 mann 茶房 (卑弥呼蔵)



万茶房は卑弥呼蔵の地下水を使って、喫茶や料理をします。三次町を北に歩いて万茶房が見えたら、国の登録有形文化財の煙突と、大蔵がシンボルの卑弥呼蔵の広場があります。敷地内には、宿「青猫、虚空kokuu」もあります。宿に泊まれた方も万茶房での食事となります。静かな場所なので、棚にある本を自由に広げ、ゆっくりできます。



《三次産柚子味噌載せ胡麻豆腐》…275円(税込)
恵まれた水での喫茶とゆっくりと本を楽しむ時間。

【営業時間】土日11:00～18:00(他曜日予約可能、第2日曜のみ10時から営業。予約(ランチ3,300円～、会食5,500円～))【所在地】三次町1143-3【電話】0824-63-1713
【HP】http://himikokura.com【メールアドレス】himikokura@gmail.com

6 よりんさい



みよし本通り商店街にある、公益社団法人三次市シルバー人材センターのアンテナショップです。三次産の美味しいお米と、とれたての新鮮な野菜を使ったお食事が楽しめます。その他にも地元の野菜や加工品などが安くお買い求めいただけます。ぜひお立ち寄りください。



《妖怪辛うどん》…600円(税込)
 全国でもよりんさいでしか食べれない、物の怪もたまげる旨さ！
 他にも安全・安心でおいしい日替り定食・テイクアウトもあります。
 是非一度食べによりんさいや。

【営業時間】10:00～15:00(お食事11:00～14:00)【休日】水曜日・第3日曜日
 【所在地】三次町1215-1【電話】0824-63-8500
 【HP】<http://www.miyoshi-silver.com>

7 mugimugi cafe



みよし本通りの町屋を改装したノスタルジックな店内で、こだわりの食材と焼きたてパンの美味しいマリージュをお楽しみください。
 こだわりの雑貨や洋服も販売しております。パンのお持ち帰りのみでもご利用いただけます。



《自家製ハンバーグドリア》…1,518円(税込)
 (サラダ・温泉卵付き)
 地元産のお米と三良坂本店のハーブガーデンのハーブを使った特製にんじんハーブライスに、自家製ハンバーグをのせて焼き上げた大人気のドリアです。

【営業時間】11:00～17:30【休日】毎週水曜日【所在地】三次町1545
 【電話】0824-63-5528【HP】<http://www.mugi2.net/>

8 風季舎 昌平本家



おすすめメニューの作穂【さほ】(ロールケーキ)・ま呂り【まろり】(チーズケーキ)などの米粉商品があります。
 重厚感漂う店内で、お気に入りのスイーツと一緒にオシャレなひとときをお過ごしください。



《作穂(さほ)》…1,320円(税込)
 三次産あきろまんを使ったしっとりとしたロールケーキに、生クリームをたっぷり巻き込み、三次産黒豆をあしらいました。

【営業時間】9:30～18:00【休日】1月1日
 【所在地】三次町1534-1【電話】0824-62-2037



9 まごころ亭



三次町の松原稲荷通り玄関口にある遊食広場です。
 三次市君田町のコシヒカリを使用した焼きめしは、こどもから大人まで人気の一品です。
 野菜は、自家栽培や三次町の産直市で仕入れたものばかりで、季節を感じる小鉢メニューも提供しています。
 その他にも、みよしブランド認定品の「カープソース」を使用した焼きそばや日本酒の「美和桜」もご用意しております。
 心あたまるお店ですので、ぜひお越しください！



《焼きめし》…500円(税込)
 君田産のコシヒカリと三次産のねぎをたっぷり使用した焼きめしは、当店の人気No1メニューです。その他にも、焼きそばや一品料理も人気があります。まごころ亭で作った料理の数々を、ぜひ、ご堪能ください。

【営業時間】17:00～22:00(ラストオーダー)【休日】毎週日曜日
 【所在地】三次町1288-16【電話】0824-62-5745

10 イタリアンファーム



使用している米や野菜は、シェフ自らが田や畑に出向いて、生育の過程を実際に見て確かめ、品質を認めたものです。安心しておいしく食べてもらいたいとの思いから食材選びには妥協がありません。原材料を海外から輸入して作っているデザートもあります。
 本格的なイタリアンをカジュアルにどうぞ。



《自家製グアンチャーレとアスパラのリゾット》…1,170円(税込)
 三次産のお米と新鮮なアスパラを使っています。
 旬の農産物を使ったリゾットが常時6種類ぐらいあります。

【営業時間】11:30～14:30 / 17:30～23:00【休日】毎週水曜日
 【所在地】十日市中三丁目17-29【電話】0824-64-8118

11 つどいっ亭



市役所通りにあるラーメン店です。
 無化調スープと自家製麺が当店のこだわりです。豚骨ベースのスープにモチモチ食感の麺がよく合います。
 また当店の人気メニュー「激辛汁なし担々麺II」もぜひお試しください！



《コラボラーメン》…600円(税込)と《むすび》…80円(税込)
 当店特製の醤油ダレと塩ダレをミックスさせたスープと、かん水を入れない自家製麺で作ったコラボラーメンです。三次産コシヒカリ100%のむすびと一緒に召し上げられ。

【営業時間】11:30～14:00 / 17:00～21:00※祝日の場合変動有り
 【休日】日曜日【所在地】十日市中二丁目9-25【電話】0824-63-3310

12 とんかつ専門店 和佳葉



おいしいとんかつを食べたいと思ったら和佳葉。こだわりの広島県産ロースかつと、三次産米のごはんとの相性は抜群です。お肉は余分な脂身が切り落とされ、柔らかくするために三次産地酒を入れた溶き卵にくぐらせ、手づくりする生パン粉をつけてサクッと揚げています。



《ロースのあんかけ定食》…1,180円(税込)
旬の野菜たっぷりのあんをかけて食べるとんかつは、野菜の旨味と肉の旨味が相まって絶品です。

【営業時間】11:00～14:00(L013:45) / 17:00～20:00(19時最終入店)
【休日】毎週火・日曜日【所在地】十日市中三丁目3-8【電話】0824-62-0472
【最新情報】facebookで「とんかつ専門店 和佳葉」を検索してください。

13 ビストロハウス TAKIYA



メニューの豊富さが自慢のTAKIYAは、どの年代の方でも来られても充分に対応できます。三次産の野菜、お米、卵を使って作るお昼の御膳コースは、たくさんの種類の料理が食べられ満足感が得られます。



《牛ハラミ焼き御膳》…1,375円(税込)
その日に仕入れた新鮮な旬の野菜を使用した、野菜をおいしく食べるためのコースです。

【営業時間】11:00～14:30 / 17:00～22:30【休日】不定休
【所在地】十日市東一丁目7-15【電話】0824-62-7048

14 カドー



広島県三次庁舎近くにあるパンとケーキのお店です。三次産あきろまんの米粉を使用したパンや焼き菓子が大人気です。そのほか君田産霧里ポークを使ったカレーパンや、三次産のむらさき芋を使ったパンなど地産地消メニューがいっぱいです。ぜひ一度お立ち寄りください。



《君田産霧里ポークのカレーパン》…209円(税込)
「君田の加島さん家」の豚肉を多く使用した、コクと甘みのあるカレーパンです。一度オープンで焼いてから揚げるので、とってもヘルシーでサクサクです。

【営業時間】8:00～19:00【休日】毎週月曜日
【所在地】十日市東一丁目16-19【電話】0824-62-5356

15 炭火焼肉 牛恋



入り口の赤い大きなちょうちんが目印です。もともと肉屋を経営していた店主が自ら市場に買い付けに行きプロの目で選んだ地場の肉を提供しております。特に牛は28ヶ月～30ヶ月広島牛メス牛・4等級以上のみを一頭買いしております。昔ながらの七輪を使った炭火でお楽しみください。



《本日の広島牛極上希少4種盛り》…6,500円(税込)
肉質は4等級以上の牛を使用しており、品質も安心です。また、お肉は全てご注文を頂いてからカットしていますので、肉の厚さ、タレもみ、塩等、お気軽にお申し付けください。

【営業時間】17:00～23:00(ラストオーダー22:20)【休日】毎週水曜日
【所在地】十日市東四丁目8-8【電話】0824-64-1436

16 居酒屋 橙 dai-dai



市役所通り(西側)にある、日本酒(地酒中心)の居酒屋です。市内酒蔵ほか県内外の地酒を20種類以上取り揃えています。料理には君田産のお米や霧里ポーク、季節野菜などを使用しております。ランチメニューでは自家製橙カレーほか定食が3種類あり、メニューは随時変更しています。こだわりの料理と味わい豊かな地酒をお楽しみください。



《霧里ポークと牛すじの煮込み》…790円(税込)
君田産の霧里ポークと牛すじをじっくり煮込んだ、贅沢な一品です! 柔らかく、甘みのある霧里ポークと、とろとろの牛すじの食感の違いも楽しめます。

【営業時間】11:30～13:30 / 17:30～23:00(ラストオーダー22:00)
【休日】日曜日ほか【所在地】十日市中二丁目11-32【電話】0824-63-3007

17 お食事処 森新



割烹料理の老舗として長年親しまれてきたお食事処です。提供している料理は、あゆの塩焼きやぎぎゅう、わにの刺身といった三次の郷土料理もあり、定食メニューのお米や農産物は三次産を積極的に使用しています。看板メニューの一つ沢煮は、月刊石垣で「三次の心に残る味」として紹介され、大変人気があります。また、みよブランド認定品の美和桜や瑞冠、TOMOEワインといった地酒も常時提供しています。地元食材の料理と地酒をお楽しみください。



《ぎぎゅう》…700円(税込)
三次の川でとれた川魚のぎぎゅうを、年中提供できるよう干物にし、照焼きで調理します。食感ほかりかりで食べごたえ抜群です。三次の名産を、ぜひご堪能ください。

【営業時間】17:00～22:00【休日】毎週日曜日・祝日
【所在地】十日市東一丁目9-16【電話】0824-63-6060

18 やき串専門 串げん



串メニューを豊富に揃えている居酒屋です。中でも、みよしブランド認定品のお米ポークを使用した「しそ巻」が一番人気で、多くの方がリピートされている商品です。お酒も、みよしブランド認定品の「美和桜」「瑞冠」「わかたの酒」「TOMOEワイン」など三次のお酒のみを提供しています。秘伝のタレで食べる串は心に残る味です。ぜひ、お立ち寄りください。



《しそ巻》…1本290円(税込)※2本からの注文となります。
みよしブランド認定品のお米ポークを使用した串メニューです。先代から受け継がれる秘伝のタレは門外不出!ニクニクを付けてとさらにおいしくなります! 三次のお酒とともに、ここだけの味をどうぞ召し上がってください!!

【営業時間】17:00~22:00【休日】毎週日曜日・祝日
【所在地】十日市東一丁目1-18【電話】0824-63-9515

19 さくら縁



五島列島の鮮魚を使った料理が自慢のお店です。三次ではなかなか食べられない魚の取り扱いもあります。お酒も、美和桜や瑞冠を中心に、県内外さまざまな種類をご用意しています。ランチやディナーの料理から、慶事、法要用の懐石料理の提供もできます。落ち着いた雰囲気のお店ですので、ぜひお越しください!



《霧里ポークの和キーマカレー》…900円(税込)
みよしブランド認定品である霧里ポークを使用したキーマカレーです。ごぼうを加えて、食感も良く、仕上げに吉舎町の大和芋をせて和風アレンジにしています。他にも、三次産の季節の野菜をふんだんに使った料理を多数提供していますので、ぜひ、ご利用ください。

【営業時間】11:30~14:00 / 17:30~22:00【休日】毎週火曜日・月一度日曜日不定
【所在地】十日市東一丁目3-21 蜂郷ビル1F【電話】0824-53-1715

20 和庵



昔風の定番中華そば・みそ・豚骨・魚介系・ブラック等、色々なラーメンを揃えてお待ちしております。また、大人気メニュー鉄板イタめもおすすです。その他店内で石臼挽きた三次産9割蕎麦も絶品です。店内はカープファン仕様になっております。



《元気セット》…920円(税込)
中華そば・元気めしのセットです。元気めしは三次産のご飯にもみじ卵黄をトッピングしたチャーシュー丼です。(平日限定)

【営業時間】(昼)11:00~14:30 / (夜・土日のみ)18:00~21:00
【休日】不定休【所在地】南畑数町470-5
【電話】0824-63-3839【フェイスブック・インスタ】和庵

21 お食事処ながどて



国道184号沿いにある、50年以上続いているお店です。店内は広く、漫画もたくさん置いてあり、くつろげる空間となっています。三次産の米と、野菜は直接農家さんから季節のものを仕入れていきます。麺類、丼、定食などメニューが豊富で、ほとんどが手作りです。日替わりメニューとランチメニューもあります。ぜひお立ち寄りください。



《ステーキどんぶり》…1,500円(税込)
十勝若牛に自家製ソースを使用した、柔らかくボリューム満点のステーキは絶品! ぜひご賞味ください。

【営業時間】月11:00~14:00 / 水~日11:00~14:00 16:30~19:00(ラストオーダーは閉店時間内に食べ終える時間になります)【休日】毎週火曜日
【所在地】南畑数町859-4【電話】0824-63-6452

22 居酒屋 坊ちゃん



三次市南畑数町でお店を展開している居酒屋です。三次産の農産物を積極的に使用したメニューを展開しております。三次産ピオーネを使用したピオーネビール、ピオーネ耐ハイは人気メニューです。また、三次産コシヒカカを使用した「特製オムライス」、三次産キャベツを使用した「坊ちゃん餃子」も大変人気となっております。その他にも、三次産農産物を使用したメニューが充実していますので、ぜひお立ち寄りください。



《坊ちゃん特製オムライス》…900円(税込)
三次産コシヒカカリの坊ちゃん特製オムライスは人気メニューでボリュームも満点です! また、三次産キャベツを使用した坊ちゃん餃子や三次産のピオーネを使用したピオーネビール、ピオーネ耐ハイも人気があります。

【営業時間】17:00~23:30(ラストオーダー 23:00)【休日】毎週月曜日
【所在地】南畑数町515-9【電話】0824-64-1915

23 美味彩々 らんや



三次産の食材を積極的に使用した和食店で、ランチメニューも充実しています。三次を代表する美味しい食材を使用したオリジナル料理の数々は一押し料理ばかりです。



《霧里ワインふりん(赤・白)・純米吟醸酒ふりん》…各450円(税込)
新ブランドの「プリン工房 吉宝堂」は三次ワイナリー、美和桜とのコラボ商品として、霧里ワインふりん、純米吟醸酒ふりんが人気です!

【営業時間】(昼)11:00~14:00 / (夜)17:00~21:00【休日】毎週月曜日
【所在地】南畑数町502-5【電話】0824-64-3888【HP】http://ran-ya.co.jp/

24 備北自然想菓 風季舎



ブッセやロールケーキ・どらやきなど、種類も豊富なお菓子「霧の里菓」シリーズ。エゴマ、はぶ草茶をはじめ、ゆず・ピオーネ・ワインなど三次産にこだわったケーキは、味はもちろん、見た目も色鮮やかで心躍ります。



《みよしみるく菓》…1,100円(10個入り)(税込)

三次ピオーネを100%使った贅沢なジャムを、三次産の米粉を使った生地で包みこんだ、美味しい乳菓です。

【営業時間】9:00～18:30【休日】1月1日

【所在地】東酒屋町585-5 ワインロード沿【電話】0824-65-2888



25 カフェ コニリア



新鮮な野菜は味が違うとの思いで、三次産の農産物をこだわりを持って使用しています。米も三次産減農薬コシヒカリを使用し、市内外から来られたみなさんに三次の新鮮でおいしい農産物を紹介しています。デザートに使っているのはちみつも地元の養蜂園のもので。また三次産米粉クッキー・三次産米粉デザートも!! ぜひお試しください!!



《週替わりウィークリーメニュー》…1,320円(税込)(三次産米粉パスタは+385円(税込))

【三次産菜の花と小エビのトマトパスタ】(一例) 三次産の旬の野菜をふんだんに使って、生のパスタと相性よく仕上がるように工夫したメニューづくりをしています。

【営業時間】11:00～17:00(ラストオーダー16:30)

【休日】毎週月曜日・第3日曜日(祝日の場合は営業・翌火曜日振替休日)

【所在地】東酒屋町47-1 ワインロード沿【電話】0824-63-8717

26 里の家



国道54号沿いのトラックステーションの中にある、アットホームな食堂です。ラーメンのスープや焼き豚も手作りするなど、メニューの9割以上が手作りです。お惣菜も買って帰ることができます。トラックドライバーだけでなく一般の方も気軽にお立ち寄りいただき、お母さんのなつかしい手作り料理を味わってください。ごはんは多めです。



《唐麺ホルモンやきそば定食》…900円(税込)

三次産の野菜を使った、特製ソースの唐麺やきそばです。ご飯も三次産のお米を使っています。温泉卵はお好みで唐麺やきそばにかけてもよし、ご飯にかけてもよし、もちろんそのままでも!

【営業時間】8:00～16:00(ラストオーダー 15:30)【休日】日曜日・祝日

【所在地】西酒屋町1468(三次トラックステーション内)【電話】0824-63-0025

27 広島三次ワイナリー バーベキューガーデン



「広島三次ワイナリー」にある、おいしいワインと広島和牛が楽しめるバーベキューハウスです。地元の新鮮な旬の味も楽しめます。



《ミックスセット》…1,760円(税込)

広島県産牛、お米ボーク(広島県産)、ソーセージ、地元野菜と三次きんさい米がセットになったセットメニューです!

【営業時間】11:00～18:00(ラストオーダー17:30)

【休日】1月～3月の第2水曜日 / 12/29～1/1【所在地】東酒屋町10445-3

【電話】0824-64-0202【HP】<http://www.miyoshi-winery.co.jp/>

28 広島三次ワイナリー カフェヴァイン



「広島三次ワイナリー」にあるカフェです。三次産の農産物を活用した季節野菜のオリジナルピザ、三次産のお米、卵を使用したオムライスなどのオリジナルメニューを提供しています。ピオーネ果汁が入ったソフトクリームもワイナリーならではの味です。



《三次産野菜使用オリジナルピザ》…1,060円(税込)

季節に応じた三次産野菜を使用した当店オリジナルピザ。お子様にも人気です。

【営業時間】8:00～17:00(ラストオーダー16:30)【休日】1月～3月の第2水曜日

12/29～1/1【所在地】東酒屋町10445-3【電話】0824-64-7727

【HP】<http://www.miyoshi-winery.co.jp/>

29 洋食工房 三次支店



奥田元宋・小由女美術館内にあるレストランです。半円型の店内はどの席に座っても外の景色が楽しめるようになっています。美術館の特別展やイベントに合わせた期間限定メニューもありますので、美術館にお越しの際はぜひお立ち寄りください。*広島積極ガード店ゴールドの認証を受けています。



《プレミアムビーフシチュー洋食工房風(スープ・ドリンク付)》…1,650円(税込)

洋食工房一番の人気メニュー! 約2日間煮込んだ牛のすね肉は、箸でも割ける柔らかさです。ボリュームたっぷりの付け合わせ野菜はそのときの旬のものを使っています。

【営業時間】10:00～ラストオーダー19:30(水曜日は15:00まで)

【休日】第2・4水曜日*美術館の閉館日【所在地】東酒屋町10453-6【電話】0824-64-6736

30 トレッタみよし



「トレッタみよし」の中にあるバイキング・レストランです。三次産の米や野菜、農産物加工品などをふんだんに使用した、健康に配慮した手作り料理をバイキング形式で堪能できます。和・洋・中華のフェアなどを行い、三次産の農産物をアレンジし、何度訪れても楽しめるようメニューも工夫されています。木のあたたかみを感じられる店内で、シェフ自慢の料理をゆっくりお楽しみください。



**《地元野菜中心の体にやさしいバイキング》…中学生以上1,100円
小学生770円、4・5歳330円、3歳以下は大人1名につき2名まで無料(すべて税込)**
三次産の新鮮な野菜のサラダバーや天ぷら、和え物に煮物、佐々木豆腐店の豆腐を使用した厚揚げの甘酢あんかけ。その他にも三次産の米粉を使った鶏唐揚げなどの肉類や魚、味噌汁、カレー、パスタ、デザートなど品ぞろえが豊富で、常時30種類ほどラインナップしています。
【営業時間】9:00～17:00(バイキング受付11:00～14:30制限時間(平日)60分・(土・日・祝)45分【休日】毎月第2水曜日/12月30日～1月4日【所在地】東酒屋町10438【電話】0824-65-6311【HP】<http://www.torettagimiyoshi.jp/>

31 米豊霧(まいほうむ)



三次市和知町にある田んぼの中の小さなパン屋さんです。自家栽培したお米(あきろまん)を加工した米粉を使用し、手作りパンを展開しています。野菜や小豆も自家栽培で素材として毎日30～40種類を品ぞろえしています。米粉のかりんとうやクッキーは子どもに大変人気です。その他にも、味噌やドレッシング、大豆ピクルス等も販売しております。旬の野菜を使用した商品をたくさんご用意していますので、ぜひお立ち寄りください。



《あんぱん》…160円(税込)
自家栽培のあきろまんを使用した米粉に、小豆あんを入れたぱんは自慢の一品です。子どもから大人まで親しまれているメニューですので、ぜひご利用ください。
【営業時間】10:00～17:00(水曜日は10:00～16:00)【休日】毎週日・月曜日【所在地】和知町2682-2【電話】0824-65-3188

32 フジタフーズ



広島県の東北部の代表的な伝統食「わに(さめ)」を様々な形で美味しく楽しめるお店です。生「わに」のお刺身をはじめ、「わに」を使ったチャーシュー丼、バーガー、蒸まん、生ハム、ウインナーや、プリン、サブレのスイーツなど20種類を超える豊富なメニューとリーズナブルな価格で満喫していただけます。



《わに御膳》…2,000円(税込)
東北名物のわに(サメ)を使用した御膳です。わにはDHAやEPA、コンドロイチン硫酸やグルコサミン、コラーゲン、オレイン酸などの豊富な栄養分と美味しさがあります。まるごとわにグルメをお楽しみください。
【営業時間】月～金10:00～19:00/土・日・祝10:00～18:00【休日】毎週水曜日【所在地】廻神町738【電話】0824-66-1082

33 農家レストラン こいこい屋



場所は、青河町国道沿いの高台に位置しており、お店からは青河の自然をたっぷり感じる事ができます。名物の手打ちそばは、三次産のそば粉を使用し、風味とコシの強い食感で喉ごしも最高です。セットメニューでは、地元産コシカリのおむすびをはじめ、野菜は天ぷら、小鉢などで季節感が味わえます。季節を感じながら手打ちそばを味わえ、グランドゴルフも楽しめる店ですので、ぜひ、お越しください!! また、青河町産米で製造したどぶろく「白いはたる」も大変好評です。



《天ザルそばセット》…1,300円(税込)
三次産のそば粉を使用した手打ちそばに加え、地元青河産の季節野菜の天ぷらやおにぎり、日替りの小鉢も地元産農産物を使用しています。三次産の満足いく一品となっていますので、ぜひお楽しみください!!
【営業時間】土・日11:00～14:00【休日】月～金【所在地】青河町1294-4【電話】090-1688-1294

34 和乃食 ほてい



和の佇まいを大切にした落ち着いた造りの店内です。おいしさを十分に味わってもらえるようにと土鍋で炊き上げた自慢の地元米は、おかわり自由です(ランチ)。夏季には天然の鮎料理が味わえます。静かな空間でゆったりとお過ごしください。



《季節野菜の天ぷら》…680円(税込)
それぞれの季節感を大切にした色・味でお作りします。揚げたてを抹茶塩でお召し上がりください。
【営業時間】11:00～14:00(ラストオーダー13:30)/17:30～22:00(ラストオーダー21:30)【休日】毎週水曜日【所在地】上川立町286-3【電話】0824-67-3388

35 物産館 みわ375



三和町内のジビエ処理施設で解体・精肉することにより、「気軽に食べられるジビエ料理の店」としてヘルシーなのに栄養価の高い鹿肉や猪肉をリーズナブルなメニュー価格で提供しております。「里山の恵み」が詰まったジビエ料理をご賞味ください。



《猪焼肉定食》…1,150円(税込)
猪肉に自家製たれをからめ熱々の鉄板でお召し上がりいただけます。
【営業時間】10:30～19:00【休日】毎週火曜日【所在地】三和町上寺2098-1【電話】レストラン0824-52-7222/売店0824-52-2778



36 とことこピョーン



三角屋根に淡い黄色の壁のかわいらしい軒家。中に入ると手づくりの雑貨やアクセサリがたくさん飾られています。

そんなかわいらしい店内でランチやカフェメニューが楽しめます。もちろん使用する食材は自家栽培や産直市場で仕入れた地元三良坂産野菜が中心です。

おもてなしの心がいっぱい詰まったあたたかい空間と食事でも心も癒されてみませんか。



《とことこピョーンランチ》…1,000円(税込)

旬の地元産農産物をふんだんに使っているいろいろな料理に仕上げています。煮物・酢の物・サラダに和え物。豊富なメニューで元気いっぱい!!

【営業時間】11:00～15:00【休日】毎週月・木曜日以外
【所在地】三良坂町岡田149-1【電話】0824-44-2650

37 mugimugi パン工房



地元で収穫された三良坂小麦・自家製酵母を使用して伝統的なパン作りを行っています。

ハーブガーデンカフェで焼きたてパンと淹れ立てのコーヒーをどうぞ。



《季節野菜のピザトースト》…260円～320円(売切り、税抜)(日替わり)
三良坂小麦と自家製天然酵母のパンに、地元の野菜や卵、ウインナーをのせて焼き上げたピザです。

【営業時間】9:00～17:00【休日】毎週水曜日【所在地】三良坂町三良坂5038-3
【電話】0824-44-2661【HP】<http://www.mugi2.net/>

38 佐々木豆腐店 三良坂地豆腐処 豆遊



その日の朝作った、一番風味の豊かな豆腐や揚げたての厚揚げ、そして油揚げを料理の主役として提供しています。おからドーナツは連日売り切れ。豆腐ソフトクリームも新鮮な豆腐で作っているため、大豆の味がしっかりします。



《豆遊膳》…1,170円(税込)

豆腐・厚揚げ・油揚げの素焼き・豆乳など自慢の品々をすべて味わえます。味にこだわった豆腐づくりのため、あえて三次産の大豆は7割(3割は他県産)の使用としています。

【営業時間】販売10:00～18:00 / 食事11:00～14:30【休日】毎週月曜日
【所在地】三良坂町三良坂2610-16 出雲大社三良坂分院近く
【電話】0824-44-2662【HP】<http://sasaki102.com>

39 とみしの里



自然豊かな登美志山の中腹にあるレストランです。吉舎町特産の山の芋をはじめ、地元の食材をできる限り使用しています。お米は100%三次産です。お茶なども地元のおばあちゃんが丹精込めて栽培したはぶ草のお茶を使用しています。風味が良く、美味しいと好評です。



《原木しいたけ丼》…700円(漬物・吸物付)(税込)

吉舎町産の原木しいたけを使用した、肉厚で旨味たっぷりの丼です。(予約制)
※原木しいたけ丼は土・日のみ販売です。

【営業時間】土・日・祝11:00～14:00(L.O.13:30)(水～金11:00～15:00)
【休日】毎週月・火曜日【所在地】吉舎町安田1496-3【電話】0824-43-4661
【HP】<https://tomishinosato.com/>

40 元笑訪



国道184号から少し脇道に入ったところにある古民家風のお店です。自家産・地元産の米や野菜を使用したメニューと、おもてなしの心でみなさんに元気と笑顔を運びます。



特におすすめは「おにぎり」。自家栽培の米を愛情たっぷりににぎったおにぎりは絶品です。ぜひお試しください。

《おにぎりセットB》…1,000円(税込)

自慢の自家産米おにぎりや吉舎町産の芋を使った汁、季節の煮物に和え物。珍しい山の芋のハンバーグ。体が喜んでくれます。

【営業時間】11:00～20:00(予約制)【休日】なし
【所在地】吉舎町敷地341-1【電話】0824-43-3784

41 ドライブイン 舎加里



本格的な中華料理から吉舎町の特産品のすっぽんを使ったフルコース(要予約)まで、幅広い料理が楽しめるお店です。おすすめの地産地消メニューの吉舎そばや、新メニューの三次産米粉を使ったうどんなど、地元産にこだわったメニューを提供しています。



《吉舎そばのやまかけ》…800円(税込)

地元吉舎産のそば粉に吉舎産の山の芋を練り込んで作った自慢のそばに、さらに山の芋のころろをかけるという元気になれる一品です。また、山の芋ソフトクリーム300円(食後250円)もぜひご賞味ください。

【営業時間】10:00～20:30(ラストオーダー20:15)【休日】毎週月曜日・毎月第3日曜日【所在地】吉舎町海田原176-2【電話】0824-43-2294

42 GALLERY & MEAL あみん



自然豊かな「いこいの森弘法山」の一角にある「あみん」はギャラリーとレストランが一体となっています。安全・安心な地元の農産物を生かしたステーキランチと、旬の野菜をたっぷり使用したサラダパスタはおすすめ。おいしい食事と芸術で、心豊かに過ごしてください。



《ステーキランチ》…1,300円(税込)
甲奴産の米と野菜、広島県産の牛肉と卵。ボリューム満点です。

【営業時間】9:00～18:00【休日】毎週月曜日【所在地】甲奴町本郷11063-13
ジミー・カーターシビックセンター隣【電話】0847-67-5211

43 社会福祉法人 あらくさ 夢工房 ねむの木



夢工房ねむの木は、障害のある人が社会で働けるよう支援するところです。ねむの木やあらくさに通っているみなさんが自分たちで作った安全・安心な米や野菜を地元のみなさんに食べてほしいという思いで始めたお店です。



《日替わり定食》…780円～(税込)
採れたての新鮮野菜をふんだんに使った日替わりメニューです。野菜本来の味をお楽しみください。食後は無料でコーヒーか紅茶のサービスがあります。

【営業時間】10:30～16:00(ランチタイム11:30～14:00)(オーダーストップ13:45)【休日】毎週土・日曜日・祝日
【所在地】甲奴町本郷1215-1【電話】0847-67-5051 ※ご予約のお客様で貸し切りとさせていただきます。
その他、都合によりお休みをいただく場合がございます。予めご了承ください。[HP]http://www.pionet.ne.jp/arakusa/

44 わらべ



築100年以上の古民家を利用した店内は、まさに日本の家といった趣。土間に靴を脱いで部屋に上がるとそこにあるのは囲炉裏。囲炉裏を囲んで、打ちたてのそばや地元の山で採れた色とりどりの山菜の天ぷらに舌鼓を打てば、初対面のお客様同士もすぐに打ち解け会話が弾みます。



《そば定食》…1,600円(税込)
地元の山で採れた山菜を天ぷらにしました。打ちたてのそばと一緒にご賞味ください。

【営業時間】10:30～17:00【休日】年末年始【所在地】甲奴町小童2584-1
【電話】0847-67-3800

農産物直売所

三次の恵みをいっぱい浴びたとれたて新鮮野菜がずら～り!

45 布野ふれあい市場



野菜
米
豆腐
餅
漬物
花き
手芸品
アイスクリーム
お土産物



店内は、採れたて新鮮な旬の野菜でいっぱいです。

【営業時間】8:30～16:30【休日】なし
【所在地】布野町下布野661-1 道の駅ゆめランド布野内
【電話】0824-54-2929(代表)

46 おはよう市



野菜
豆腐
餅
味噌
手芸品
木工品
漬物
花き
木の子(茸)
山菜



朝採りの新鮮な野菜や君田の特産品のソバ粉・漬物なども大人気です。

【営業時間】8:30～16:00【休日】第3火曜日
【所在地】君田町泉吉田311-3 君田温泉森の泉内
【電話】0824-53-2554

47 やまが産直市



野菜
餅
漬物
茶
菓子
花
果物



地元の新鮮野菜などを販売しています。人と人とのつながりやふれあいを大切にしています。

【営業時間】土曜日8:00～15:00
【所在地】山家町379-1

48 トレッタみよし



野菜
果物
花き
加工品
お酒
乳製品
お菓子
パン
工芸品



とれたての野菜や果物をはじめ、加工品など、三次の魅力が詰まった「オール三次産品」を販売しています。その他にもバイキング・レストランやパン工房、調理体験工房があります。

【営業時間】9:00～17:00 ●レストラン○バイキング受付11:00～14:30制限時間(平日)60分・(土・日・祝)45分【休日】第2水曜日・12月30日～1月4日
【所在地】東酒屋町10438【電話】0824-65-6311
【HP】<http://www.torettamiyoshi.jp/>

49 田幸産直市 よりみち



野菜
花き
手芸品
果物
加工品



農家の母さん達が一生懸命作った安全・安心な野菜です。旬の野菜をおいしく食べる方法を教えます。日替りの限定サービスもあります。

【営業時間】日曜日8:00～12:00
【所在地】大田幸町 国道375号線沿いコージーガーデンとなり

50 川西郷の駅 いつわの里



野菜
米
米粉
漬物
はちみつ
ジャム
加工品
草もち他
酒類
手芸品
食堂



川西地区の五つの町のみんで運営する「川西郷の駅」, 小さな田舎ならではの、農家直送の新鮮な野菜や加工品の数々をお届けします。ぜひお立ち寄りください!

【営業時間】5:30～1:00(産直市場、加工品販売) 食堂11:00～15:00(年末・年始休日)
【所在地】三若町2396【電話】0824-69-2808
【HP】<https://kawanishi-satonoeki.com/>

51 三良坂農産物直売所



野菜・花き
苗・漬物
卵・椎茸
豆腐・菓子
手芸品
キムチ
ピオーネジャム
三良坂小麦ラーメン
など



安全・安心・新鮮!!の店です。

【営業時間】8:00～17:00
【休日】年末年始・盆
【所在地】三良坂町三良坂5046-5 Aコープみらさか店となり
【電話】0824-44-3103

52 きさ・元気市



野菜・米
豆腐
花き
餅
漬物
こんにゃく
乾物
味噌
手芸品
菓子
果物



新鮮なこだわり野菜ばかりです。年に5～6回イベントを開催しています。

【営業時間】火・木・土・日曜日8:30～12:00
【所在地】吉舎町清網17-2 国道184号線沿Yショップ近く
【電話】0824-43-3900

53 宇賀みちくさの里



野菜
花き
手芸品
日用品



地域の元気を発信しています。ここでみちくさして元気になってください。

【営業時間】月・金曜日7:00~14:00
【所在地】甲奴町宇賀1189-1 宇賀小学校前交差点近く
【電話】0847-67-2606

54 あこがれ市場



野菜
花き
季節果物
柑橘
薪



今朝どれの新鮮さにこだわった低農薬の野菜が魅力です。

【営業時間】24時間(無人市)
【所在地】甲奴町小童(県道甲山甲奴上市線沿い)

PICK UP
素材

①



ゆず

霧が深く、寒暖の差が大きい三次で栽培されるゆずは香りが良く、ゆずポン酢に加工されて人気が高い。

みよしふるさとランチの日

三次市では、農政課、子育て支援課、学校教育課、健康推進課が連携して年に3回「みよしふるさとランチ」を実施しています。

- 目的** 給食を通して、地元の旬の食材を使用し、地産地消の推進を図る。子どもたちが、地域の自然、産業及び食べものについて理解を深める食育に取り組む。
- 実施日** 6月19日(6月は食育月間 19日は「食育の日」)
10月19日(10月はひろしま食育月間 19日は「食育の日」)
1月19日(1月は全国学校給食週間の月 19日は「食育の日」)
- 内容** テーマ食材を給食に取り入れるとともに、その食材について学ぶ。

栄養士さん・調理員さん・保育士さんが様々な取組みを実施してくださっています。



令和3年度みよしふるさとランチ 啓発チラシ



各保育所・学校での取り組み



テーマ食材学習資料(健康推進課制作)

農政課は、テーマ食材についてのアドバイスや、各保育所・学校給食センターで地元の食材が調達出来ないときに、子どもたちが三次産の食材を食べられるよう調整しています。このように、各課が連携して「みよしふるさとランチの日」を実施しています。



果実直売所

丹精込めて育てられたみずみずしい果実は忘れられない味!

 トイレ
  多目的トイレ
  食事
  喫茶
  駐車場
  宿泊

55 高丸農園 

梨




うまみをギュッと閉じ込めた完熟に近い状態の梨をお届けするよう努めています。

【営業時間】8月中旬～9月末 13:00～16:00
 【休日】なし
 【所在地】作木町香淀1-35
 【電話】0824-55-2833

56 フルーツランドふの 

もも りんご




すべての樹木が南か西斜面に植えてあり、日当たりがよく日照時間も長いため糖度の高いものができます。

【営業時間】●もも7月下旬～8月中旬 ●りんご9月上旬～11月下旬
 いずれも8:00～17:00
 【所在地】布野町上布野11148
 【電話】0824-54-2878

57 三次ピオーネ直売所 

ピオーネ




三次ピオーネは「黒い真珠®」として有名。大粒で甘みが強く、果汁もたっぷりです。

【営業時間】7月中旬～10月中旬 8:00～16:00 なくなり次第閉店
 【休日】なし
 【所在地】東酒屋町2044-1 三次ピオーネ団地内
 【電話】0824-63-7236

58 亀の丸果樹生産組合 

ゆず ピオーネ




めずらしい種なしゆずを作っています。果汁が豊富で、通常の倍近くあります。ピオーネも販売しています。

【営業時間】●ピオーネ8月下旬～9月末
 ●ゆず11月中旬～12月中旬 いずれも9:00～16:00
 【所在地】東酒屋町 三次ピオーネ団地南側
 【電話】0824-63-2941

59 平田観光農園売店 

いちご さくらんぼ プルーン もも ぶどう りんご 梨 など




季節ごとの様々な果物が一年を通してお楽しみ頂けます。BBQなどの飲食施設や、体験施設イチコトでは、缶詰め作り体験などがお楽しみ頂けます。

【営業時間】3月～11月10:00～17:00 / 12月～2月10:00～15:00
 【休日】(3月～11月)無休 / (12月～2月)木・金曜日
 【所在地】上田町11740-3 平田観光農園内
 【電話】0824-69-2346【HP】<http://www.marumero.com>

60 みらさかピオーネ直売所



ピオーネ
安芸クイーン



【瞳の輝き@】みらさかピオーネと希少価値の高い安芸クイーンを販売しています。

【営業時間】7月中旬～9月下旬 9:00～17:00
【休日】なし ※天候等の事情により販売日時が変更になる場合がありますので、予めご了承ください。【所在地】三良坂町灰塚1695
【電話】0824-44-7120【FAX】0824-44-7130

PICK UP
素材
②



白ねぎ

白ねぎにはビタミンCやカリウム、緑の部分にはカロチンも含まれており、体を温めたり発汗を促す効果があります。

白ねぎとれんこんの
肉巻き2種

【材料 4人分】

れんこん ……100g	A	砂糖 ……大さじ1
長ねぎ ……1本		みりん ……大さじ3
小松菜の茎 ……少々		しょうゆ ……大さじ3
豚バラ肉 ……8枚		酒 ……大さじ3
薄力粉 ……適量		水溶き片栗粉 ……適量

【作り方】

- ①れんこんの皮をむき酢水につける。水気を切って縦長8cmに切る。
- ②豚バラ肉をまな板に広げ、茶こしなどで小麦粉をふる。
- ③小麦粉の面を内側に、れんこんを巻き付ける。(4本分)
- ④同じ要領で長ねぎも8cmに切り、縦長半分につけて、小松菜の茎と一緒に豚バラ肉で巻き付ける。(4本分)
- ⑤フライパンを熱し、中火で③と④を全面よく焼く。
- ⑥焼き色がついたら、余分な油をキッチンペーパーで拭きとり、Aを入れる。
- ⑦全面をひっくり返しながらかき混ぜる。
- ⑧いったん火を止めて、フライパンに蓋をして3分蒸す。
- ⑨水溶き片栗粉を入れ、再度火にかけて、とろみをつけて器に盛る。

PICK UP
素材
③



グリーンアスパラガス
(アスパラガス)

三次市は広島県有数のグリーンアスパラガスの産地だということをご存知ですか？おいしくてビタミンたっぷりの三次産グリーンアスパラガスをぜひ食卓に!!

アスパラガスの
春巻き

【材料 2人分】

アスパラガス ……4本	水溶き小麦粉 ……適量
チーズ ……60g	揚げ油 ……適量
春巻きの皮 ……3枚	

【作り方】

- ①アスパラガスは根元のかたい部分を切り落とし、下のほうのかたい皮を薄くむぎ、長さを3等分に切る。チーズを棒状に切る。
- ②春巻きの皮を対角線で半分に切り、三角形にする。切り口を手前に置き、アスパラガス2本とチーズを手前中央に置いて両端を折り畳み、くるくると巻く。巻き終わりを水溶き小麦粉で留める。同様にあと5本作る。
- ③揚げ油を約170℃に熱し、②を入れて約2分、カラッとするまで揚げる。取り出して器に盛る。塩を適宜添える。

PICK UP
素材
④



ピオーネ

三次産のピオーネは品質の高さが自慢です。

ピオーネ入り
ヨーグルトゼリー

【材料 4人分】

ぶどう(ピオーネ) ……12粒	砂糖 ……大さじ4
プレーンヨーグルト ……1カップ	粉ゼラチン ……大さじ4/5
牛乳 ……170ml	牛乳 ……大さじ2

【作り方】

- ①粉ゼラチンは大さじ2の牛乳に振り入れてふやかしておく。
- ②ぶどうは皮をむき、半分に切り、ガラスの器の側面にはりつけて冷蔵庫で冷やしておく。
- ③鍋に牛乳(170ml)と砂糖を入れて弱火にかけ、木杓子でかき混ぜて煮溶かす。沸騰直前に火からおろして①を加えて完全に溶かし、粗熱をとる。
- ④③にヨーグルトを入れてかき混ぜ、②に注ぎ、冷やし固める。

いつも行くお店に
三次産の野菜が
並んでいるから便利！

トイレ 多目的トイレ 食事 喫茶 駐車場 宿泊

61 フードオアシスみよし

野菜
果物
花き
惣菜
漬物
しいたけ
豆類 など

生産者の顔の見える安全・
安心で新鮮な野菜をお届けし
ます。

【営業時間】平日9:30~20:00/日曜日9:30~19:00
【休日】年始【所在地】江田川之内町503-2
【電話】0824-66-3300

62 「インショップ」(株)Aコープ西日本 みよし店

野菜
こんにゃく
茶
みそ
ポン酢 など

三次市で生産・収穫された
旬の野菜を豊富に取り扱っ
ています。

【営業時間】9:30~22:00 【休日】元旦
【所在地】十日市東三丁目1-41
【電話】0824-63-9955
【HP】<https://acoop-nishinihon.jp/shop/acoop/hiroshima/miyoshi/>

63 ゆめマート 三次店

野菜
果物
加工品

三次産農産物をはじめ様々な
商品を品揃えしています。

【営業時間】9:30~19:30 【休日】元旦ほか
【所在地】三次市十日市東四丁目1-30 協同組合サングリーン内
【電話】0824-62-1120
【HP】<http://youmemart-hanawa.com/>

64 (株)フレスタ三次店 ふぞろい市場

野菜

いろいろな表情をした優しい野
菜たちがいっぱいです。

【営業時間】9:00~22:00 【休日】年始
【所在地】南畑敷町228-1
【電話】0824-64-8200
【HP】<http://www.fresta.co.jp/>

65 ゆめマート 三次東店

野菜
果物
漬け物
加工品 など

地元の空気、土、水を使った安心・
安全な農産物をお客様にお届け
します。また、地元の農家とお客様
のつながりを大切にしています。

【営業時間】9:00~22:00【休日】元旦ほか
【所在地】三次市三次町129-1
【電話】0824-53-1212
【HP】<http://youmemart-hanawa.com/>

健塩応援店 のご紹介！



「健塩」とは
生活習慣病予防(特に高血圧症の
発症予防、重症化予防)のための
「減塩または野菜摂取量の増加の
取組」の合言葉です。

❶ どんなお店？

「健塩応援店」とは、生活習慣病、特に高血圧症の発症予防や重症化予防に配慮した『健塩応援メニュー』（「減塩メニュー」または「野菜たっぷりメニュー」）を提供することにより、市民の皆さんの健康づくりを応援しているお店です。

❷ 健塩応援店になるには？

この2つの基準をクリアして認定しています。

減らして美味しい！！
減塩メニュー



増やして美味しい！！
野菜たっぷりメニュー



現在13店舗の
飲食店が認証され、
生活習慣病予防に
協力を得ています。



(最新の情報はこちら)

健塩メニューで
健康に！



問合せ先 三次市福祉保健部健康推進課

電話 (0824)62-6232 FAX (0824)62-6382

mail kenko@city.miyoshi.hiroshima.jp

❸ 三次市の健塩応援店

	店舗名	住所・電話番号
1	三次ワイナリー カフェヴァイン 野菜たっぷり	東酒屋町10445-3 ☎0824-64-7727
2	はやりのごはん 野菜たっぷり	南畑敷町57-1 ☎0824-62-2359
3	イタリアン・ファーム 野菜たっぷり	十日市中3-17-29 ☎0824-64-8118
4	Yショップ 中久保店 野菜たっぷり 減塩	甲奴町梶田16-2 ☎0847-67-2328
5	和庵 野菜たっぷり 減塩	南畑敷町470-5 ☎0824-63-3839
6	レストラン 華北 野菜たっぷり 減塩	十日市東2-2-13 ☎0824-62-3489
7	いこい食堂 野菜たっぷり	三次町139-7 ☎0824-53-1945
8	ギャラリー&ミール あみん 野菜たっぷり	甲奴町本郷1063-13 ☎0847-67-5211
9	道の駅 ゆめランド布野 野菜たっぷり	布野町下布野661-1 ☎0824-54-2929
10	カフェ ピーナッツ (ゆげんき内) 野菜たっぷり 減塩	甲奴町西野592 ☎0847-67-5019
11	ハイツカ湖畔の森 (要予約) 野菜たっぷり	三良坂町仁賀563 ☎0824-44-3711
12	とんかつ和佳葉 減塩	十日市中3-3-8 ☎0824-62-0472
13	物産館 みわ375 野菜たっぷり	三和町上巻2098-1 ☎0824-52-7222

(R4.3.1 現在)

みよし 地産地消 ROAD MAP ロードマップ



市街地拡大図







凡例

- 1 地産地消の店認定店
- 45 農産物直売所
- 55 果実直売所
- 61 直売所がある小売店
- 国道
- 県道

旬のお野菜 カレンダー

野菜は、旬のものをいただくのが一番のごちそう。
大地の恵みをいっぱい受けて育った旬の野菜は、
おいしさが違います。

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
菜の花											
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>新たまねぎ</p> <p>春キャベツ</p> <p>たけのこ</p> <p>さやえんどう</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: center;"> <p>春</p>  </div> <div style="width: 60%;"> <p>春の野菜は鮮やかな緑色をしていて、新芽や芽吹き の香りが春の訪れを感じさせてくれます。</p> </div> </div>											
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>アスパラガス</p> <p>じゃがいも</p> <p>きゅうり</p> <p>いんげん豆</p> <p>かぼちゃ</p> <p>とうもろこし</p> <p>しそ</p> <p>トマト</p> <p>ナス</p> <p>ピーマン</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: center;"> <p>夏</p>  </div> <div style="width: 60%;"> <p>夏の野菜はほった体を 冷やす作用があります。暑 さで奪われやすいビタミン Cが豊富です。</p> </div> </div>											
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>実りの秋。秋の野菜は、夏の間 に疲れ気味の胃や腸の調子を 整えてくれます。</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: center;"> <p>秋</p>  </div> <div style="width: 60%;"> <p>さつまいも</p> <p>落花生</p> <p>ごぼう</p> <p>ブロッコリー</p> <p>にんじん</p> </div> </div>											
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>白菜</p> <p>白ねぎ</p> <p>小松菜</p> <p>ほうれん草</p> <p>大根</p> <p>水菜</p> </div> <div style="width: 20%; text-align: center;"> <p>冬</p>  </div> <div style="width: 60%;"> <p>冬の野菜は体を温め る作用があります。</p> </div> </div>											



三次市への交通案内

広島から	JR芸備線快速	1時間20分
	JR芸備線普通	1時間50分
	高速バス	1時間20分
	国道54号	1時間40分
広島空港から	国道375号	1時間30分
福山から	JR福塩線	2時間30分
尾道から	尾道松江線	1時間10分

お問い合わせ
三次市役所 産業振興部 農政課
〒728-8501 広島県三次市十日市中二丁目8番1号
TEL:0824-62-6164 FAX:0824-64-0172
三次市ホームページ <http://www.city.miyoshi.hiroshima.jp/>