



22 厳島
 おすすめはイカ天、ネギかけ。
 TEL082-541-1181
 営11:00~26:00
 休年中無休
 人17名まで



23 あとち
 ていねいに真心込めて焼かせて頂いております。家庭的なアットホームなお店です。
 TEL082-240-1639
 営11:00~26:00
 休無休 人17名まで

24 たかちゃん
 野菜たっぷりのヘルシーなお好み焼です。油をほとんど使いませんので安心して召し上がりがいただけます。
 TEL541-2230
 営11:00~23:00
 休不定休 人17名まで



26 八戒
 TEL082-541-0056
 営17:00~27:00
 休不定休
 人14名まで



19 かえり亭
 野菜の下に麺を入れて焼き上げます。懐かしい味ですよ。予約があれば定休日も営業可。
 TEL082-247-8014
 営11:30~24:00(日曜日は昼15時まで)
 休日曜日(午後15時以降)
 人17名まで



18 焼道楽
 油を極力使わず素材の味にこだわっています。手作りキムチを使ったお好みが人気。
 TEL082-245-0649
 営11:00~23:00
 休年中無休 人17名まで



21 久ちゃん
 あっさりしたお好み焼を。キャノーラ油を使用しています。
 TEL082-541-0020
 営11:30~23:00
 休不定休 人16名まで



1 新ちゃん
 昔ながらの味わいと変わらぬボリュームで。あつあつを食べてください。おすすめは新ちゃんスペシャルシーフード入り¥1,260
 TEL082-248-0188
 営11:30~24:00
 休月曜日 人25名まで

6 文ちゃん
 40年のキャリアを生かした昔ながらの味。その他焼肉で一杯呑める店。
 TEL082-248-2758
 営11:00~24:00
 休水曜日 人18名まで



7 ちいちゃん
 HIROSHIMA OKONOMIMURA
 色んな具材が少しずつ入った、ちいちゃんスペシャル¥1,050~¥1,260
 広島青ネギのネギ焼も絶品¥735
 TEL082-249-8102
 営11:00~24:00
 休火曜日 人18名まで



8 八昌
 食は生命の源。自然の力で育った素材で、安心と健康を提供しております。
 TEL082-247-4820
 営11:00~20:00
 但し品切れしだい、終了します。
 休木曜日(但し祭日の場合は翌日)
 人16名まで



5 さらしな
 お客様のうまかったの一言を頂く為に努力しております。
 TEL082-241-0564
 営11:00~22:00 休月曜日 人17名まで

お好み村TOPICS
冬はやっぱりカキ入お好み焼
 ...のお好み焼きのトッピングといえは、広島特産のカキ。アツアツのお好み焼きに、こんがり焼いたカキが加わり、おいしさ倍増！冬にお好み焼きを食べる際には、ぜひお試しあれ。



2 山ちゃん
 広島食文化お好み焼。さっぱりとした焼き方に力を入れています。
 TEL082-248-3424
 営11:00~22:00(土・日・祝日は21:00まで)
 休無休 人13名まで



3 カーブ
 高温の鉄板で、さっと焼き上げる！ボリューム・味共に、食後の満足度100%!!
 TEL082-247-0877
 営11:00~22:00
 休火曜日 人16名まで



4 桃太郎
 野菜たっぷりヘルシーでトロロこんぶ入りのあっさりしたお好み焼。昭和26年より続く味。
 TEL082-249-8290
 営11:00~22:00(日・祝日は21:00まで)
 休月曜日 人17名まで



15 源蔵
 予約5名様!!
 TEL082-248-2901
 営11:00~24:00(日・祝日は21:00まで)
 休不定休 人18名まで



9 水軍
 TORIDE SUIGUN
 又、来たくなるような楽しくアットホームな店づくりに頑張っています。
 TEL082-541-2999
 営11:00~21:30
 休不定休 人20名まで



12 たけのこ
 50年変わらず、こだわりの生麺を使用しているため、食感モチモチです!!ボリューム満点♪
 TEL082-248-1768
 営11:00~23:00 休不定休

13 ひろちゃん
 一口食べて旨い!誰もが納得の味。食材と焼き方に心を入れ、カキ料理とご一緒にひろちゃん焼自慢をどうぞ!
 TEL082-541-0006
 営11:00~23:00 休不定休 人18名まで

16 将ちゃん
 広島ネギてんご盛りの将ちゃん焼がおすすめ!広島カキの鉄板焼やカキ焼が入ったお好み焼もおすすめです!
 TEL082-245-8355
 営11:00~23:00
 休不定休 人18名まで



10 OKONOMI
 明るく!!楽しく!!お客さんに、喜んでもらえるお店です。
 TEL082-541-0029
 営11:00~15:00 17:00~23:00(土・日・祝日は11:00~23:00まで)
 休年中無休 人16名まで

11 かずちゃん
 ふんわり・しっとり・さっぱり・パリパリ焼きます。かずちゃん焼き、ま、そこんとご宜しく。
 TEL082-541-0009
 営11:00~23:00
 休不定休 人17名まで



14 てっぺん
 お好み焼
 地元の食材を使いあっさりした味が特徴です。たっぷり柔らかい青葱が魅力的。カキ料理、鉄板料理、一品料理もごさいます。
 TEL082-541-0012
 営11:00~22:30
 休なし 人16名まで



ミツワお好みソースと冷蔵お好み焼お好み村が第1回「ザ・広島ブランド」の認定を受けました。
 ミツワソース (株)ヒガシマルソース
 製造・発売元 **サンフーズ** 株式会社
 〒734-0013 広島市南区出島1丁目26番1号
 ☎(082)250-2511 FAX (082)250-2512
 URL http://www.sunfoods.net



お好み焼の殿堂

広島のお好み焼 初体験編

へらで食べる?
広島のお好み焼では食べる直前に鉄板に乗せたままへらで食べるが、血に乗せて箸で食べるか尋ねる店が多い。本場の味を食べたいなら断然へらの方がいい。熱々おいしいが、猫舌の人や子どもには箸がオススメ!

キャベツの甘みが
出ててあまくておいしい! 箸のほうが猫舌の私には向いてるみたい

お好み村には全部で
25店舗入って日本だけじゃあ海外からもよーけえ人が来るんじゃ。

すごい人だねえ。
これ全部お好み焼屋なんですよ?

嬉しい!

よう来たねえ。
何にする?

おばちゃん!
肉玉そばWでトッピングはイカ天と牡蠣で!!

わたしはおすすめメニューにするわ!

喜んでもうて
ほんま良かったわ!

すごいおいしかった!
また来よーっと。次はへらにチャレンジ!

トッピング
イカ天、もち、チーズ、生いか、生えび、コーン、ネギかけなどがある。冬はカキがおすすめ。いろんな具材をトッピングして自分流のお好み焼きを食べよう。

お好み焼
作り方もいろいろあるよー。

できあがり!

例えは お好み焼そば 肉玉玉子
通は「肉玉そば入り」と注文
Wって何? Wとはそば(うどん)の2玉分。男性にはこちらがオススメ。

広島名物

お好み村へはエレベーターか、階段で!
2階から4階まであるよー!

お好み焼といえは
広島のお好み焼

ほいじゃあ
お好み村へ行こうやあ!

広島に来たからには
お好み焼を食べてみたいな!



広島お好み村
〒730-0034 広島市中区新天地5-13
事務所/〒730-0029 広島市中区三川町6-3-502
TEL (082) 241-2210・FAX (082) 241-2232

お好み村 ホクホク掲示板

お好み村のことから広島のことまで歴史や雑学を紹介!
これさえ知っていればあなたもお好み村の村人です!

広島のお好み焼の歴史

名物お好み焼の始まりは、戦前に庶民の間で親しまれた「一銭洋食」。小麦粉を水で溶き、ネギや干しエビ、紅ショウウガなどを入れて焼いたもので、町のお菓子屋さんなどで気軽に食べられる「おやつ」のような存在でした。食事として食べられるようになったのは、戦後のこと。新天地広場をはじめ、市内一円の屋台や自宅の一部を使ったお好み焼の店などでは、さらにボリュームをアップさせるために、具としてキャベツや卵、豚肉、そば、うどんを入れるなど工夫を重ね、今の広島のお好み焼が誕生しました。

お好み村の歴史

戦後、広島市中心部の新天地広場に集まった50軒ものお好み焼の屋台には、町の復興にける熱気と人情があふれていました。お好み焼を中心に活気づくこの風景を見た作家のきだみのるさんが、「まるでお好み村みたいだね」とおっしゃったのが「お好み村」の名前の由来です。昭和38年に広場が公園になった時に屋台は立ち退きとなり、公園前に造られた2階建てのプレハブ風店舗「お好み村」に入居しました。以降、広島のお好み焼の人気とともに「お好み村」の知名度は全国的なものとなり、カーブを応援する地元の方はもちろん、全国から訪れる修学旅行の生徒さんや一般の旅行者などで賑わう広島の名所となりました。平成4年に高層ビルに生まれ変わった「お好み村」は、今も生まれた当時と変わることのない味と活気、親しみやすい雰囲気でお越しをお待ちしています。

西新天地 お好み屋台/四国五郎

広島弁講座

広島弁はよく「怒っているように聞こえる」といわれますが、本当はそんなことないんですよ! じゃけん広島弁をちーと(少し)紹介するわー。

広島弁	標準語
じゃけん	だから
ぶち	とつても
えっと	たくさん
たいぎー	だるい
たう	届く
ほいじゃが	それだけど
よーけ	たくさん

ミツワ 広島風 激辛 お好みソース

通常の20倍の辛さを使用! じっくりと炒めた辛さが、くせになる美味しさ!

ミツワソース (東)ヒガシマルソース
製造・発売元 **サンフーズ** 株式会社
〒734-0013 広島市南区出島1丁目26番1号
☎ (082) 250-2511 FAX (082) 250-2512
URL http://www.sunfoods.net/

サントリー ザ・プレミアム・モルツ

