

美酒鍋物語

BISHUNABE
STORY

酒造りのシーズンになると、酒どころ西条には広島県内をはじめ、各地から多くの蔵人たちがやってきます。寒い中、きびしい作業が半年近く続きますがその蔵人たちを慰労するのが酒蔵の賄い料理、「美酒鍋」です。

毎年 10 月に開催される酒まつりで紹介し、地元を中心に広がって行き、今では東広島の名物料理として定着しています。

砂糖、醤油を使わず、酒と塩、こしょうのみで味付けし、あっさりした中にも酒が素材の旨みを引きだし日本酒の肴としても楽しむことができます。

美酒鍋作りに挑戦！

材 料：鶏もも、砂ずり、豚バラ、にんにくスライス、白菜、えのき、にんじん、白ねぎ、もやし、にんにく、厚揚げなど

* 旬の野菜やきのこと類などお好みで

作り方：①鍋に油をひき、にんにくを入れ、かおりが出たら砂ずり・鶏肉・豚肉を入れ、塩・こしょうで炒める。

②火の通りにくい順に、こんにゃく・厚揚げ・野菜（葉以外）などを入れ、炒める。

③お酒を適量入れ、白菜の葉を蓋代わりにし、蒸し焼きにする。

④しばらく待ち全体がしんなりしてきたら炒めるようにかきまぜ、もう一度、塩・こしょうで味をととのえます。

⑤野菜に火が通れば、できあがり！



「酒都」西条

東広島市の西条は、兵庫の灘、京都の伏見と並び称される銘醸地のひとつ。その名は日本はもとより、世界の愛飲家たちにも知られるところだ。

西国街道の宿場町でもあったこの地の酒は、いったい幾人の旅人たちの疲れを癒してきたことでしょうか。昭和の初めにこの地を訪れ、西条を「酒の新都」と称した俳人・河東碧梧桐も西条の酒に魅せられたひとり。

冷涼な気候、龍王山から伏流水として流れる清冽な水、そして妥協なく工夫を重ねる杜氏たちの精神と技が息づくこの地では、現在でも口に含めば至福のときをもたらす旨い酒を目指した酒造りが続けられています。

■東広島市 HP より

お問い合わせ

西条酒蔵通り観光案内所

TEL 082-421-2511 ※火曜～日曜 / 10:00～16:00

東広島で当地グルメ推進委員会

公益社団法人 東広島市観光協会 内
TEL 082-420-0310 FAX 082-420-0329

掲載の内容は令和2年2月現在のものです。
内容等に変更が生じる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

美酒鍋食べ歩き

東広島名物料理

BISHUNABE

東広島の名物料理「美酒鍋」を

美味しくいただけるお店をご紹介します。

美酒鍋ガイド

BISHUNABE Guide

「美酒鍋」

季節の食材を、**酒と塩、こしょう**だけのシンプルな味付けでいただく「美酒鍋」。酒造りの蔵人から生まれた酒の街ならではのユニークな名物料理です。

東広島で当地グルメ推進委員会

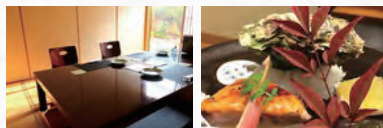
1 くぼまち割烹 しんすけ 要予約



酒蔵の中にある割烹。日本酒と旬の食材を揃えた季節の料理をお楽しみ下さい。

☎082-422-7950
住 東広島市西条岡町 6-9 休 日曜日 (月曜が祝日の場合は休み)
駐 3台、市営駐車場割引サービスあり 営 11:00～14:00、17:00～21:00

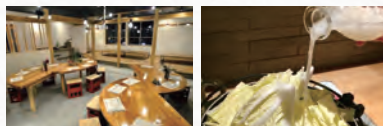
2 割烹 掬水 -KIKUSUI- 要予約



四季折々の旬の食材の中でも厳選し、鮮度に拘ったものだけを使用した御料理をご提供いたします。

☎082-421-8870
住 東広島市西条栄町 3-4 かみの井館 1F 休 月曜日 駐 4台
営 昼の部 / 11:30～14:30、夜の部 / 17:30～22:00、日曜は 17:30～21:30
※LO. いずれも閉店 30 分前

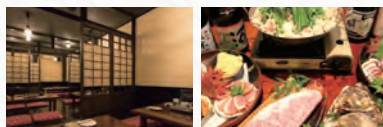
3 地酒と野菜肉巻き串 ちゅうしん蔵



木の温もりを感じる店内と、こだわりの野菜肉巻き串を中心にしたヘルシー志向の料理。西条、安芸津、竹原と地元のお酒を堪能できます。地元の牡蠣も食べます。

☎082-437-4774
住 東広島市西条本町 13-3 や台すし2階 休 日曜日
駐 なし 営 18:00～26:00 (LO.25:00)

4 もつ鍋酒場 KazuMaru 要予約



ぶりぶりの国産小腸を使用した自慢のもつ鍋と西条の地酒で宴会をお楽しみ下さい。

☎082-423-0014
住 東広島市西条本町 10-1 休 不定休
駐 あり 営 17:00～翌1:00 (LO.24:30)

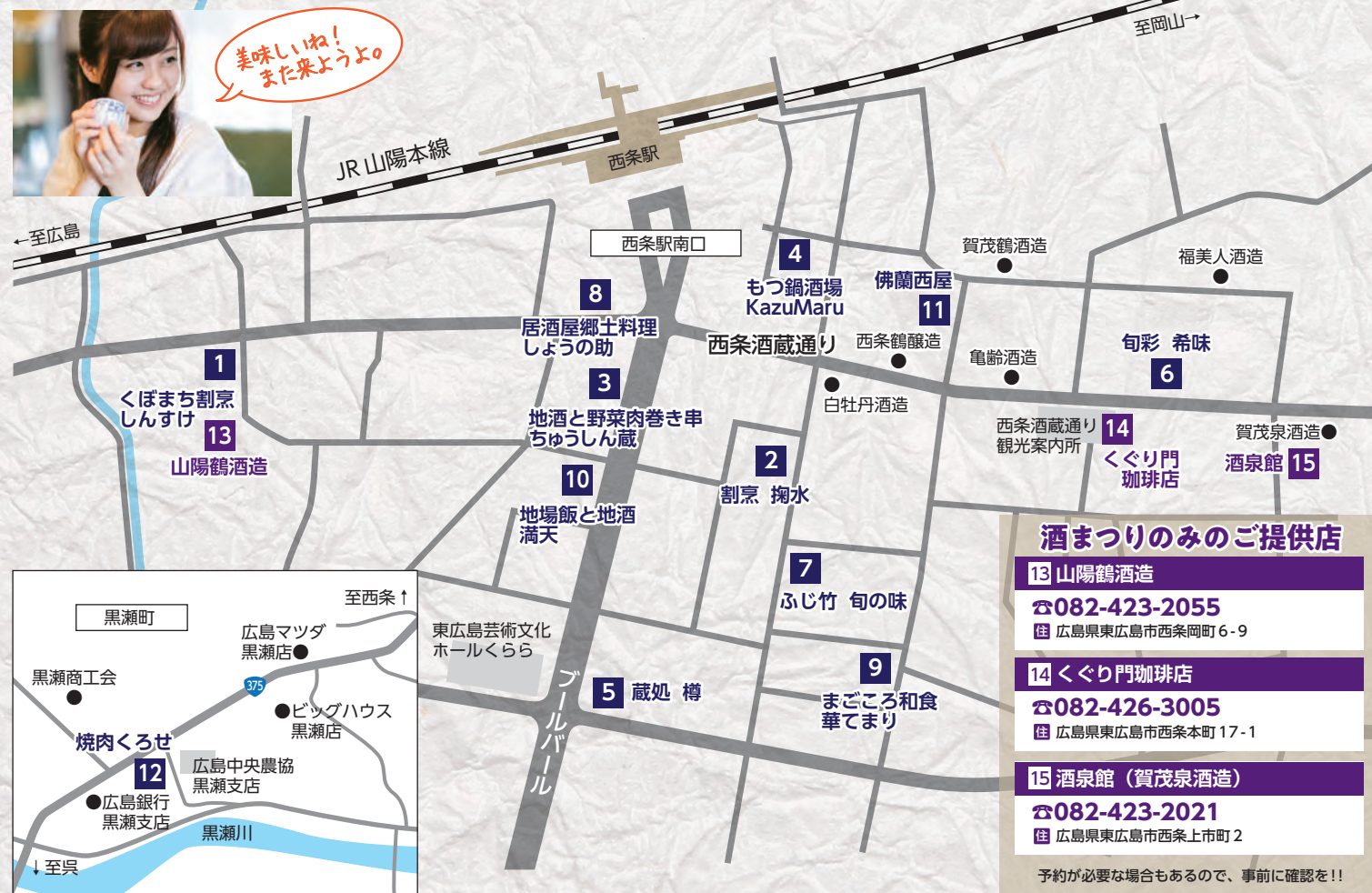
5 蔵処 樽



酒都西条10蔵の地酒30銘柄以上を揃え、安芸津産牡蠣や地元食材の料理を気軽にわいわい楽しめる居酒屋です！ ※6名以上要予約

☎082-430-7080
住 東広島市西条栄町 7-48 休 月曜日
営 ランチ / 11:30～14:00、ディナー / 17:00～22:00

「美酒鍋」味わい処 グルメMAP！



12 焼肉くろせ 要予約



自社牧場で育てた旨味たっぷり、こだわりの黒瀬牛！

☎0823-82-2750
住 東広島市黒瀬町川角 572 休 月曜日 (祝日の場合は営業、火曜日定休)
駐 40台 営 11:00～14:00、17:00～22:00

11 佛蘭西屋



美酒鍋の元祖と言われる賀茂鶴酒造伝統の美酒鍋を味わうことができます。
※酒まつり時のみ要予約

☎082-422-8008 住 東広島市西条本町 9-11
休 [1階洋食] 毎週木曜日、第3・第4月曜日、[2階和食] 毎週水曜日、第1・第2月曜日
営 [和洋食共通] 11:30～14:30 (LO.14:00)
[1階洋食] 17:00～21:00 (LO.20:00) [2階和食] 17:00～22:00 (LO.21:00)

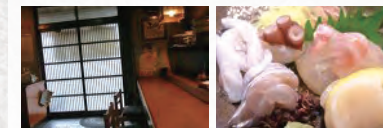
6 旬彩 希味 要予約



旬の料理 × 極上の日本酒を愉しむ美食空間、大阪の割烹料理店で腕を磨いた店主が作る彩り豊かな一品。

☎082-421-2022 住 東広島市西条本町 7-29 休 日曜日・祝日
営 17:30～23:00
※ランチ (11:30～14:00) は3日前までの要予約 (月曜日 休)

7 旬の味 ふじ竹 要予約



新鮮な海鮮や季節の料理などを楽しんでいただけの西条駅近くの懐石料理のお店です。

☎082-422-8337 住 東広島市西条朝日町 1-1 休 日曜日・祝日
駐 3台 営 11:30～13:30、17:00～21:00
※土曜日は夜のみ営業

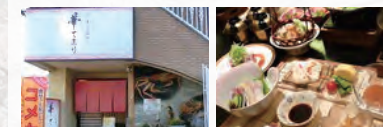
8 居酒屋郷土料理 しょうの助 要予約



個室、掘りごたつ、大宴会…
JR 西条駅前のしょうの助は居酒屋で郷土料理が楽しめます。

☎082-424-2088 住 東広島市西条本町 12-5 賀茂泉館 1F 休 不定休
営 ランチ / 11:30～14:15 (LO.14:00) お昼の宴会コースも承ります。
ディナー / 17:00～0:00 (LO.)

9 まごころ和食 華てまり



割烹、小料理などを季節に合わせておもてないたします。個室から団体様までお待ちしております。

☎082-422-0033 住 東広島市西条朝日町 1-16 休 水曜日
営 11:30～14:00、17:30～22:00

10 地場飯と地酒 満天



こだわりの食材として魚は安芸津と広島市の市場より仕入れをしており、お酒は西条酒のお酒をご用意しております。 ※10名以上要予約

☎082-423-1711 住 東広島市西条栄町 1-4 休 不定休
営 17:00～翌1:00 (月～土)、17:00～24:00 (日曜日)