

「広島へそ丼」が食べられる
県央地区+近隣地区のお店



“おいしい”“楽しい”
へそ丼いろいろ

乾杯は日本酒で！ (東広島市条例)
メはへそ丼で！

広島へそ丼マップ

広島へそ丼は、広島県央エリアを中心とする東広島市全域で、名物料理として定着してきました。お店ごとに独自のトッピングやアレンジを加えた“オリジナルへそ丼”を、ぜひ食べ比べてみてください。

<県央エリアマップ>



① 福富物産しゃくなげ館



東広島市福富町下竹仁470-1
082-435-3533
【営業時間】 9:00~17:00
【定休日】 火曜日

オーソドックスな「しゃくなげへそ丼」に加え、「ソースカツへそ丼」や安芸津の海の幸を使う「海鮮漬けへそ丼」も。

② 道の駅湖畔の里福富



東広島市福富町久芳1506
082-435-2110
【営業時間】 11:00~
【定休日】 なし(年中無休)

じっくり煮込んだお肉がトロトロの「焼き豚へそ丼」。ごはん少なめなので、ラーメンなど他のメニューとセットどうぞ。

③ お食事処くろぼや



東広島市福富町久芳10887-4
080-6315-2848
【営業時間】 11:00~14:00
(揚げ物は平日13時、土日祝日13時半まで、麺類14時まで)
【定休日】 木曜日

味のポイントは、甘みのある豊栄産タカミツ卵。峠下牛のしぐれ煮でボリュームも満点。タレも天かすも自家製です。こだわりキムチを添えて。

④ 空兵衛(もくべえ)



東広島市豊栄町乃美545-2
082-432-2500
【営業時間】 11:00~14:00
【定休日】 水曜日

青ネギと食べるラー油が入った基本のへそ丼と、うどんorそば、小鉢のセットが人気。牛のしぐれ煮が乗ったバージョンも。

⑤ 豊栄くらす



東広島市豊栄町清武352-1
082-432-4500
【営業時間】 11:30~16:00 (14時以降はドリンク、物販のみ)
【定休日】 月・火曜日 (Instagramで臨時休業等を公開)

古代米ごはんには卵黄を乗せ、ちょっとずついろいろな惣菜を添えた「おばんざいおへそ」。メはお出汁とあられでお茶漬けに。

⑥ 心花(ここは)



東広島市豊栄町清武429-1
090-3744-9803
【営業時間】 11:00~18:00
【定休日】 月曜日

おかわりOKの卵黄ごはんを、自家製の肉味噌やショウガシラス、昆布の佃煮で味変しながら。日替わりの小鉢で、ボリュームも◎!

⑦ ヤマシタ工房



東広島市豊栄町清武13-3-1階
082-432-2402
【営業時間】 11:30~
【定休日】 不定休 (Instagramで毎月カレンダーを公開)

豊栄産タカミツ卵を温泉卵にしました。たっぷりのシラスに鰹節、海苔を乗せた、磯の香りのするへそ丼です。

⑧ ミンチ&コーラのお店 けさランぱさラン



東広島市河内町入野2578-1
082-437-0770
【営業時間】 平日11:00~16:00 (LO15:30)
日曜11:00~14:00 (LO13:30)
【定休日】 火曜日 (不定休もあり)

コーラで煮た特製チャーシューと手作り肉味噌に、半熟目玉焼きをON。週1回の限定メニューなのでInstagramのカレンダーを要チェック!

足を延ばして西条で

10天-てん



東広島市西条御条町1-13
082-490-4411
【営業時間】 11:00~14:30 (LO14:00)
17:30~22:00 (LO21:30)
【定休日】 日曜日

天ぷら専門店ならではの自家製天かすは、サクサク食感で存在感◎! 甘めの肉味噌と卵黄のまろやかさが、ラー油の辛みとよく合います。

11 道の駅西条のん太の酒蔵 KAMOSU(かもす)



東広島市西条町寺家10020-43 道の駅内フードコート
082-426-6522
【営業時間】 11:00~20:30 (LO19:30)
【定休日】 年中無休

自慢の自家製レアチャーシューを、たっぷりと使いました。柔らかいお肉の旨味と卵黄が、食べるラー油の味わいをまろやかにしてくれます。

12 ビストロパパ市役所店



東広島市西条栄町8-29 東広島市役所10F
082-424-2767
【営業時間】 11:00~14:00
【定休日】 土日祝日

米粉とお酒を使った西条名物の唐揚げ「コメカラ」とのコラボメニュー「へそ丼コメカラ添え」。サクッと食感の唐揚げに濃厚な卵を絡めて。

Instagramがあるお店の目印。投稿も要チェック!

⑨ 広島入野きのこセンター まいたけふれあい広場



東広島市河内町入野4882
082-437-2828
【営業時間】 11:00~15:00
【定休日】 なし(警報が'出れば'休店)

マイタケ専門工場で育てた肉厚で香り豊かなマイタケの天ぷらをどっさり乗せた、迫力のへそ丼。お好みでうどん汁をかけて。