

倉橋島 お宝フリット

平成30年7月西日本を襲った豪雨により倉橋島も被害を受けました。故郷の復興の為に島民が考えたのが島の名物となる郷土料理の開発でした。

名物新郷土料理の誕生。

開発のキーマンとなったのは、広島に所縁のある櫻村シェフ。広島に恩返しをしたい、思いから島民と一緒に開発しました。

倉橋島お宝フリット 開発のキーマン



櫻村 仁尊 シェフ
かしまらのりたか
falo ファロ
東京都渋谷区代官山町14-10 Luz代官山B1
03-6455-0206

イタリアの名店「リストランテ・アクアパッツァ」でキャリアをスタートし、その後、イタリアと都内のレストランで研鑽を積み、広島市の「マンジャベツシェ」でシェフを務める。2016年から東京・代官山の「falo (ファロ)」でシェフを務めており、炉端焼きをメインに据えた独自のイタリアンでお客様から強い支持を得ている。ミシュランガイド 東京2020「ビブグルマン」を獲得。

イラストは、櫻村シェフと島民で試作したオリジナル完成イメージです。島民がアレンジして育てた倉橋島お宝フリットにご期待ください!!

KURASHIJIMA OTAKARA FRITTO

バーガーになったりうどんに合わせたたり島民が自身でフリットをアレンジすることでさらに進化する。新しいけど懐かしい倉橋島名物「新郷土料理」それが倉橋島お宝フリットです。



北側の音戸地区と南側の倉橋地区。豊富な海の幸、ちりめんや牡蠣、名産のトマトなど、美味しいものはもちろん船大工の歴史を感じながら島を巡るサイクリングや、穏やかな波を楽しむSUPなど倉橋島は魅力満載のお宝の島。

倉橋島お宝図鑑

倉橋島お宝フリットの材料となる、「海の幸」「山の幸」の一部を紹介



未利用食材の活用も模索
島の農家、漁師もメンバーに加わって「未利用食材」の利用にも思案しました。倉橋島では昔から食べられているのうくり(シロザメ)や、ボラなど利用方法の模索を継続中!

未利用食材とは
流通過程で、サイズが不揃い、収穫量が少ないなどの理由から、取引されない魚や野菜などの食材。

サイクリングで島巡り
倉橋島に流れるゆっくりとした時間を存分に楽しむためにはサイクリングがおすすめ。走り疲れたら、島のカフェでゆっくりとくつろいで。

SUP
サーフボードの上に立ち、パドルで漕ぐマリンスポーツ。スタンド・アップ・パドルボード(Stand Up Paddleboard)。

長門の造船歴史館
古代から造船によって栄えた島の歴史を伝える歴史館。復元された遣唐使船が展示されています。

鹿島の段々畑

KURASHIJIMA OTAKARA MAP

倉橋島お宝フリット

基本を押さえてアレンジOK
こだわりポイント3ヶ条

【倉橋島 地元のお宝食材】
倉橋島の各地域で採れる海と山の「お宝」食材のうくり(シロザメ)、ガラエビ、ネンブツダイなど地元で昔から食べられる魚介や名産のお宝トマト、じゃがいもなど季節の野菜を使ってサクサクのフリットに仕上げました。

【ちりめんを使った2種類の衣】
倉橋島ブランドの「ちりめん」を使用した風味豊かな大人味の「類製ちりめん衣」。チーズをちりめん衣にプラスした子供にも人気の「チーズちりめん衣」。二種類の「衣」を用意しました。

【レモンのタルタルソース】
倉橋島お宝フリットに合わせるのにはレモンをしっかりと効かせたタルタルソース。さっぱりとした味がフリットを引き立てます。レモンの皮をすりおろすのがポイントです。

倉橋島お宝フリット 加盟店舗

- 1 天仁庵**
築130年余りの古民家・呉服店を改装し2012年3月にオープンしたCafe&Gallery天仁庵。地産地消・身土不二をコンセプトに旬の食材を使ったランチが味わえる。カフェ、ショッピングも楽しむことができる。
■ 呉市音戸町引地1丁目2-2
☎ 0823-52-2228
🕒 10:30~18:00
📅 木曜日
🌐 <http://tenjinan.jp>
- 2 大吉うどん南隠渡店**
「めん」は自慢の熟成自家製麺。「だし」も煮干し・昆布・鰹節でこだわりの醤油で味を調える手作りの品。一品一品丁寧に調理して、手頃な価格のお店です。フリットは「かき揚げ」などうどん店ならではのアレンジです。
■ 呉市音戸町南隠渡3-2-35
☎ 0823-51-2291
🕒 11:00~14:00
17:00~20:00
📅 水曜日
- 3 ふるさいやしの村 健康維持センター**
健康器具や足湯等リハビリサービス併設のお食事処。フリットは地元漁師さんから仕入れた鯛や鯛等の新鮮な魚介と地元農家さん直送の野菜を使用した自慢の一品。フリットを食べた後は足湯もどうぞ。
■ 呉市倉橋町小林2363-1
☎ 0823-50-2885
🕒 9:00~17:30
📅 土・日曜日
🌐 <https://center.iyasinomura.com/>
- 4 cafe SLOW**
「SLOWフィッシュバーガー」は、旬な白身魚をサクサクフリットに特製タルタルソースとの相性もバツグン!!一口頬張れば幸せを感じる納得の一品です。オリジナルブレンド珈琲と一緒にどうぞ。
■ 呉市倉橋町才の木551
☎ 0823-53-1141
🕒 11:00~21:30
📅 月曜日 ※祝日場合は翌日
🌐 <http://www.cafeslow.net>
- 5 sea side cafe ALPHA**
目の前に広がる瀬戸内の穏やかな海に浮かぶ島々を眺めながら、ゆっくりとした時間を過ごすことができます。提供するお宝フリットの食材は、地元産の新鮮な魚や野菜を使い、ちりめんの衣で風味豊かに仕上げています。
■ 呉市倉橋町才の木576-7
☎ 0823-53-1311
🕒 8:00~18:00
📅 水・木曜日
🌐 <https://seasidecafe-alpha.com>
- 6 海のAJITO 須ノ浦ストーンフィールド**
当店近海で獲れた鮮度の良い魚をふんだんに使用したフリットをご用意いたします。お客様が釣られた魚をフリットやその他の料理にすることも可能です。当店のお宝フリットを是非ご賞味ください。
■ 呉市倉橋町須ノ浦4320-1
☎ 0823-53-2005
🕒 9:00~18:00
📅 木曜日
🌐 <https://www.sunourastonefield.com/>
- 7 さざなみ旅館**
広島県最南端の鹿島にある民宿。地元漁師さんから直接仕入れた旬の魚を使った料理を味わうことが出来る当館では、天然鯛を使用したフリットをご用意します。事前に予約が必要で2名様からご予約を承ります。
■ 呉市倉橋町鹿島上18854-1
☎ 0823-54-0021
🕒 チェックイン:14:00
チェックアウト:11:00
🕒 1/1~1/3, 8/14
- 8 民宿つるや荘**
漁師の主人が捕って来る鯛やボラ、アカエイ、サメ等を使ったお宝フリットが自慢。サクサク衣にはサクラチップで焼いた自家製ちりめん粉を使い、鹿島産レモンを使ったタルタルソースもご用意。要予約5名様より。
■ 呉市倉橋町鹿島中18653-7
☎ 0823-54-1030
🕒 チェックイン:15:00
チェックアウト:10:00
🕒 1/1~1/5, 8/13~16

倉橋島のお宝発見。

広島県 呉市
倉橋島にあるのは空と海と美味しいもの。それだけで、最高。

音戸大橋
古くからの交通の要所として栄え「音戸の瀬戸」と呼ばれる海峡。「音戸大橋」「第二音戸大橋」があり、共に赤い塗装が特徴的。

火山
倉橋島の中央にそびえる山頂で火を焚き、灯台の役目を果たしていたため「火山(ひやま)」と呼ばれています。島一番の絶景スポット。

ONDO 音戸町

KURASHI 倉橋町

地図。お宝倉橋島

令和元年度 呉広域商工会 「倉橋島新メニュー開発とPR活動による交流人口増大プロジェクト」