

“広島へそ丼”

ってどんなもの？

へそ丼のきほん



牛のしぐれ煮？鶏そぼろ？焼き牡蠣？ちりめん？漬物？などなど……



～オリジナル広島へそ丼～

へそ丼は、アレンジメニューの可能性が無限大！
各飲食店では創意工夫を凝らした「広島へそ丼」を提案しています。
独自のトッピングを乗せて、「きほん」を進化させた“オリジナルへそ丼”を作ってもOK！
お家で、お店で、県央の味を堪能してください。



※「広島へそ丼」は広島県央商工会の登録商標です

お家でもへそ丼を【広島へそ丼セット】



2,250円(税込)

- 生でおいしい生たまご 10個入 ×2パック
- 高光養鶏場御用達 卵かけごはん専用醤油 180ml×1本
- 卵かけごはんに合う まるやか食べるラー油 140g×1本 (化粧段ボール箱入り)

高光養鶏場 通信販売

〒739-2315 広島県東広島市豊栄町吉原3104

TEL 082-432-3224

URL <https://eggtakamitsu.shopselect.net/>



ふるさと納税の返礼品にも



高光養鶏場の「広島へそ丼セット」は、東広島市のふるさと納税返礼品にも採用されています。
ふるさと納税は、住んでいる場所以外で好きな自治体を選び住民税を納税でき、返礼品まで受け取れるお得な制度です。

【東広島市ふるさと納税 へそ丼セット】

詳しい利用法はサイトでお確かめください。

URL <https://www.city.higashihiroshima.lg.jp/soshiki/chiikishinko/7/1/8323.html>



黄色ののほりが「広島へそ丼」の目印

広島県央商工会 TEL.082-437-0180

【令和4年度東広島市地域拠点にぎわい創出事業】

混ぜて食べる

東広島のご当地グルメ



名物 広島へそ丼®

まるわかりBOOK



～広島へそ丼ものがたり～

「へそ丼」は、広島県のだ真ん中“へその町”として親しまれてきた東広島市豊栄町で、それに因んだご当地丼として生まれました。

「この町らしく、地元の特産品を取り入れた名物を」。丼の真ん中では「へそ」に見立てた卵黄がツヤツヤと輝き、地元の特産品が味わいを引き立てます。今では豊栄町にとどまらず、県央を擁する東広島市全体の名物料理として定着してきました。

「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「焼ぎ豚へそ丼」。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」。メはお出汁とあらわれてお茶漬けに。

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

天ぶ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、たっぷりと使用しました。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ぶらをどっさり乗せた、迫力のへそ丼。お好みでうどん出汁をかけて。