

日本一、日本に詳しい大学生が  
**フジグラン東広島の**  
**絶品グルメ**に迫る。

知れば知るほど  
フジが好きに。

# フジグラン 東広島。

飲食店編



# “酒処西条”に愛され続けるお菓子の蔵。

さくらや

西条の和菓子屋として長年愛され続けるさくらや。東広島に6店舗を構え、昨年11月には八本松店が移転新築オープンと、創業100年を越える今も勢いは衰え知らず。贈答用や土産用の商品はもちろん、大人から子供まで楽しめる様々な和菓子がラインナップされており、まさに酒処西条で愛され続ける和菓子屋さんだ。

さくらやの看板商品といえば何と言っても「樽最中」。広島県産のお米を使用し、西条のお酒が入った白餡は口にするとうほんのり芳醇なお酒の香りが広がる。その優しい味は西条のみならず全国でも愛され数々の賞を受賞している。まさに名実ともに人気の商品だ。

また、百年桜はさくらや創業100周年を記念して創作されたもの。桜風味であるピンクの生地、抹茶羊羹の緑、チョコレートによる茶の3層の生地で桜満開の晴れやかな景色を表現。からんころんは沖縄黒糖のまるやかな甘さと香ばしい食感のかりんとう饅頭。火曜日と金曜日の午後のみの限定販売だがあつという間になくなってしまいう人気商品だ。



和洋様々なメニューが並ぶ。





人気商品を色々と試食させていただいた。



樽最中。日本酒が苦手な方や子供でも楽しめる。うっとり酔いしれるような美味しさだ。5個入り（白餡×3個、粒餡×2個）780円（税込）



百年桜。桜、抹茶、チョコの生地の相性は抜群。口の中で花が咲くように溶けていく。10個入り 2,470円（税込）



からんころん。通常の小豆味と、限定商品で抹茶味も。外はサクッと、中は餡の甘さがジュワツと。火・金の午後は是非さくらやに寄ってみよう。（1個120円税込）



夏に向けて、冷たい和菓子もオススメだ。



お菓子の蔵 さくらや  
 営業時間 9:00～21:00  
 休日 フジグラン東広島に準じる。

お茶の香りに誘われて、  
今日は何を食べようか。

菓匠茶屋



フジグランを歩いていると、どこからともなく流れてくる香ばしいお茶の香りに悩まされる、そんな経験が一度や二度ないだろうか。私はいつもそうだったりする。

菓匠茶屋ではお抹茶をはじめスイーツ、和菓子など老若男女が大好きなメニューがずらり。店内のイートインコーナーはいつも大盛況。その人気の秘密を探っていこう。

毎月0が付く日は  
ソフトクリームの日

毎月10日、20日、30日はソフト全品330円になる嬉しい割引が。夏に近づいていくこれからの季節は特に要チェックだ。そして期間限定では定番の大判焼きに「令和」の焼きが入られている。また、新茶の入荷が始まっており家庭でいつでも深みある一杯を楽しむこともできる。八女(福岡)や知覧(

鹿児島)など厳選され

た新茶を少し冷ました80℃のお湯で飲めば、素材本来の深みと渋み、そして甘みのバランスが絶妙な一杯の完成。きっと身心も満たされて正座したくなるに違いない(私のことである)。

さらに、デザート・お菓子として抹茶きな粉ソフトと大判焼きをいただきたい。

抹茶きな粉ソフト  
(380円 税込)  
白玉の上に抹茶ソフト、そしてきな粉がまぶされた贅沢な一品。さらに一番下には手作りゼリーの層が。



大判焼き (140円 税込)  
抹茶を練りこんだ生地とあずきの相性が抜群。





新茶も試飲させていただいた。一般的なお茶とは深みが全然違って驚いた。



全国の厳選されたお茶の葉が並ぶ。特徴を聞きながら自分に合う一杯を探してみたはいかがでしょうか。ちなみに私が家で飲んでいるのは嬉野茶（佐賀）だ。



お抹茶の粉も取り扱っている。私は茶道が好きで家で抹茶を点てるので、抹茶粉に困れば菓匠茶屋さんにお世話になる予定だ。

店内のイートインスペースでは無料のほうじ茶を飲むこともできる。美味しくこれを楽しみにしているお客さんも多かったり。



ほうじ茶は2回に分けて店内で自家焙煎している。菓匠茶屋の美味しい香りの秘密はこの焙煎の香りだった。

ほっと一息したい時、ちよつと甘いものが欲しくなった時、菓匠茶屋さんに来てみよう。香りに癒され、目で見て癒され、食べて癒されて。帰る頃には気がつけば自分も笑顔になっているはずだ。

菓匠茶屋 フジグラン東広島店  
営業時間 9:00 ~ 21:00  
休日 フジグランに準ずる。



店員さんはいつも笑顔で迎えてくれる。



# 愛され続ける味をいつまでも。

不二家・サーティワンアイスクリーム



みんな大好き、不二家とサーティワン。子供の頃に食べた不二家のショートケーキは魔法のように美味しかったし、少し大きくなってお小遣いがかっこつけて食べたサーティワンは大人の味がした。フジグラン東広島では2つの店舗が並んでおり、ケーキとアイス、どちらも気軽に楽しむことができる。不二家のメニューは定番のケーキやミルクロールなど、特にケーキの要である生クリームの上は店内で

行っており味には余念がない。また、不二家駅前店が果物屋でもあることから新鮮なフルーツが手に入り、甘い新鮮なフルーツと一緒に味わうこともできる。さらには東広島市の観光協会と提携したオリジナル商品「東広島ロール」も販売しており、不二家のペコちゃんと東広島市のマスコットキャラクター「のん太」が一緒にパッケージされているということも驚きだ。

## 東広島ロール

ペコちゃんとのん太が並ぶ。他の商品には使っていない特製スポンジ生地で、贅沢な味に仕上がっている。お土産にできるのも嬉しい。(1200円 税込)



サーティワン アイスクリームと不二家。



いつ行っても飽きないメニューがずらり。



誕生日用のホールケーキもおすすすめだ。



店長にお話を伺った後、商品を試食させていただくことに。サーティワンのアイスの種類の多さは名前の通り毎日違う味を楽しんで欲しいというコンセプトからであり、季節によって新しい味が楽しめる。私はバーガンディーチェリーをチョイス。不二家さんからは果肉たっぷりメロンのショートケーキを試食させていただいた。

アイスが出来上がる瞬間はワクワク。バーガンディーチェリーは夏頃まで楽しめる季節商品だ。

メロンはしっかりと甘くて大粒だった。



持ち帰りのイメージが強いが、店内で食べることもできる。

メロンのショートケーキ。ツヤのあるメロンが可愛く3つほど。(480円 税込)

定番からこだわりのケーキまで、様々なメニューでお客様に楽しんでいただけたら。



不二家  
サーティワン アイスクリーム  
営業時間 09:00 ~ 21:00  
休み フジグラン東広島に準ずる



メロンケーキは大粒のメロンの素材を楽しむことができ、バーガンディーチェリーはチェリーの果肉がはいったクセになる味だった。もちろんケーキやアイスクリームは季節ごとのイベントにも敏感で、クリスマスやバレンタイン、ハロウィンにイースター、子供の日など様々な時期に合わせてメニューが変わっている。一年中、その時期にしか食べられないあまいご褒美を自分に、大切な誰かに、送ってみてはいかがだろうか。



毎日の仕込みから丁寧に。  
愛情こもったパンを食べて欲しい。

### パネツテ

フジグランの食料品売り場に入っすぐ、焼きたてパンの甘い香りが漂ってくる。パネツテは今年2月にリニューアルオープン、商品も一新し、60種類ほどのパンを毎日販売している。主婦はもちろん、子供から年配の方まで幅広く愛されているパン屋だ。

また店内では多くの試食コーナーが設けられており、それぞれのパンの味を直接確かめることができる。一つ一つが大きく切られており、しっかりと味を確かめることができるのも嬉しい。そして最近の高級食パンブームにより、パネツテでも高級食パンを取

り扱っている。「みず穂の和み」は生食推奨の食パン。1日の製造本数が限られた限定品で、薄くこんがり焼かれた外側に、中はしっとりもっちり、口の中で贅沢さが広がる一品。出来立てもよし、翌日にさらにしっとりした食感を味わうのもよしだ。



合わせて60種類ものパンが並ぶ。



色々と試食できるのが嬉しい。



食パン「和み」を試食。口の中が幸せだ。  
(一本712円税込、1/2本356円税込)



店長のご好意で出来立ての食パンを持たせていただいた。フワッフワでびっくり。



同じ温度で焼いてもその日の気圧によって焼き上がりは変わる。目や経験で判断するまさに職人の技。



タピオカミルクティーなどの台湾ブームで次にやってくる!? 「練乳台湾ドーナツ」(194円税込) 一度にサクフワもち、が味わえる新食感が売り。二度揚げしているもののあっさり食べやすい。



今日はどれにしよう、あなたのオススメのパンは何でしょうか。



大人気の塩パン(129円税込)。中にマーガリンを巻き込んで焼くことで、下面是カリッと焼ける。



パネッテ  
営業時間 9:00 ~ 22:00  
休日  
フジグラン 貝広島  
営業時間に準ずる。

大量消費時代の現代、パンはコンビニでもどこでも買うことができるようになった。さらにパネッテのような専門店で買うと少し値が張るかもしれない。しかし、それ以上のこだわりと愛情を持ってパネッテのパンは毎日作られている。そしてその思いはパンに移り、美味しさの隠し味となる。店長が最後に伝えてくれた、熱いメッセージだ。



# 家庭に彩りと美味しさを。

菜遊季

毎日家に帰ったらすぐに 基本的には量り売りで、好  
 夕食の準備。でも残業で きなもの自由を選ぶことが  
 遅くなった時、ちょっと疲 できる。一人暮らしなら塩梅  
 れている時、一から晩御飯 が難しく料理が余ってしまい  
 を作るのは大変だ。私も がちだが、菜遊季なら好きな  
 今は毎日自炊なのでその 量だけ取ることができ。ご  
 気持ちを負う一人。そん 飯は炊き込み・わかめ・玄米・  
 な主婦の強い味方が菜遊 白ごはん（夕方はわかめ・白  
 季。惣菜専門としてとし ごはんのみ）から選ぶことも  
 て全部で45種類、家庭 でき、あつという間に贅沢な  
 的な料理を手作りで提供 夕食の完成だ。ちなみにお弁  
 している。化学調味料は 当も販売しており、もっと簡  
 用いず、出汁も毎朝とる 単に済ませることも可能。惣  
 ことで美味しくかつ安全 菜屋さんのお弁当とあってい  
 な料理を提供しているこ つも売り切れ御免だとか。

豊富なメニューからお好きなものを。



私も好きなものを色々と  
 選ばせていただいた。  
 （それぞれ量り売り）

選んだ品物

エビチリ、さば煮、チャーハン、唐揚げ、ナスの田楽みそ、鶏モモと大根のこってり煮、菜の花おひたし、鮭のマリネ。



思わずよりどりみどりで、取り過ぎてしまったことを反省。一度じゃ食べきれないほどの品数、これではな何度も通いたくなってしまう。店長オススメの唐揚げはサクサクジューシー、何個でも食べられる美味しさだ。サバは味が身の中にぎゅっと詰まっているしエビチリは海老も大きくて優しい家庭的な味。菜の花のおひたしやマリネといったサラダもさっぱりしていて野菜を食べさせたい子供にもぴったりに。どれもレシピを教えて欲しいほど美味しくて、あっという間に完食してしまった。リピーターが続出するのも納得だ。さらにもし選びたい料理が品切れしていても材料があれば追加で作ってくれるという、つくづく愛

に溢れたお店なのである。今日の食事に困ったら、菜遊季に来てみよう。彩り溢れるメニューにもっと困ってしまうかもしれない。

お客さんとも仲良し、笑顔の接客が印象的だった。



菜遊季

営業時間

9:00 ~ 22:00

休日

フジグラン東広島に準ずる。





## 唐揚げ、焼き鳥、お弁当。

揚げ物はお任せあれ。

とつぽ家

揚げ物を家で作るとなると少々ハードル高め。油をたくさん使うし、片付けも面倒……。と、敬遠している人も多いはず。とつぽ家はそんなあなたの強い味方。フジグランの食品売り場の中にあり、唐揚げから焼き鳥そしてお弁当まで、こだわり抜いた味で人気のメニューが名を連ねる。看板メニューである「テレから」は「テレビに何回も出たからあげ」という意味で、専門店ならではの高品質のお肉と、それをプロの腕で調理した話題沸騰の一品。テレビや新聞、雑誌にたびたび登場しているオススメ品だ。



店内手作りのテレから（100g 198円+税）

焼き鳥はせせりやもも、ねぎまやぼんじりなど合わせて10種類ほど。塩とタレが用意されており店頭に並んでいる焼き鳥も店内で作られた焼きたてだ。お弁当はからあげ弁当をはじめリーズナブルかつボリュームな商品がずらり。メニューも日々新しくなっており飽きることなく、お弁当選びも楽しい時間に早変わり。



焼き鳥もプロの一品を手軽に楽しめる。



店頭の商品を見ながら、焼きたて揚げたてを常に提供している。



看板メニューのからあげを試食させていただきました。



外はサクッ、中はジューシー。



お肉を1日漬け込むことでとっても柔らかい。生姜がちょうど良く効いていてジューシーさの中に重すぎないさっぱりさも。少し甘めに仕上げた本場九州に勝るとも劣らない究極のからあげだ。私もからあげの聖地、大分県中津市で食べた味を思い出した。

食品売り場と並ぶプロフェッショナルなとりの惣菜屋さん、是非足を運んで見てください。



とっぽ家 フジグラン東広島店  
 営業時間  
 9:00~22:00  
 定休日  
 フジグラン東広島に準ずる。





# 20年愛され続ける変わらない味

UCC カフェメルカード



明るく広々とした店内



焼そば風スパゲッティセット  
(スープ・ドリンク付) 980円税込



野菜が素材ごと味わえる

フジグラン2階、賑わう飲食店街の通りから少し離れた場所にある隠れた名店をみなさんご存知だろうか。UCCカフェメルカードはフジグラン東広島オープン当初からお店を構える昔ながらのカフェ、老若男女問わずリピーターが絶えないお店だ。オムライスやナポリタン、昔ながらの変わらない一品はもちろん、珈琲豆の取り扱いも豊富でオリジナルの一杯を求めてやってくるお客さんも多

い。そんな中まず、今回は店長のオススメとして焼そば風スパゲッティ(セット)をいただくことに。野菜丸ごと、焼きそば風スパゲッティ 出来立ての焼きスパ、食べる前からソースの芳ばしい香りと野菜の甘さが伝わってくる。目を見張るのは野菜の大きさ。大きくカットすることで野菜の素材をそのままに味わえる。そして味はまさに絶品。

優しく家庭的でホッとする味、ボリウムもあるがヘルシーなので食べやすい。まさにいいところ取りをしたような一品だった。デザート、そしてコーヒー。絶品の焼きスパをいただいたところだが、UCCさんの魅力はこれだけでは足りない。デザートも種類が豊富でワッフルやパフェ、女性には(私にも)たまらないメニューがずらり。



フルーツミックスジュース。  
5種類のフルーツにアイスや牛乳をバランスよく合わせ、誰でもスッキリ飲みやすい、昔ながらのジュースに。  
(460円 税込)



デザートとしていただいた黒ごまのシフォンケーキ。フワフワのケーキと黒ごまソースはいつでもお店のオリジナル。(食後の注文は300円税込 / 単品(ドリンク付き)は720円税込 季節限定)

そして何より一番の売りはコーヒーだ。注文を受けてから一杯ずつ、丁寧に淹れられたコーヒーはまさに至極の一杯。

焼きそばがあまりに美味しかった。



コーヒーは一杯ずつ、注文を受けてから淹れる。豆のバリエーションも豊富で東広島市の他店では飲めないような珍しい豆も取り扱っている。UCCさんに足を運ぶ際には是非一杯を。カフェインレスもあり女性も嬉しい。

UCC カフェメルカード  
フジグラン東広島店 2F  
営業時間 10:00 ~ 19:00  
(料理 L.O. 18:30) 定休日：なし



ちなみに朝10時から11時の1時間限定でモーニングもやっている。常連のお客さんが多く、1時間にも関わらず日曜日に至っては5分で満席になったりもするんだとか。お食事、デザート、そしてコーヒー。あなたの毎日がまたひとつ潤う瞬間が待っています。ちょっと一休みしたい時、友人とおしゃべりしたい時、そんな時はUCCカフェメルカードへ是非。



絶品タレと半熟卵がハンバーグを包む

フジグラン東広島限定、特製ロコモコ丼。

エスカレーターで二階へ上ると今日も美味しい誘惑が広がっている。十店舗ほどの飲食店の内、半数はフードコートに集まっておりそれぞれ各店舗のオリジナルメニューを気軽に味わえることがフジのフードコートの魅力だ。

「つきじ庵」はどんぶり・そば・

きしめんを中心としたお店。単品やセットはいずれもリーズナブルなお値段でお腹いっぱい食べることができ、私のような学生にとっては桃源郷のように感じられる。

数あるメニューの中から店長おすすめの「ロコモコ丼」を注



現役広大生が逃げも隠れもせずリポート。



優しくて熱い、そんな店長。

文することにした。セットでざるそばが付いて899円（税込）だ。

### 秘伝のタレでやみつきに。

さて、それほど待たないうちにロコモコ丼セットが運ばれてきた。井ぶりのタレは小さな器に入られており自分で調節できるのも嬉しい。タレをかけて、とろろり半熟卵をハンバーグにからめて一口旨い。強すぎずそれでもしっかりと味を支えるタレのバランスがまさに絶妙。醤油ベースだが普通よりとろっとして甘みもあり、ご飯との相性も抜群だ。

店長にお話を聞いたが一つ一つメモニューへのこだわりも持っている。新メニューも定期的に登場するということで今後もますます目が離せない。



つぎじ庵 | 営業時間 : 10:30 ~ 19:00    ロコモコ丼 | 599円（税込）  
TEL:082-424-1829    （丼ぶりセットで麺つき + 300円）



こだわり好み焼きに、

今どき新鮮スイーツ屋さん。

武蔵・スイーツボックス

広島といえば好み焼き。東広島にもいくつもの好み焼き屋がひしめいているが、フジグラン東広島にも好み焼き屋・武蔵がある。「好み焼きはどこでも食べられる」いやいやその考えは少し甘い。武蔵でしか食べられない味があるからだ。

一番人気の海鮮スペシャルは呉から独自に仕入れたイカ天、島根県産のイカを用い、大粒の海老が上に乗せられた海の幸満点の一品。花かつおの香りが食欲をそそり、口の中で歯応えのあるイカ天が広がっていく。

また武蔵の隣に並ぶお店スイーツボックスはクレープと生ジュースがメインのスイーツ屋さん。クレープは20種類もの中から選ぶことができ、ジュースはラッシーやタピオカなど、今どきの流行に合ったメニューも豊富だ。



2F フードコートにある武蔵。  
隣にはスイーツボックスが並ぶ。



店長に一番人気、海鮮スペシャルを作っていただいた。

プリプリの海鮮たち。



広島に来て良かったと思う。





一口食べれば磯の香りが口の中に広がる。



熱々の海鮮スペシャル、いただきます。(880円 税込)



イカとエビもスパイスとして効いていて美味しい。



スイーツボックスさんからは、特製のレモンラッシーをいただいた。(380円税込)



中には泡に隠れたレモンが。見た目とってもオシャレ。

武蔵 / 営業時間 10:00 ~ 19:30  
 スイーツボックス / 営業時間  
 10:00 ~ 19:30  
 休日 フジグラン東広島に準ずる



スイーツボックスさん  
 からいただいたのは、イン  
 ド発祥ヨーグルトベースの  
 ラッシー。中に入っている  
 レモンの酸味とヨーグルト  
 のバランスが絶妙、スッキ  
 リ美味しく暑い夏にはぴっ  
 たりの飲み物だ。

また、生ジュースは尾  
 道・高根島産のバレンシア  
 オレンジや希少なブラッド  
 オレンジを旬に合わせて使  
 用しており、素材の良さ  
 を丸ごと味わうことができ  
 ます。美味しいお好み焼  
 きとスイーツ、その日の気  
 分に合わせて是非ご賞味  
 あれ。



鶏の旨味が凝縮された絶品スープに舌鼓。

らーめん 一鳥



らーめん一鳥。2Fフードコートにお店を構える。

フードコート2階のど真ん中にお店を構えるらーめん一鳥は鶏ガラスープが自慢のとりらーめん専門店。スープは醤油・塩・白湯（パイタン）と3種類の味を楽しむことができ、家族連れから年配の方まで気軽に立ち寄れるのが嬉しい。一番人気は「とりガラ醤油ラーメン」。鶏油の香ばしい香りが引き立つあっさり味の一杯だ。さらに店長のオスス



店長にとりガラ白湯ラーメンとチャーハンを作っていた。

メは白湯スープの一杯。クリーミーでマイルドな一鳥特製スープには鶏の旨味がギュッと濃縮されている。また、夏に向けて冷麺や、アイス・ソフトクリームもあり、ひんやり美味しいひと時も楽しめる。今回は店長オススのとりガラ白湯ラーメンとチャーハンをセットでいただくことに。300円のチャーハンもセットでは250円（税込）でお得だ。



店長にとりガラ白湯ラーメン（700円税込）  
+チャーハン（セットで250円税込）



チャーハンがまた美味しい。



ツヤのある麺に、  
白湯スープが絶妙に絡まる。



全て飲んでしまいたくなるような。



らーめん 一鳥  
営業時間 10時～20時  
(オーダーストップ 19時30分)

白湯スープ、レンゲですくえばとろみがあり、白湯のコクがとっても深い。そこに麺を絡ませればやみつき白湯ラーメンの完成だ。実際、私もスープを全て飲んでしまい、健康面を考えて反省中である。それほどに美味しい一鳥のラーメン、是非食べてみてはいかがだろうか。

おこげの香りと食感、

全てが美味しいビビンバのお店。

ミヨンドンヤ

フードコートにはどんなお店があるのかな、ぐるっと歩いていると「ジューワー」香ばしい音と香りに誘われる。ミヨンドンヤは韓国料理のお店、看板商品の石焼ビビンバは9種類ほどのメニューから味を選ぶことができる。一番人気は「チーズ石焼ビビンバ」で、とろとろのチーズが溶けておこげができればそれはもう石焼ビビンバの最高潮だ。

夏が近づくにつれて、アツアツのビビンバに加えて韓国風冷麺もオススメの一つ。本場の韓国冷麺から日本人向けに合わせ直し

た食べやすい味になっている。単品で頼むもよし、ビビンバとセットで頼むのも良しだ。



アツアツの石焼きに  
チーズが溶けていく。

石焼チーズビビンバ (700円税込)  
ミニ韓国風冷麺 (セットで350円税込)



ミヨンドンヤ。  
明洞(ミヨンドン)は韓国でいう原宿のような若者の街だ。





韓国風冷麺。卵、ササミ、キムチ、きゅうり、そしてりんご。あっさりした味で食べやすい。



贅沢ないいただきます！



卵を乗せ、熱々の石焼ビビンバを混ぜれば、目の前は桃源郷。

チーズ石焼ビビンバ、  
具材を混ぜるとより一層香  
りが増して食欲がさらに  
そそられる。チーズとご飯  
で出来たおこげを口にすれ  
ば、カリッとしたピリ辛  
の旨味が無限に広がってい  
く。韓国風冷麺もひんや  
り食べやすく、あまり馴染  
みのないりんごもさっぱり  
さをより一層引き立ててく  
れる。

ちなみに毎月8のつく  
日は石焼の日。通常なら  
630円の石焼ビビンバ  
が500円（税込）で食  
べられる。8日、18日、  
28日はミョンドンヤに足  
を運んでみよう。さらにお  
こげの濃さや辛味ジャンの  
増量はなんと無料で可能  
だ。おこげをたくさん味わ  
いたいという方や辛党のあ  
なた、その逆も然りだが、

店員の方に声をかけてみよ  
う。加えて一番人気のチー  
ズ石焼ビビンバ、その肝で  
あるチーズは他メニューで  
もプラス100円でトッピ  
ング可能。色々なビビンバ  
でチーズと一緒に味わうこ  
とができる。本格韓国料理  
が気軽に味わえるミョンド  
ンヤ、是非一度ご賞味あれ。

ミョンドンヤ  
営業時間10時～20時  
(オーダーストップ  
19時30分)





誰もが認める究極のカレー・ステーキ・ハンバーグを。  
サンマサラ



店内の席数は少ないため昼時はすぐいっぱい。

フジグラン2階、サンマサラはカレー&ステーキのお店。フジグラン開店当初から店を構え、厳選した材料、自然素材を選別しており、ひとつひとつの工程には余念がない。カレーソースは数十種類の漢方スパイスを用い、香ばしい香りと刺激的な辛味を味わうことができる。人気のサービーステーキはなんと790円(税込)の安さだ。さらに、



ユーモア溢れる元店長に熱く語っていただいた。

牛すじ肉の煮込みを使った牛すじとほうれん草のカレー、焼きカレーは2時間以上とろっとろになるまで煮た牛すじを用いており、口の中で優しく旨味と一緒に溶けていく。  
そしてもう一つ、お店の看板メニューはカレーや焼きカレーにステーキだが、実はハンバーグもオススメの一品だ。機械を用いず手で丹精込めてこねられた



揚げなすとトマトの焼きカレーセット。サラダ、スープ、デザート付き。(1030円税込)



ネギ塩ハンバーグ (840円税込)



焼きの香ばしい香りが食欲をさらにかきたてる。



手で丁寧にこねられたタネはふっくら柔らかく、中から肉汁が。

タネを丁寧に焼けばふわふわジュシーな自家製ハンバーグへと様変わり。4種類ある味のソースにもこだわっており、レシピは秘伝の自信作ばかりだ。

そして今回いただいたのはナスとトマトの焼きカレーセットとネギ塩ハンバーグの2つ。焼きカレーは色鮮やかな表面に、5分間オーブンで焼くことでできた香ばしい焦げ具合が絶妙だ。ナスの味もしっかりしており、ご飯と一緒に食べれば美味しさで思わず声が出るほど。ネギ塩ハンバーグは本当にふっくら柔らかく、口の中で溢れる肉汁が堪らない。特製ネギ塩との相性も抜群で、ひとつひとつが丁寧に思いを込めて作られていることがひしひしと伝わってくるのだった。

「料理は偶然。思い通りにはなかなか行かない。」素材、工程にこだわりリーズナブルかつ美味しい一品を求め続けるサンマサラは、これからも誰もが認める究極の味であなただを待っている。



サンマサラ  
営業時間  
10:30 ~ 22:00 (料理 L.O 21:30)



いつでも気軽に立ち寄れる、

王道の讃岐うどん屋さん。

ぶっかけ亭

買い物途中のお昼時、小腹が空いてお昼ご飯を食べたくなくなってしまった。そんな時にはフジグラン2階にあるぶっかけ亭。コシのきいた讃岐うどんを様々なレパートリーで手軽に楽しむことができる。食材にもこだわっていて、北海道産の厳選昆布や瀬戸内産の煮干し、広島県産の卵・お米など安心かつ美味しく食べられることはとても嬉しい。

豪華なサイドメニュー。

うどんもさることながら、サイドメニューも豊富だ。おむすびも期間限定で「ほたてごはん」が並んでいたり天ぷらも定番の野菜のかき揚げはこの大きさで150円!?と言いたくなるほどボリュームミッド。残りの数を見ながら揚げたての天ぷらを揚げてくれることも嬉しい。



豊富で豪華なサイドメニュー。

そして今回は店長のオススメとして、かしわ天おろしぶっかけ、さより天、とり天をいただくことに。注文後に天ぷらを作っていた。

いつでも気軽に食べに来やすいお店だ。





注文後に天ぷらを揚げていただいた。



かしわ天おろしぶっかけ（冷）、とり天、さより天（順に580円、150円、140円、各税込）



食欲をそそられるうどんと天ぷらの香り。

かしわ天。レモン汁とつゆが染みて旨味が一層引き立つ。



コシがしっかり&ツヤツヤの麺。喉越し抜群だ。

かしわ天おろしぶっかけ、艶々の麺にはコシがしっかりあって喉越し抜群。揚げたてのかしわ天におろしとレモン汁を混ぜれば、ポリユミーながらもさっぱりした絶妙なバランスのうどんが完成だ。そしてとり天、さより天は味付けが絶妙で箸が止まらない。まさにうどんのテーパークのようなだった。

昼でも夜でもいつでも気軽に立ち寄れるぶっかけ亭。シンプルかつ贅沢な一杯を是非味わってみてはいかがでしょう。気づけば全てのメニューを制覇したくなっているかもしれませんが、お腹も心もお腹いっぱいになること間違いなしだ。

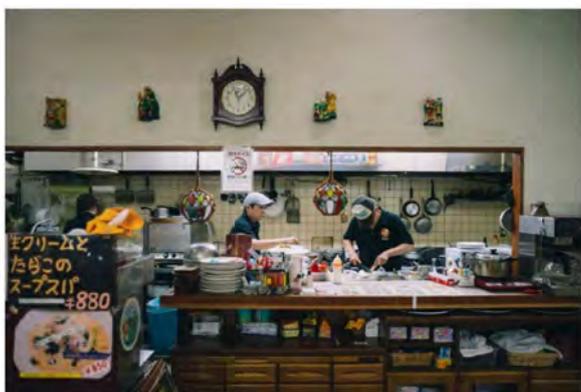


ぶっかけ亭  
営業時間 10:30 ~ 20:30 (L.O.20:00)  
※麺がなくなり次第閉店  
定休日 年中無休



本格イタリアンを  
守り続ける職人の味。

サン・ピエトロ



店内もどこか懐かしさを感じる。

お店の前に立つと、昭和を感じさせるレトロな雰囲気。どんなメニューだろうとのぞいているとお母さんの「いらっしやーい」という明るい声に誘われて店内へ。創業40周年を迎えるサンピエトロは素敵な店主夫婦が営む本格イタリアン。種類豊富なパスタが看板商品であることはもちろん、オムライスやカツレツ、生姜焼きなどイタリアンにとどまらず和洋折衷の料理を楽しめるの

そして今回は、店長のオススメとしてポークチャップをいただくことに。慣れた手つきでお肉を焼き、ソースをかけてあつという



漬け込み発酵させたサラダ。  
キャベツの甘みが濃縮されている。

も魅力の一つだ。また、料理と一緒に付いてくるサラダは京都の千枚漬けのよきことでキャベツの旨味が引き出されていたお店特製の絶品だ。このサラダに惹かれて足繁く通われる常連さんも多いんだとか。



厨房にお肉の香りが広がる。

店長にポークチャップを作っていたいただいた。



間に完成だ。肝となるソースにはデミグラスソースと生クリーム。デミは牛すじから旨味をとっており、豚ロースとダブルで肉の旨味が感じられる。そこに相性抜群の生クリームを合わせれば、絶品オリジナルソースの出来上がり。お肉を食べ終わった後も、カツカツとナイフの音を立てて最後まで食べたくなってしまふ、そんなやみつきソースだ。豚は熟成させたチルド肉で、分厚い断面でも柔らかく食べることができ年配の方でも食べやすい。今は記事を書いているが、思い出すとまたあのポークチャップを食べたくなってしまった。店長に魔法をかけられてしまったような中毒的な美味しさだった。

ポークチャップ (1,100円+税)



柔らかいお肉に特製ソースが絡まって最高だ。



店長の明るいお人柄にも惹かれること間違えなし。



夫婦二人三脚でこれからも。



サンピエトロ

営業時間

(平日) 11:00 ~ 15:00、18:00 ~ 21:00

(土日) 10:30 ~ 15:00、18:00 ~ 21:00

職人の手で揚げられた

極上のとんかつを気軽に。

どんと



フジグラン2階にある「どんと」は本格的なとんかつをはじめ揚げたて天ぷらと麺類など豊富な和食メニューが楽しめる和風ファミリールレストラン。老若男女問わず幅広い層に愛されるお店だ。

どんとのイチオシは何と言ってもとんかつ。「揚げ」の工程に機械を用いるお店が多い中、どんとでは職人による手揚げにこだわっている。とんかつマイスター制度という有資格者のみがとんかつを揚げることができるシステムを採用しており、とんかつの繊細な部分、細かな揚げ具合を人の手と目で絶妙に調整しながら揚げていくのだ。ムラのない、綺麗な衣に包まれたとんかつは、まさに絶品。他にもとんかつソースやドレッシングはどんとのオリジナル、独自に研究を重ねたもので販売も行っており、これを目当てにやってくるお客さんも多いとか。



広々とした店内。



とんかつソースやドレッシングは特製だ。



やわらかロースかつ定食(1280円+税)

レディースセット(1280円+税)



愛媛県産のもち麦ご飯、糖質の吸収を抑え、腸内環境を整えてくれる。



ロースかつをパクリ。本当にやわらかくて口の中で優しく消えていく。



とても気さくな店長でした。  
職人による味を是非堪能あれ。

今回いただいたのはオススメのやわらかロースかつ定食。丁寧に仕込んだ上質なロースは口の中ですとけるようなやわらかさに。ご飯とキャベツがおかわり無料であるのも嬉しい。そしてもう一つ、レディースセットはチキン・アスパラチーズ巻き・海老の天ぷらに加えてデザートかコーヒが付いてくる女性に嬉しいセット。がつつり食

べながらも食後はゆっくりおしゃべり、そんなシチュエーションにピッタリだ。ご飯は白米ともち麦ご飯から選ぶことができ、健康的なもち麦ご飯は食事に気を配るあなたにも優しい。また、毎月最終金曜日はお子様メニュー全品と生ビール(中)が半額なのもお忘れなく。そろそ和食が食べたい、そんな時は是非どんとへ。



どんと 営業時間 11:00~22:00  
(ラストオーダー 21:30)

# 旅する大学生とフジグラン東広島。

リポーター | 仁科勝介

広島大学経済学部所属。

原付で9ヶ月かけて日本一周。

日本にある1,741の市町村

のうち1,400以上で写真を撮る。

実際の土地に降りたった経験で彼の右に出る学生はいない。

全国各地を旅した経験値はもちろん、食においても様々なグ

ルメを食べているため、大学生といえど舌はそれなりに肥え

ているに違いない。写真家としても大学内外で広く活動して

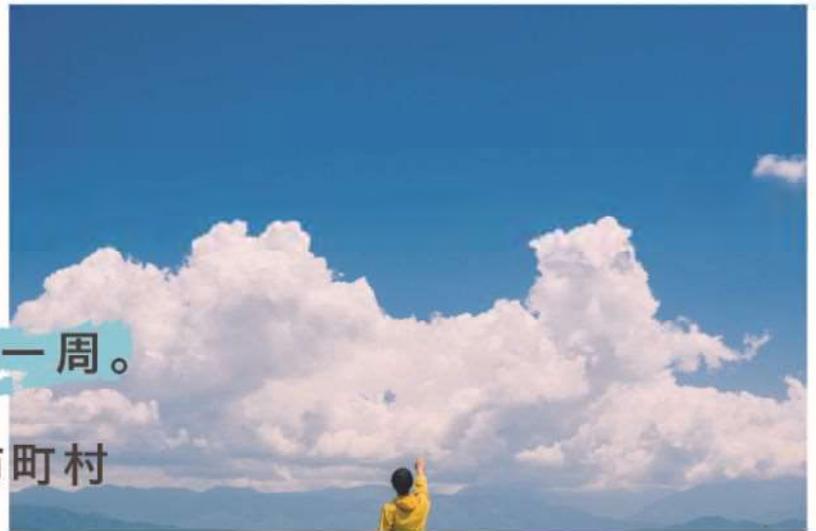
おり、まさに台風の目のような存在だ。フジグラン東広島と

以前から交流があったことから今回の企画に至るが、フジグ

ラン東広島の知られざる、そして知ると面白い秘密にとこと

ん迫ってもらおう。一つのショッピングモールを、津々浦々

旅するように。



仁科勝介 NISHINA KATSUSUKE

Twitter/Instagram @katsuo247

Web サイト <https://katsuo247.jp>