

おかげさまでこぼこだよりは  
第40号発行を迎えました！  
そして創刊20周年となりました！

日頃より、弊社取扱い製品・  
サービスをご愛顧賜り、  
厚く御礼申し上げます。



NISHIMOTOYA



## これからも感謝の気持ちを詰め込みます！

また、ここに『こぼこだより』第40号発行を迎えることができましたことは、ひとえに皆様のご支援の賜物と感謝申し上げます。

『日頃お世話になっておりますお客様への感謝の気持ちを「こぼこ」に詰め込んで贈りたい』という想いで『こぼこだより』は約20年前に誕生し、読者の皆様からの温かい応援メッセージや紙面に関するご意見を頂戴しながら、今日まで続けてくることができました。今後とも、内容の充実を図り、お役に立つ情報を発信してまいります。

弊社ニシモトヤは、“何かのときにお役に立てる存在”でありたい。ガスのことは勿論、その他のことを含めて皆様の快適でエコな暮らしをお支えしたい。そんな志をもって社員一同日々努力を続けております。『こぼこだより』共々、末永くご愛顧賜りますよう、何卒宜しく願いたします。

令和6年4月吉日

有限会社 ニシモトヤ  
代表取締役 西本洋介

# NISHIMOTOYA KOBAYODAYORI

Thank you always!



20年間の「ありがとう」を込めて!  
**40th MEMORIAL NUMBER!**

## こばこだより 40号だよ!!

# スペシャル プレゼント!!

Thank you always!



おかげさまで  
こばこだよりは  
**40号目**  
となりました!!

食べるの好きな人  
みんな集まれ~!!

今から約20年前、「日頃お世話になっていますお客様への感謝の気持ちを何かの形にしたい」「感謝の気持ちを「こばこだより」に詰め込んで贈りたい」。そんな想いで「こばこだより」は始まりました。そんな「こばこだより」も本号で40号目となります。長年のご愛読に感謝を込めてささやかではありますが特別プレゼント企画を実施します。是非ご参加ください!ニシモトヤからお客様に「小さな箱の大きな想い」という感謝の気持ちをこめて…



その1 削って当てよう!  
春の運だめし!

## スピードくじ

こばこだよりと同封されたスクラッチカードを削って「当たり」が出たら「食」に使える記念商品をプレゼント!  
【応募方法など、詳しくはスクラッチカードの裏面をご確認ください。】

**松** 15名様

ハンドル付き  
真空  
ステンレス  
タンブラー

- 容量550ml
- スライド式
- 取り外し可能  
ハンドル

**竹** 40名様

大容量  
保冷温  
トート  
バッグ

- 2ℓペットボトル  
4本分の大容量
- アルミ蒸着加工  
の内側

**梅** 80名様

リサイクル  
分別  
ハサミ

- ペットボトルの  
リング、ピン、の  
キャップ外し
- スプレーの  
ガス抜き

## その2 プレゼントクイズ

問題 こばこだよりは本号で〇〇号目、  
発行〇〇年目を迎えたでしょうか?

**10名様**

宝箱賞  
QUO  
カード  
1,000円分

**5名様**

¥3,000  
service ticket

**こばこ賞**  
ガス器具購入時  
値引き券  
3,000円分

【メッセージカードの〇〇(マル)の中に答えを数字で書いてね!】 ※画像はイメージです。 ※QUOカードは、コンビニエンスストアやガソリンスタンド(ENEOS等)で使えるプリペイドカードです。  
プレゼントクイズご希望の方は、本誌「ふれあいメッセージカード」または「QRコード読み込み」にてクイズ、希望商品(2賞品の中から1つ)を必ずご回答の上、ご投函または送信ください。  
●応募締切: 2024年8月31日(土)当日消印有効 ●プレゼントクイズ当選者の方には9月末より順次商品をお届けします。

郵便はがき

料金受取人払郵便

7 3 2 8 7 9 0

644

4038

差出有効期間  
2024年8月  
31日まで  
<切手不要>

(受取人)  
広島市東区光町1丁目6-10  
有限会社 ニシモトヤ  
「こばこだより vol.40」係



## その3 行って応援! 食べて満足! 応募で運だめし!

美味し店  
スペシャル  
プレゼント企画!!

食べてスタンプを  
押しもらって応募で  
ルクルーゼプレゼント!

どのお店も「美味しい!」とロコミの  
あったお店です。一店舗に限らず二  
店、三店、二度三度と足を運んで素  
敵な「美食」と出会ってください!

〔20cm〕  
ルクルーゼ  
シグニチャー  
ココット・  
 Rond

**5名様**

スタンプ押印期間  
7/31日まで

企画参加  
応募方法

【プレゼントご希望の方は】まず、本こばこだより同封の「美味しい店一覧」の中から気に入ったお店を見つけて、実際に飲食していただきます(必ずふれあいメッセージカードをご持参ください)。そのお会計時、ふれあいメッセージカードのスタンプ欄に「にし丸くんスタンプ」を押してもらってください。その後、スタンプが押印された「ふれあいメッセージカード」または「QRコード読み込み」にて、スタンプ画像も含めご投函または応募送信ください。「にし丸くんスタンプ」の押印が確認された方の中から抽選で、「ルクルーゼ シグニチャーココット・Rond(20cm)」を5名様にプレゼントいたします。  
●応募締切: 2024年8月31日(土)当日消印有効 ●プレゼントクイズ当選者の方には9月末より順次商品をお届けします。

今日の  
こばこ  
だよりは  
「美(美しく)食(べ  
る)」に「感謝」の気持ちを込めてお届けします!

美味しいは嬉しい、美味しいは楽しい、美味しいは満たされる。今回のこばこは「美(美しく)食(べる)」に「感謝」の気持ちを込めてお届けします!

ニシモトヤのスタッフも全員食べることが大好き。そんな「美食」スタッフがオススメのお店を「美味しい店一覧」からピックアップ!

美味しい店一覧  
一覧表No. 3  
中華料理 華  
ホテル仕込みの本格中華が  
リーズナブルに楽しめます!  
「四川風麻婆豆腐ランチ  
セット」がともお得意。絶品!

営業部  
中崎さん  
のオススメ

美味しい店一覧  
一覧表No. 21  
らーめん 吾郎  
昔ながらの広島とんこつ醬  
油ラーメン。一口目の濃厚  
なインパクトとは対照的に  
あっさりした後味。絶品!

営業部  
和崎さん  
のオススメ

美味しい店一覧  
一覧表No. 6  
安芸の国  
元力士「安芸の国」が作る  
本格的なちゃんこが味わえ  
るお店。栄養バランスとスタ  
ミナ補給は万全! 絶品!

営業部  
杉本さん  
のオススメ

美味しい店一覧  
一覧表No. 15  
常太郎  
もちりとした食感の生麺を  
バリッと焼き、厚めに切った  
キャベツをどっさり入れて♪  
甘味の天かすと豚肉。絶品!

営業部  
大野さん  
のオススメ

美味しい店一覧  
一覧表No. 11  
プーランジェリー・リゼット  
パンの種類がとても多彩。  
多い時で約100種類くらい  
商品が並びます。毎日  
来てても飽きません。絶品!

営業部  
香川さん  
のオススメ

取材スタッフの「感慨深いな〜」な、ひと言★

美味しい店の取材を始めて20年が経ちました。これまで取材させていただいたジャンルは、ラーメン・お好み焼き・イタリアン・フレンチ・居酒屋・カレー・串揚げ・中華・パン・ケーキなど数知れず。その結果、取材スタッフは体重が約10kg増量に♪「コロナ禍を乗り越え、今も元気に続けられているお店をこれからも応援していきたい!」という想いから、今回のスペシャルプレゼント企画を考えました。想い入れのあるお店ばかりです。是非、その美食を味わって応募して、ルクルーゼをゲットしてください★

【注意】今回の企画には多くのジャンルのお店にご参加いただいています。それぞれのお店によって飲食する価格帯が違いますので、誠に勝手ではありますが、各お店での飲食・購入にあたっての最低金額を設定させていただいています。詳しくは、こばこだより同封の「美味しい店一覧」をご覧ください。

# お手軽 COOKING SPECIAL!!

今回紹介するスペシャルレシピはこちら!

## 帰れニシモトヤ風

今月の挑戦者【プロフィール】

ニシモトヤ 代表取締役 西本洋介  
料理歴 0年  
好きな食べ物 鶏肉、肉じゃが  
得意な料理 肉じゃが、目玉焼き

ごんには、ニシモトヤの西本と申します。いつも、お手軽クッキングのコーナーで食べてはかりのおじさんです。普段まったく台所には立たないそんな私ですが、「社食」を食べたりはかりないでたまには作ってほしい、作る側の気持ちを感じて「食」についてもっと理解を深めてほしい」と社員からの愛のあるリクエストを受け、今回スペシャル企画として「作る側」になり料理を担当させてもらいました。作ってみたい料理は「感謝」でした。食材や作る手間、時間、いつも普通に料理を食べているが実は「食べさせてもらっている」んだなと思えました。料理が作られて食卓に並ぶ光景は実は当たり前ではない。食材に感謝、作ってくれた人に感謝、当たり前前に食べられることに感謝だと思いました。

いつも美味しいご飯を作ってくれてありがとう!

### トロトロの玉ねぎと、野菜の甘みを吸った鶏肉の絶妙な旨みハーモニーに舌鼓を★

SNSで話題になった料理をニシモトヤ風で作ってみました! 驚くほど簡単に美味しく出来ます。シンプルだけど手の込んだ旨みが溢れます! by 社長



- (材料) 2~4人前  
鶏もも肉 2枚(400~500g)  
玉ねぎ 2~3個  
バター 10g  
塩 少々  
パセリ 飾り用  
※パセリはみじん切りにしてふりかけてもOK



1. バターを鍋に入れる。2. 玉ねぎの皮を剥き、頭と根を切り落とし2等分にカットして鍋へ入れる。3. 鶏肉に塩をふり軽くなじませ大きくぶつ切りにして鍋へ入れる。4. 軽く塩をふり、とろ火で90分じっくり煮込んでできあがり。

切るよー! えっ? 何? 猫? え、猫の手? 指切らないよ? はい、はい! 鍋に入れるねー! 玉ねぎが先ね! トロ? どの火? 弱火よりさらに弱い最小の火加減ね! じっくりねー!

美味しかったぞ! 今日「食」べられることに感謝です!

POINT 野菜類を一番下に入れて弱火でじっくり煮込むことで野菜の水分がじんわりみ出してきて揚げ付きも抑えられます。玉ねぎを新玉ねぎにしり密閉しやすし鍋ふたを使用すれば約30分ほどで食べられる状態になります。煮込み機能搭載コンロでしたら自動でとろ火をキープしますので、省エネにもなりオススメです!

### 作っちゃえ! お手軽もう一品!

(材料) 一皿分  
玉ねぎ 1/2個  
じゃがいも 1個  
卵 4個  
塩・こしょう 適量  
オリーブ油 大さじ1

【付け合わせ】  
プチトマト、パセリなど

POINT 玉ねぎは皮を剥いて薄切りにスライス、じゃがいもは5mm角にカットしてポイルしたものをフライパンで塩コショウで味を整えながら炒める。2. 割りほした卵を①に加えよく混ぜ、上下をひっくり返して弱火で焼く。3. 皿に盛り付け、付け合わせて飾ってできあがり。

POINT お手軽クッキングの記念すべき第一回の料理レシピが20年の時を経て復活です。追いチーズやピーマンなどピザの様に好きな具材やケチャップで飾ってみたい楽しんでください。

(材料) 4人分  
アーモンドミルク 200ml  
生クリーム 50ml  
砂糖 30g  
ゼラチン液 50ml

★粉ゼラチン5gを50mlの熱湯で予め溶かしておきます。①アーモンドミルクに砂糖を加え、火にかけて溶かす。②砂糖が溶けたら火からおろし、生クリームとゼラチン液を加えよく混ぜる。③器に押し、冷蔵庫で冷やし固めて、フルーツなどを飾ればできあがり。

POINT フランマンジェはフランス語で「白い食べ物」。本場フランスでは、アーモンドスライスを牛乳で煮出してこし、氷水で冷やしながらかき混ぜて固めていきます。ぜひお試しください!

### 玉ねぎ

玉ねぎには疲労回復、鎮静、不眠症改善、食欲増進、便秘予防、動脈硬化予防など、さまざまな効用があるとされます。例えばミネラル類は、食欲を増進し、疲れを取り、体調を整えてくれる作用が大。血行を良くして身体を温める働きも期待できます。また、最近では、玉ねぎに含まれるフラボノイドが健康の維持に役立つと分り、注目を集めています。

### なぞなぞ

1. 引っぱってはいけない調味料はなーんだ?  
2. いちばん泣き虫な料理道具ってなーんだ?  
3. 煮物をする時だけ現れて手伝ってくれる動物はなーんだ?

【読者ロコミ情報】  
読者ロコミ情報  
読者ロコミ情報  
読者ロコミ情報

### ちょっとのぞき見

今回特別に上の「お手軽クッキングスペシャル」の企画がどのように作られているのか「ちょこっただけ」お見せします!

●撮影の約2ヶ月前からクッキングチームによる「料理決め」などファーストディスカッションが始まりました。今回は特別仕様、さらに料理人が弊社代表ということもあり、料理未経験者でも作れる料理を探るのに苦労しました。●料理が決定するとクッキングチームで1回試作をし、工程などをチェックします。●料理が決定したら後日撮影です。静止画と動画の2種類で同時に撮影します。【裏話】ですが、ボウリングや包丁さばき、コンロの調整まで全て細かい演出指示のもと撮影しています。●料理が完成したら、「寄リ」「着上げ」などを撮影します。最後に弊社代表のいつもの「満面な笑みでの食べ姿」が撮れれば終了、完パケです★

【クッキングチーム】  
企画4名、料理実演スタッフ1名、カメラマン1名、映像スタッフ1名



事務員 独り 村上の言 ほかごだよりもついに40号目となりました。20年間も続けてこれたのは読者の皆様あってのおかげです。ありがとうございます。私はお客様からの「ロコミ情報」が毎回楽しみで、情報を参考にしては時間を見つけてそのお店まで足を運んだりしています。個人的にはパスタが好きなのでイタリアンの情報お待ちしています!

## 情報館 SPECIAL!

読者ロコミ

いつも沢山のオススメ情報ありがとうございます★

●島根県にある「ラムネ温泉」がオススメです!(安芸区中野 M様) ●呉市中央「A LOFT」がとってもおいしいです。(呉市 A様) ●坂の「禅パン」。美味しいベーグル屋さんです(安芸郡海田町 O様) ●福富の「ガトーレ」。アイス・チーズケーキがおいしいです(東区温品 H様) ●日中中央の汁なし担々麺「梵天丸」。すばらしくおいしい。(南区大州 Y様) ●しまなみ海道の「大浜パーキング」にある塩ソフトがとってもおいしい。(安佐北区可部 Y様) ●川内の「山城珈琲」のサンドイッチがおいしいです。380円のデザートもおしゃれで最高。(安佐北区落合南 F様) ●向原町の「ひとは館」の古代米の縄文あいがおいしいです。(東区福田 S様) ●温品の「カキチコービー」。生豆で販売。焙煎してもらえます。煎りたて・挽き立てにはおい最高です。(東区温品 H様) ●高取の「イルパッソ」。あつあつパスタがとってもおいしいです(安佐南区長楽寺 Y様) ●川内の「いよ路」うどん屋がおいしくて安い!! かせになります(安佐南区八木 S様) ●安芸郡府中町のパン屋「PETIT」。種類も多くておいしいです。(府中町青崎東 Y様) ●舟内にある「Wild man Bagle」めっちゃおいしいです(地御前 A様) ●五日市八幡川沿いにある「さわはら」。日替わり定食800円!! お魚がとってもおいしいですよ。(五日市町 Y様) ●伴東のベーグル屋さん「Good Oven」です!! (伴東 O様) ●毘沙門台にある「ダスティーツ」。景色がよく、おしゃれなランチです。(上安 K様) ●紙屋町の「LA MYSTERE」のパンとケーキ、どれも食材にこだわって作られてて絶品!! お値段もお手頃です。(緑井 H様) ●宮島町の「カフeshima」パンはもちろん、オムライスもフワフワでおいしいです。(宮島口西 Y様) ●堀川町にある「カフェ田頭茶舗」。ランチもオシャレでお茶も選べてとてもイイですよ。(府中町 Y様) ●舟内南の「ジャンボール」。タンシチューがおいしいです。(江波本町 S様) ●ちょっと遠出して... 山口県熊毛郡上関町のカフェレストラン「瀬見家」。小高い所にあり、海の眺めが良く料理もとても美味しいです。(中野 H様) ●西条にあるパスタ「アマーレ」。パスタの種類も多く、悩むほど! プラス美味しいです!! (毘沙門台 K様) ●安芸区役所の角にある「いまだお好み焼屋」のお好み焼きは安くてとてもおいしかったです。(中野東 O様) ●安芸高田市にあるラーメン店「珍豚香」のみそラーメンセットはひと倍美味しいです。(安芸高田市 Y様) ●東区馬木の「おかちゃん」の豚角煮まんこ煮おこわがとっても美味しいですよ。(福田 S様) ●廿日市市宮内の「おいちゃんち」のチキン南蛮がボリューム満点で絶品!! (伴東 O様) ●安佐北区狩留家町の「遊山」というラーメン屋。昼には行列です。(狩留家町 I様) ●横川にあるピザ専門店の「ピッツァリアーヴ」が最高です。もちもちした生地が最高。(福田 N様) ●宮内の「寿屋」のランチ。ボリューム満点でコーヒーはもちろん美味(宮島口西 I様) ●安佐南区緑井の「うつつ木」。お好み焼き美味しかったです。(口田南 H様) ●海田町の「ドゥラ メール」こだわりの焼き菓子と並んでます!! (安芸区中野 M様) ●宮島口の「つむぐ」の和食ランチ。ひと品ひと品が丁寧なつくり・味付けで美味しいです。(安佐北区深川 N様) ●安佐南区のお好み焼き屋さん「柳川」。(安佐南区毘沙門台 S様) ●廿日市市対蔵山の「蛸壺」。文字通りお料理が秀逸です。(廿日市市宮島口 N様) ●南区堀越にある焼肉屋「しんた」。リーズナブルな値段で肉がおいしい! ハラミの大盛りがおすすです。(安芸郡府中町 S様) ●西原のアストラム駅近くのうどん屋「Renge」。とてもおいしいです。お出汁さいう! (安佐南区緑井 H様) ●江田島にある「OLIVE&LIME」というカフェがおすすめです! 海を一望できるロケーションで、自家製オリーブオイルを使ったイタリアンが楽しめます。(安佐南区緑井 N様) ●安佐北区高陽町の「カプリス」のケーキ。季節のケーキがとっても可愛くてつつい何個も欲しくなります。(落合南 N様) ●尾道の「さくら茶屋」。見た目も味もおいしいです。(口田南 H様) ●西区の「FINE DAY」。ドーナツとドリンクと焼菓子のお店。(坪井 Y様) ●安佐南区長楽寺の喫茶店「きわたや」さんのモーニング、焼きサンドセットが安くておいしい!(緑井 S様) ●仁保一丁目の「はる坊」というお好み焼き屋さん。家庭的でゆっくり座敷で過ごせる店です。(仁保 F様) ●志和にある「一葉」さん。おすすです。古民家で優しい味で癒されます。(西条岡町 H様) ●安佐南区大町にある「そば庄(たまき)」! 本場出雲そばがありがたいです! 絶品です!(伴東 H様) ●大町のおこのみ焼き「まつら」。お好み焼ももちろんおいしいけど、一品料理「グリグランチ」もおすす。 (緑井 H様) ●安佐北区の太田川沿いにある船形ラーメン屋「喜味喜」の「カレーラーメン」がとっても美味しい!(口田南 K様) ●中区立町にある「44キャラントキヤトル」。オムライスが美味しいおしゃれなカフェです。(緑井 H様) ●広島駅北側にある「行森商店」のおはしがおいしいです。(西蟹屋 Y様) ●中区胡町「鉄板ダイニング ゆうあ」。リーズナブルな美味しい店(西条東北町 T様) ●薬研堀にあるとんかつのお店「とんかつ16」。『つなんポークヒレ』が絶品です!! (大州 Y様) ●佐伯区八幡の「Cafe hachi hachi」。とても居心地が良く、体に良い食材を使った料理が美味しいですよ。(高取南 O様) ●大町東にある府中焼きのお店「だいまる」がおすすめです。パリッと焼いたお好み焼きはかせになります。(大町東 S様) ●廿日市市栗栖にある「ヒルパレー」というレストランのローストチキンが絶品! 皮がパリパリでお肉はジューシー! ソースもさっぱりです!(三宅 I様) ●三川町のお肉のお店「ピストロエム」。(海田町 I様) ●広島駅近くの本格南イタリア料理「IL GRADO」。厳選無添加食材を使用されていてとっても美味しいですよ!(廿日市市 O様) ●おひとり様でも楽しめる、西条「立飲みせろ次屋」。(東広島市 F様) ●世羅にある「おへそカフェ」。ピザもパエリアも美味しいです。(坪井 O様)

24時間365日 緊急時出動体制

省エネ 環境 保安

LPガスショップ 有限会社 ニシモトヤ

フリーダイヤル 0120-263657

〒732-0052 広島市東区光町1丁目6-10  
TEL (082) 263-4154

nishimotoya@nishimotoya.co.jp  
nishimotoya.co.jp ニシモトヤ | Q

## ニシモトヤ感謝祭

Thanksgiving Day 2024

2024年 5月15日(水)~7月31日(水)まで

編集者よりひとこと

今号の制作をはじめに、制作メンバーで40周年記念号のテーマを何にするか話し合い、豊かな暮らしの大切な構成要素のひとつ「食」を選ぶことにしました。バランスよく規則正しい食生活は健康を維持し、家族や友人と温かい料理を囲んでコミュニケーションをとることは、心の平穏に貢献します。今号の紙面が、皆様の豊かな食生活のきっかけになれば幸いです。「こぼこだより」は、読者の皆様からのお声やご意見に支えられて、ここまで続けてこれてきました。今後とも、どしどし皆様からのメッセージをお待ちしております。

こぼこだよりに関するお問い合わせはニシモトヤ(0120-263657または082-263-4154)まで

環境保護のため、再生紙を利用しています。

## ふれあいメッセージカード

いつも温かいお声ありがとうございます

プレゼントクイズ

クイズのこたえ ご希望のプレゼント

こぼこだよりは本号で

宝箱賞  
こぼこ賞

ご希望のプレゼントにチェックしてください

スピードくじ(同封のスクラッチカード)

スピードくじに当選された方は「当たりの種類」をお答えください

松 竹 梅

お電話でお答えいただいても構いません  
どの当たりに当選したかチェックしてください

0120-263657

おかわり美味しい店...  
スペシャルプレゼント企画

おかわり美味しい店!  
お手軽COOKINGスペシャル  
こぼこ制作裏側秘話!  
読者ロコミ情報館スペシャル  
その他( )

その他、ご意見、ご感想、ご質問などご自由にお書きください  
※おすすスポットの情報もお寄せ下さい。

【ご応募は、このハガキまたは下記QRコードから】

お名前  
ご住所 〒  
電話 ( )

応募フォーム専用QRコード  
※Googleアカウント

# 美味しい店

美味しく食べてスタンプを押してもらって応募でルクルーゼプレゼント!

## スペシャルプレゼント企画!!

### 美味しい店一覧

スタンプ押印期間 **7/31**まで

※期間を過ぎると押印されません  
※応募期間ではありません

**1** お好み焼き

お好みハウス あかとんぼ  
広島市中区竹屋町2-38  
Tel 082-241-8463

最低金額 **790円以上**

**2** ケーキ

Patisserie&Viennoiserie tremolo トレモロ  
広島市南区西霞町2-12 ネスト西霞1F  
Tel 082-909-9396

最低金額 **1,000円以上**

**12** カフェ

nuts cafe & bai ikeya イケヤ  
広島市中区白島九軒町6-12 ジュネス九軒町1F  
Tel 082-225-8655

最低金額 **1,000円以上**

**13** 食堂

広島袋町食堂  
広島市中区袋町2-20  
Tel 082-545-3055

最低金額 **550円以上**

**14** ラーメン

博多豚骨らーめん ふう。白島店  
広島市中区白島北町12-1  
Tel 082-221-8656

最低金額 **650円以上**

**3** 中華

中華料理 華 はな  
広島市安芸区矢野東4丁目25-43 イーグルビル1階  
Tel 082-888-6477

最低金額 **1,000円以上**

**4** 居酒屋

居酒屋 もり蔵 もりぞう  
広島市西区横川町2-4-26  
Tel 082-232-7850

最低金額 **4,000円以上**

**5** つけ麺

つけ麺 チャン麺 麺遊亭 めんゆうてい  
広島市安佐南区伴中央2丁目4-4  
Tel 082-848-5173

最低金額 **1,000円以上**

**15** お好み焼き

広島風お好み焼き 鉄板焼 常太郎  
広島市南区稲荷町5-26 藤新ビル1F  
Tel 082-263-5400

最低金額 **800円以上**

**16** 串

KUSHIAGE 味彩 あじさい  
広島市西条岡町4-14  
Tel 082-423-0739

最低金額 **昼 1,200円以上  
夜 3,000円以上**  
【要予約】

**17** 和菓子

旬月 神楽 庚午店 しんげつ かつら  
広島市西区庚午北2丁目11-18  
Tel 082-208-0877

最低金額 **500円以上**

**6** ちゃんこ

ちゃんこ料理 安芸の国 光町店  
広島市東区光町2丁目12-15  
Tel 082-263-3884

最低金額 **ちゃんこ鍋  
1人前以上**

**7** カレー

Curry India Tabla カリーインディア タブラ  
広島市佐伯区八幡東4丁目35-8  
Tel 082-942-1633

最低金額 **1,200円以上**

**8** 焼鳥

焼鳥 啜啄まえた そったくまえた  
広島市安佐南区山本1-18-16  
Tel 082-874-1127

最低金額 **3,000円以上**

**18** ケーキ

Cookie ya Sally クッキー屋 サリー  
広島市中区吉島東1-5-7 柴田ビル1階  
Tel 082-578-3669

最低金額 **1,000円以上**

**19** イタリアン

gruta グルタ  
広島市西区古江新町6-4  
Tel 082-275-6330

最低金額 **昼 3,500円以上  
夜 6,600円以上**

**20** 中華

チャイナキッチン 翠香 すいこう  
広島市東区光町2-6-1  
Tel 082-261-5161

最低金額 **基本夜のみ  
1,000円以上**

**9** ラーメン

三代目 仙八来々軒 せんぱちらいらいけん  
広島市中区十日市町2-2-30  
Tel 082-292-1008

最低金額 **850円以上**

**10** 居酒屋

旬の肴とおいしいお酒 ごすけ ~呉介~  
広島市東区東蟹屋町4-2  
Tel 082-264-3393

最低金額 **お客様に  
お任せします★**

**11** パン

boulangerie lichette リシェット  
広島市安佐北区白木町三田3632-3  
Tel 082-829-0039

最低金額 **777円以上**

**21** ラーメン

中華そば専門店 らーめん吾郎  
広島市南区皆実町3-12-30  
Tel (082)254-5909

最低金額 **650円以上**

**22** 焼鳥

焼鳥 啜啄いな村 白島店 そったく いなむら  
広島市中区東白島町15-4  
ヨシノビル2F Tel 082-227-1117

最低金額 **夜のみ  
4,000円以上**

**23** 焼鳥

焼鳥 啜啄いな村 小町店 そったく いなむら  
広島市中区小町5-26  
Tel 082-569-6448

最低金額 **夜のみ  
5,000円以上**