

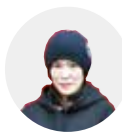
◀ KURE OKONOMI BOOK ▶

今日の気分は お好み焼き じや

アツアツの鉄板の上でできあがっていくお好み焼き。
ジュワ〜ジュワ〜とした鉄板の音に、カチカチカチカチッとしたコテの音。
それぞれの店の独特の焼き方を目の前で眺めながら過ごすひとときもまた良い。
極め付けは食欲を一層掻き立ててくれるソースの香り。
その光景を思い浮かべてはあ〜今日も「お好み焼きじゃ!」と、思うのです。
呉にも各地に必ずと言っていいほどお好み焼き店が存在しており、
時代の流れのなかでも相変わらず人気を保ち続けている元気な店ばかり。
お好み焼きは当たり前自分の育った界隈で食べるものだからこそ
よく知らない地域のお好み焼きの味も堪能してほしいと思い、
呉各地にあるお好み焼き店 42 店舗を取り上げました。

photo&text ayami sugahara jun kaya ikumi ueda

ボリュームと店主の
人柄に元気をもらおう!



SHOP | きんぞう

LOVE | きんぞう焼き
1,050円

PROFILE

神垣英子さん。店主と昔なじみの知り合いで、店主の笑顔に元気をもらっているそう。何度も通って、今では子ども達もきんちゃんの大ファン。

お客様を大事にしたい
という強い思いが隠れた名店

海岸通りにある「きんぞう」は、金川敏郎さんが地元の人に喜んでもらいたいと開店して11年目。人気の「きんぞう焼き(1,050円)」は隠し味のオリジナル出汁がきいたきんぞう流お好み焼きに豚肉を乗せた肉マシマンのガッツリ系メニュー。野菜の量を大盛・並・小から選べる心遣いも嬉しい。



DATE

☎ 0823-24-0560
📍 呉市海岸 1-7-17
🕒 11:00 ~ 14:00
17:00 ~ last
🗓 木曜



居心地の良さも
美味しさに繋がります。



SHOP | NUMBER-1-

LOVE | ナンバー焼き
780円

PROFILE

堀比呂司さん。堀さんイチオシのメニュー「ナンバー焼き」にイカやネギがけトッピングがオススメだそう。

家族のように話しながら食べ
られる居心地の良さが魅力

広に開業して7年。店員さんと話しながら食事ができる居心地の良さも魅力の一つとして評判だ。オーナーのこだわりは生麺を使うことだそうで、生麺本来の旨さを生かすために焼きすぎないようにしているのがポイント。またパリッと麺がクセになる「府中焼き(720円)」もオススメ。



DATE

☎ 0823-72-6780
📍 呉市広本町 3-19-17
🕒 11:00 ~ 15:00
17:00 ~ 22:00
🗓 年末年始 有



アットホームな笑顔で
何度も通いたくなる!



SHOP | お好み焼 Kei

LOVE | 呉焼き
500円

PROFILE

葛馬智子さん。オープン当初からの常連。お店の和気あいあいとした雰囲気とボリューム満点の「keiちゃんスペシャル900円」もお気に入り。

各分野の専門スタッフで
協力する丁寧な一皿が魅力

創業15年目を迎える配達専門のお好み焼 kei。焼きと仕上げ、配達を家族と従業員が分担してそれぞれ専門に行っている。イチオシの「呉焼き」はふんわり蒸し焼きにした細切りキャベツに卵、豚肉とシンプルな具材で、馴染み深いオタフクソースが素材の味を引き出している。

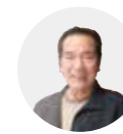


DATE

☎ 0823-22-0307
📍 呉市光町 1-5
🕒 9:00 ~ 13:00
16:00 ~ 18:00
🗓 水曜午後・日曜 有



美味しい料理と空間に
つつい長居します。



SHOP | れんが亭(三丁目食堂)

LOVE | ハバネロ生麺
そば入り 830円

PROFILE

勝岡勝さん。約30年来の顔馴染み。お好み焼きの美味しさはもちろん、気さくなスタッフとの会話も楽しみで週1・2回通っている。

麺に練り込んだハバネロが
ソースの甘さとベストマッチ

蒸し麺、生麺、唐辛子生麺、ハバネロ生麺、コンニャクを使ったヘルシーそばなど計7種類の麺から選べる。定番は「生麺肉玉そば入り780円」だが、一度ハマると根強い人気があるのがハバネロ生麺。麺は片面をパリパリに焼き、キャベツは生地の中で蒸し焼きにすることで甘味が増すそうだ。



DATE

☎ 0823-22-7432
📍 呉市中通 3-6-21
🕒 11:30 ~ 22:00
🗓 月曜・火曜



お客を思いやる気持ち
も一緒に楽しめる!



SHOP | 順ちゃん

LOVE | 呉焼き
600円

PROFILE

三宅美保さん。ビールスタンド mugi のオーナー。昔ながらの呉焼きの味わいと店主の人柄に魅了されたという。

昔懐かしい呉ながらの
お好み焼きを堪能

南辰川町のバス通りにある持ち帰り専門の「順ちゃん」は36年目。焼きそばを大きいモチモチした生地で包み込み二つ折りにした昔ながらの呉焼き。「美味しく焼いてあげたい。ゆう気持ちで焼きよ。それだけよ」と順ちゃん。懐かしい味わいの「巻寿司」や「箱寿司」もあわせて買いたい。



DATE

☎ 0823-25-1012
📍 呉市南辰川 4-1
🕒 9:00 ~ 14:00
🗓 水曜・木曜
(イベント時は開店)



素朴な味つけが
なじみ深く感じます。



SHOP | 一休

LOVE | お好み焼き
そば入り 600円

PROFILE

奥村誠哉さん。約10年以上、週2~3回通っている。お好み焼きはもちろん、マスターの気さくな性格のファンでもある。

美味しさの秘訣は、
マスターの人柄にあり

以前は現在のラーメンショップの場所ですどん販売をしていたが、店主の大森節さんが広島のお好み村で手伝いをしていたという経験と、いずれ自分の店を持ちたいという想いから、一から店舗を造り上げた。節さんの人柄にもファンが多く、憩いの場としても評判。店の空気感も美味しさの秘訣だそう。



DATE

☎ 0823-38-7819
📍 呉市天応南町 2-28
🕒 17:00 ~ 22:00
🗓 月曜
有

