

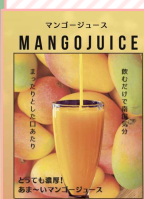
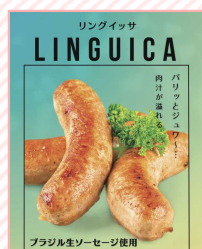
キッチンカーエリア

女鹿平温泉 クヴェーレ吉和

★あわび茸カレー、黒カレー、バーガー、ドッグ

女鹿平産のきのこ「あわび茸」を使用したオリジナルカレーです。あわびのようなこりこりと弾力のある食感と癖のない味です。優しい辛さでお子様にも大人気！！女鹿平温泉クヴェーレ吉和のレストランで提供していますがこの度はキッチンカーにて出店販売しています。是非この機会にご賞味ください。

女鹿平温泉クヴェーレ吉和のレストランで提供していますがこの度はキッチンカーにて出店販売しています。是非この機会にご賞味ください。



EDER KITCHEN

★ブラジル料理（リングイッサ、パステウ）、 チュロス、ジュース

夫婦で営むブラジル料理のキッチンカーです。高級ブラジル料理店で働いた知識や経験を活かしてブラジル料理の味を広めたく廿日市市を中心に広島にて色々な場所で活動しています。

ブラジル料理は広島ではあまり認知はされてないですが、様々な地域で出店してお客様からとても美味しいと好評を頂いております。塩や程よいスパイスの旨みが日本人の口にも合う味となっておりますので、ぜひブラジルの味をご賞味ください！

吉和ラフリーズ

★冠苺スムージー、スムージーパフェ、 スムージーグラノーラ、 苺ドーナツ

廿日市市吉和の冠高原で冠苺の生産しています。夏秋苺の中でも糖度が高い品種で、夏場でも生食として美味しくお召し上がり頂けます。

冠苺をたっぷりと使ったスムージーを苺の様に真っ赤なキッチンカーで販売します。



Gelateria&Factory Loop

★ジェラート各種

広島県内産の果物や野菜の中でも規格外と呼ばれる素材を丁寧に加工し自家製ジェラートを作っています。

農家さんの収穫に合わせ仕入れ状況が変わるためその日にしか出会えないフレーバーも！" 今日しか出会えないかもなジェラート " をお楽しみください。

地域エリア

廿日市スイーツ セレクトマルシェ

廿日市

地元で愛される廿日市のお菓子屋さんが大集合！各店自慢の銘菓が勢ぞろいします。

- ★フェルダースェフ：はつかいちご マシュマロ
- ★和洋菓子ながお：けん玉もなか
- ★SUZU洋菓子店：小さなバターケーキ
- ★やまだ屋：anFan(アンファン)
- ★パティスリーパック：焼きドーナツ 他



勝谷菓子パン舗

宮島

★勝谷あんマーガリン、きなこ揚げこっぺ、広島お好み焼き

宮島初のコッペパン専門店です。かつて宮島で営業していた勝谷菓子舗のさらし餡を復活させて、コッペパンに挟みました。もみじ饅頭とコッペパンの奇跡のコラボは、全国の大流行中のコッペパン専門店でも、ここだけしか食べることが出来ません。さらし餡とコッペパンの絶妙なコラボを是非味わってください。

他にも20種類ものメニューを用意しています。広島のスoulフード、「お好み焼き」や知る人ぞ知る「がんす」などを挟んだB級グルメコッペパンもオススメです。宮島では是非食べ歩きに最高のコッペパンをお召し上がりください。



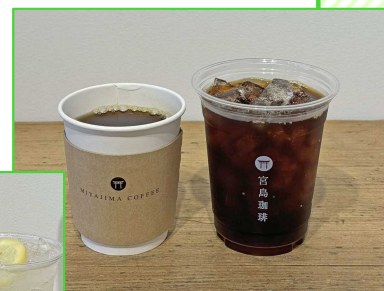
宮島珈琲

宮島

★ドリップコーヒー、レモンソーダ、ドリップバッグ、コーヒー豆

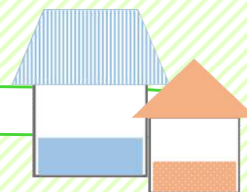
世界遺産・日本三景の宮島島内に店舗を構える宮島珈琲。

宮島には世界中から毎日たくさんの観光客、参拝客が来島されます。文化や価値観、味の好みも様々な方々に美味しいコーヒーを飲んでいただけるよう宮島ローストにこだわった鮮度の高いコーヒーを日々提供しています。





地域エリア



すずきエスニックファーム

大野



★唐辛子宮島かきのしょうゆ漬、ハバネロー味、一味唐辛子(赤／青)、レモンブレンド

地元廿日市市佐伯にて唐辛子、ハーブを栽培しております。栽培した作物を加工し、オリジナルスパイスをお届けいたします。

はつはな果蜂園

大野

★宮島はちみつ、檸檬の初恋など

はつはな果蜂園では、冬期は柑橘を収穫・出荷、夏期は蜂蜜を収穫しています。柑橘園は景観が美しく作業性の良い場所を、養蜂場は蜜蜂にとってできる限り良い環境を選び、その土地の物語を農産物を通じて少しでも多くのお客様にお届けし、生産に協力して下さる地域に少しでも貢献したいと願っています。

また、GAP (Good Agricultural Practice) の考え方を取り入れて、農産物の安全性、環境保全、労働安全などの持続可能性を確保するよう取り組んでいます。



苺 Kingdom project

佐伯

★生いちご、いちごの加工商品など

吉和農援隊

吉和

★毎日菊芋、冠苺ドーナツ、ルバーブジャム、ルバーブピクルス、日々巡茶、ハーブティー

「食」と「農」を通じて、吉和で育った最高の食材をみなさんにお届けしていきます！当日は、吉和の綺麗な水と洗練された大地で育った吉和の食材を使った加工品を皆様にお届けしますのでどうぞよろしくお願いします！

