

●きたひろ焼き麺が食べれるお店です。

- 民宿あるぺん屋 0826-37-0226(芸北)
 かりお茶屋 0826-36-2727(芸北)
- やまぶきドライブイン 0826-35-0789(芸北)
- 大仙 0826-35-0058(芸北)
 芸北オークガーデン 0826-35-1230(芸北)
- 帰来山(お好み焼き) 0826-83-1440(豊平)
 どんぐり荘 0826-84-1313(豊平)
- お味処 いそべ 0826-84-1548(豊平)
- 田原温泉5000年風呂 0826-82-3888(大朝)
 お好み焼き 陽だまり 0826-82-2062(大朝)
 おおあさ鳴滝露天温泉 0826-82-3773(大朝)
 わさ〜る産直館 0826-82-7831(大朝)
 からしる館 0826-82-2472(大朝)
- 酔膳亭みちづれ 0826-72-0011(千代田)
 京屋旅館 0826-72-2250(千代田)
 スナック望 0826-72-3314(千代田)
 八剣伝 千代田店 0826-72-0117(千代田)
 新見仕出し弁当店 0826-72-3155(千代田)
 ふじもと(料亭) 0826-72-2034(千代田)
 養老温泉 0826-72-3134(千代田)
 お好み焼き 三八 0826-72-8041(千代田)
 カフェレストみぶ 0826-72-7750(千代田)
- ほどほど(居酒屋) 0826-72-8383(千代田)
 道の駅「舞ロード」 0826-72-0171(千代田)
 広島北ホテル 0826-73-0011(千代田)
- へんぼこ茶屋 0826-72-0818(千代田)
- お好み焼き あん 0826-72-0332(千代田)

※加盟店ごとに取扱商品が異なります。
 詳しくは、各加盟店にお問い合わせください。



もてぎ あきら
 中華料理人(点心師) 茂手木 章

日本中華点心界の第一人者として、日本各地の料理人の指導をされている茂手木先生。

今回、北広島町の米粉と赤紫蘇を使った点心を考案頂きました。

その名も「まいてんしん」と名付け、北広島オリジナル米点心として発信しています。ぜひご賞味ください。

「まいてんしん」名前のゆらい

「まい」は、米・舞・と私のMy
 舞は、北広島町で盛んな郷土芸能「神楽の舞」をイメージしています。
 北広島町の千代田ICすぐ側の道の駅も「舞ロードIC千代田」の愛称で親しまれています。

北広島オリジナル米点心

<http://www.mytenshin.jp/>

きたひろ焼き麺

北広島
 米点心

北広島町のB級グルメ発信!

新食感! 食べてみんさい米の麺

きたひろ焼き麺

きたひろ焼き麺とは?

きたひろ焼き麺=使用している「麺」は、100% 広島産のお米を使用した「玄米の麺」です。

「おこめん」を製造・販売されている、三原市大和町の有限会社 大和様のご協力により、しっかりとした味わいのある「玄米麺」が完成。

北広島町内の飲食店やお好み焼きのお店で、新食感の焼きそば風「きたひろ焼き麺」がお楽しみいただけます。

もちろんお好み焼きのそば玉の代わりにこの玄米麺を入れると、新しい北広島焼きが完成です。

ぜひ北広島町の新しいB級グルメ

きたひろ焼き麺を
 ご賞味ください!!



北広島町産の味噌ベースの味付けが基本レシピです。

きたひろ焼き麺 北広島 米魂

開発秘話



2013. 1. 28試食会 中央公民館調理室



味噌風味のタレ

森脇味噌 50g・かえし醤油 50g・みりん 50g・砂糖 30g
おろしニンニク 10g・コチジャン 30g・水 50cc



北広島町産の味噌ベースの味付けが基本レシピです。

2012年5月

理事長より、北広島町の新しいB級グルメをどうしても開発したいと提案があり、スタッフで協議を開始。

今まで、北広島町の特産「米」「赤紫蘇」「どぶろく」を使った食材やおみやげ品を開発してきましたが、手軽に食べれるものが……

広島と言えば「お好み焼き」んー……

大朝地域で米粉の麺＝「おこめん」をうどんとして販売されています。

「おこめん」を蕎麦の代わりに使用できないかと、焼きそば風にして試食……麺と麺がくっついて、いまいち焼きそばには向いていませんでした。

そこで、「おこめん」製造元の三原市大和町の(有)大和の社長さんと交渉。玄米のまま「麺」を試作してもらおう事にしました。

2012年8月

玄米の麺が完成。さっそく試食を開始。ソース味・味噌味・焼き肉のたれ味と色々試してみましたが……ン？

麺そのものの匂いが「ヌカ臭い」……(有)大和に再度交渉。

2012年11月

ヌカ臭くない「玄米の麺」が完成しました！！

早速試食開始!!!! これはイケルとスタッフはおお盛り上がり。

2013年1月

まいてんしん参加加盟店の方に集まって頂き「試食会」を開催。同時に取扱店を募集しました。

町内のお好み焼きさんからは、ソバの代わりに「玄米麺」を使用した、「きたひろ焼き」をとの提案もいただきました。

小麦アレルギーの方にも安心して食べて頂ける「きたひろ焼き麺」、

いよいよ北広島町の新しいB級グルメがスタートします。

業務用シリーズ

北広島町産の米粉と赤紫蘇を使用し、風味豊かな点心に仕上げました。
北広島オリジナル米点心は、参加加盟店でお召し上がり頂けます。

まいぎょうざ(赤紫蘇入り)



赤紫蘇の色が目を引き、皮と具に赤紫蘇を使った餃子。
濃厚な旨味と紫蘇の風味が爽やかで、一口サイズでたべやすい大きさです。

鍋用まいぎょうざ



米粉入りの皮ならではのモチモチ感と、つるりとした口当たりで鍋に最適です。
噛むと中から肉汁がジワットお口に広がります。

まいしゅうまい



メインの前のつきだしとして、ビールにも良く合う一品です。米粉ならではのモチモチの食感が大人の方にもお子さまにも大変喜ばれています。

まいごまだんご



米粉入りだんごに香ばしいゴマをまぶしてカラリと揚げた、女性に大人気のスイーツです。
中のゴマ餡がお口の中で広がる感覚は、食後のデザートとして最適です。

※加盟店ごと取扱商品が異なります。
詳しくは、各加盟店にお問い合わせください。

販売用シリーズ



まいぎょうざ

赤紫蘇の色が目を引き、皮と具に赤紫蘇を使った餃子。
濃厚な旨味と紫蘇の風味が爽やかです。

12個入り **500円** (税込)



どぶろく饅頭・しそ饅頭

どぶろくの美味さを生かしたどぶろく饅頭・しその香りが爽やかなしそ饅頭。おみやげに最適です。

6個入り **500円** (税込)



どぶろく煎餅・花田植煎餅

どぶろくを使ったどぶろく煎餅・米粉を使った花田植煎餅。
直径15センチもあり、お土産に最適です。

3枚入り **500円** (税込)



紫蘇胡椒

爽やかな紫蘇の香りに唐辛子がピリリと効いています。
そのままでも、ポン酢に溶かして鍋だれや、餃子のタレの薬味としても最適です。

80g入り **630円** (税込)

まいてんしんシリーズ好評発売中!



舞ロードIC千代田

道の駅 広島県山県郡北広島町有田112
TEL.0826-72-0171

※一部商品は、まいてんしん参加加盟店でも販売しています。