



ぶらり商店街 no.18

横川一丁目繁栄会

「横川一丁目繁栄会」は、JR横川駅正面から南に進み、寺町に渡る横川橋北詰に位置しています。その商店街としての歴史は古く、かつては種苗店が多く存在していました。また、土手には、江戸時代から発達した階段状の船着場＝「雁木(がんぎ)」があり、山間部からも人が集まる広島で一番とっていいほどにぎやかな町だったそうです。最近では新しいお店も増え、古くからある店と共にさらなる魅力アップを目指して頑張っています。



所在地	広島市西区横川町1-4-25
電話	082-232-0923
会長	重道 祐嗣
会員数	17
アクセス	JR「横川」駅南口 広島電鉄「横川一丁目」電停

横川橋 康次郎

寛



昨年4月にオープンした本格的な日本蕎麦店。広島でこだわりの飲食スタイルを展開している「笹屋一門」系列のお店です。お品書きには、蕎麦の産地や効能の他、醤油、わさび、特注箸の産地まで書かれています。『そばまえ』とよぶ旬を活かした料理はすべて手作り。煮込んだ牛タンのカツレツや穴子の燻製など珍しい一品も。店主特選の地酒との相性もぴったりです。「美味しい食事と共にゆっくりと寛いだ時間を過ごしていただくことが一番大事。蕎麦はシメに召し上がっていただければ…」その気持ちが入口の佇まいからも伝わってきます。

オススメ もりそば750円。
10人まで入れる掘りごたつ式の個室もあります。



西区横川町 1-6-6
TEL082-231-6912

【営業時間】11:30~22:00
【定休日】月曜日(連休の場合は火曜日)



味億

磨



広島市内では早くから「尾道ラーメン」という看板を掲げてまもなく20年。麺は、尾道ラーメンを考案したといわれる「はせべ製麺」、スープに使う削り節、醤油ともに尾道産と産地にこだわっています。尾道ラーメンの特徴である背脂やチャーシューも手作り!「気温や素材の生育環境によって毎日作るスープもわずかが違う。納得の味を出すために日々努力です」と店長の光保さん。厳しい味への追及の一方でお客様と向き合う時は終始笑顔。この人柄も「ラーメン食べたい!」と思う時、自然と店へ足を向かわせる要因かもしれません。

オススメ 尾道ラーメン
680円



西区横川町 1-5-18
TEL082-294-0432
【営業時間】平日 11:30~14:30
土日祝祭日 昼 11:30~15:00
夜 17:30~21:00
【定休日】月曜日、木曜日

