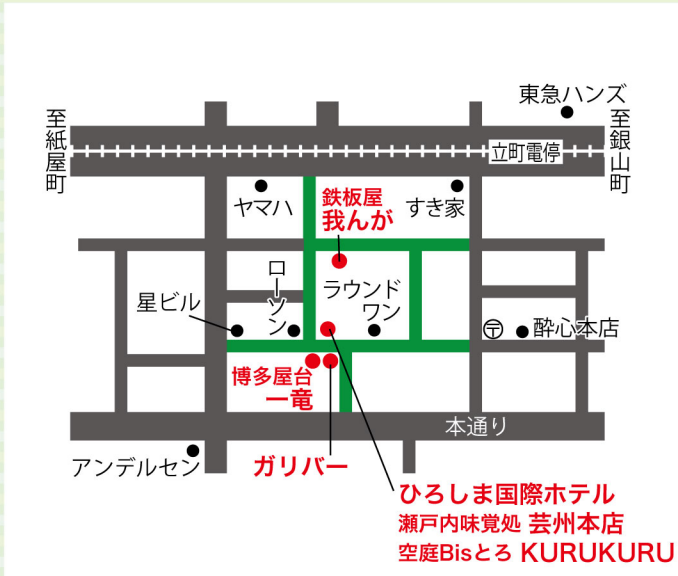




ぶらり商店街 no.19

広島国際通商業振興会



ひろしま国際ホテルを中心に老舗から新店までさまざまな飲食店が立ち並ぶ飲食街。会長もまさに「広島市の一丁目一番地」と自負する賑やかなスポットです。本通と電車通りの間に位置するこのエリアには、近隣にアミューズメント施設や大型パーキングの他オフィスビルも立ち並ぶため平日、休日問わず若い人から年配まで幅広い年齢層の人々が行きかう活気ある商店街です。

所在地 広島市中区立町3-13
電話 082-277-2000
会長 今井 誠則
会員数 20
アクセス 広島電鉄「立町」電停

博多屋台一竜

<http://www.food-toyokanko.jp/ichiryu/>



中区本通 4-25
TEL082-240-5050
【営業時間】 月 11:00~24:00
火~木 11:00~15:00, 17:00~24:00
金・土 11:00~26:00
日・祝日 11:00~22:00
【定休日】 なし

煮込む

博多の観光スポット中州の屋台群、その中でも有名な「一竜」ののれん分け店。店内は屋台をイメージしたトタンが壁材に使われています。まる2日間、豚骨だけを煮込んだ濃厚だしに、広島の嗜好を考え、博多から取り寄せた醤油を加えた、あっさりコクがあるスープです。麺も博多でつくられたお馴染みの細麺。ゆで加減は「バリカタ」から「やわ」まで4段階。麺だけおかわりの「替え玉」を注文する人も多く、中には5玉追加のサラリーマンもいるとか。店内には無料トッピングコーナーがあり辛手羽先・激辛高菜などが自由に食べられます。



ガリバー GARIBER



新メニュー 「国産和牛ステーキカレー」
1日限定10食
(16:00以降に提供、
昼に食べたい場合は要予約！)

中区本通 4-1
TEL082-243-4914
【営業時間】 11:00~24:00(L.O.23:30)
【定休日】 月曜日(祝日の場合、翌火曜日)

受け継ぐ

創業1984年、今年で30年を迎える老舗カレー店です。オープン当初、ターメリックと一緒に炊き込んだ黄色いご飯は珍しく、話題になりました。前オーナーの高齢化などの理由で4年前に今のオーナーに代わっても、作り方はきっちり守られています。スパイスや野菜も、時代とともに品種が増えたり味が変わる中、素材を吟味し、昔ながらの味を出し続ける事にこだわっています。3日間かけて作るルーは小麦粉をほとんど使わず、とろみは野菜の濃度で調整。家庭的でありながら家では作れない本格的な味が、永く愛される店の秘訣のようです！

