

大出たばこ店

3

懐かしいタバコ屋の
お好み焼屋さん。
肉玉にふつ々にイカ天が
入る三庄の人気店。
おあそび



女将さんひとりでお店をさりもり。とても手際がいい。

肉玉うどん600円。
全部食べれそうにない人は
ハーフサイズもある。



懐かしいタバコ屋さんのお隣、手作りのかわい
いのれんが目印。

- 因島三庄町九区3769-3
- ☎0845・22・0785
- 🕒11:00~14:00
16:30~19:30
- 🗓水曜日
- 📍家老渡より徒歩1分
- 鉄板:ワイド1枚モノ・
温度150度
- その他のメニュー:トッピングはスコン、砂スリ、タコ、イカ、エビ、キムチなどいろいろ。

まるで皆既日食のようなお好み焼。キャベツ、もやしが生地から
陽炎のようにみ出ている。これが肉玉・そば500円



まず、この名前に注目。た
ばこ屋さんなのにお好み焼
屋さんなのだ。「もともとタ
バコ屋は母がやっていたんよ
と女将さん。そのあとタバコ
も売れないし、隣の小屋を
改装してお好み焼をはじめ
たそう。ちょうどわかりに
くい離れ場所にあるのだが、
近くに造船所や家老渡の棧
橋もあり、ファンも多い。こ
の店は肉玉そばにふつ々に
イカ天が入るのが大きな特長。
キャベツ、もやしもたっぷり
だけつこうボリュームがある
見事なヘラさばきでいねい
に焼いてくれる。人気はスジ
コン入りだ。夜もやっている。

4

新天地

しんでんち

土生

因島のジャンボお好みは超ヘビー級。
本場お好み村仕込みの本格派。



「母の店、広島の水軍」も
よろしく」と2代目女将の田頭
真弓さん。美人だ。当社K津
弟と同級生。

たぶん量の多さは因島。いや、
ひよっとして広島県でも「二」
を争う大きさかもしれない。
とにかく信じられないボリューム
なのだ。なんせ、キャベツの
量が少ない。知らない人ぞ
知る、この新天地。のれんに「お
好み村」とあるように、店名
の新天地とは広島市の「お好
み村」のある地名のことだ。
実はこのお好み村に女将さん
のお母さんがやっていた「水軍」
がある。要するに「新天地」
と「水軍」は姉妹店というこ
とになる。因島が「新天地」
で広島が「水軍」。あ、いや
こしい。味はぜんぜんややか
しくない。



新天地は因島のお好み村だ

- 因島土生町塩浜南区2062
- ☎0845・22・1819
- 🕒11:30~17:00
- 🗓火曜日、第3日曜
- 📍土生港(中央棧橋)より徒歩4分
- 鉄板:ワイドなW鉄板・温度248度
- その他のメニュー:新天地スペシャル(700円)はもっとスゴイ!全てにコーヒが付く。

まん丸お好み

1

うえだ

土生

島番のまん丸お好みは まさに芸術品
鉄板・焼き方もトコトンこだわわる職人魂



肉玉そば500円。
メロンパンのような切り目は
ソースがしみ込みやすくするためだ。

- 因島土生町塩浜南区1899-178
- ☎0845・22・4407
- 🕒11:00~19:00 (休)火曜日
- 📍土生港(中央棧橋)より徒歩4分
- 鉄板:厚さ16ミリ・温度220度
- その他のメニュー:イカが入ったデラックス、いか、もちが入ったスペシャル。ねぎ焼き、焼きそばなどいろいろ。

見よ!このまん丸さ。
形状の美しさ、仕上りの
完成度の高さでは島いち
ばん。自分の顔が映るん
じやないかと思うほどピ
カピカに磨き上げられた
鉄板の上で食べるお好み
焼はとても爽快だ。なん
だか幸せな気持ちにな
へラを持つ手に気合も入る。
「いろいろ試したら、やっ
ぱり厚さは16ミリになり
ました」と大将。熟効率
や焼き易さを考えて特
注したという鉄板。こだ
わりの逸品。創業40年以
上になる「うえだ」は因
島のいぶし銀のような店だ。



テキパキと焼いていく大将とそれ
を陰ながら支える奥さん。二
人のコンビネーションは見
ただけで清々しい。



県道から一歩中に入った通り。
大きな三角屋根が目印。当社
にもこの店の常連が多い。

2

仲よし

箱崎

行けそうで、行けない因島の迷店
コンニャク、カマボコが入る懐かしのスタイル



「今年のはじめにテレビに出
たんです」と美人女将の箱崎
政子さん。もうお孫さんもい
るそう。



肉玉うどん450円。この
写真は焼く途中のもの。
煮て味付けしたコンニ
ャクが入る。

通りからも見えない。路
地に入っても見えない。店
前を通りすぎても気づか
ない。とにかくわかりにく
さでは島いちばんの仲よし。狭
いエリアにお好み焼屋さん
が集中している箱崎地区に
いて、見つけにくいのはカ
チだ。「もう20年になるん
です。ちょうど私が29才の
ときにはじめてたんで」と女
将さん。というところは、今年
で49才。うーん、ぜんぜん
なふうには見えませぬ。お若
いそう、ハイ。焼き方はカマボ
コ、コンニャクが入る懐かしの
因島スタイル。夏でもおでん
が置いてある。幻の名店「みそ
」に似ている。



あつ、のれんだ!発見する
だけで嬉しくなる。目印は箱
崎漁港のウラ。

- 因島土生町二江内区256-16
- ☎0845・22・3702
- 🕒11:00~18:30
- 🗓水曜日(開ける日もある)
- 📍市民会館前より徒歩3分
- 鉄板:ワイド1枚モノ・温度225度
- その他のメニュー:うどん、そばの半玉400円。モダン焼550円。おでん。夏も人気でよく出るそうだ。