

心躍る、秋のお出かけへ
西区エリアの注目店を巡る!

今日は、広島市西区エリアで見つけた注目のお店をご案内。人気菓子店が営むカフェや、新顔のベーカリー&焼き菓子の店、特別な日に利用したい総菜店、老舗製粉会社による米粉パン専門店といった個性豊かなお店をドライブして巡ろう!

ネットヨタ広島 presents  =3 VOL.92

たから
モノ
さがして

ON AIR 広島テレビで毎週木曜日18:55~放送中

Model : 瀬戸 彩華、加藤 れな
(WSP所属)

自慢のワッフルの魅力をもっと楽しめるカフェへ

広島県産の米粉や卵を使用したふんわり食感のワッフルやバームクーヘンでお馴染みの『kunugi』から誕生したカフェ。製造をおこなう本店に併設しており、「自慢のワッフルの魅力をさらに楽しんでもらいたい」と開発したメニューを用意する。北広島町産のたっぷりの野菜と味わうサラダ仕立てのワッフルランチや、クロワッサン生地で仕上げたクロワッフルデザーなど、多彩なメニューに舌鼓を。テラス席に座って、目の前の太田川を眺めながら過ごす時間もオススメ。店内では、定番のワッフルやバームクーヘンをはじめとする『kunugi』のお菓子も購入できる。焼きたてのワッフルを味わった後は、お土産選びもぜひ楽しみたい。

①

くぬぎカフェ
櫟 kunugi café

広島市西区己斐東1-2-21

☎082-272-0001

🕒9:00~18:00(L.O.17:30) 休無休 回10台

Waffle

LOVE SWEETS



■季節のフルーツサラダ 1,560円

北広島町で育てられた新鮮なベビーリーフやフルーツが、ふわふわのワッフルと相性抜群の一皿。+360円でドリンクセットにできる。



■甘酸っぱいベリー 1,320円

クロワッサン生地を使用したクロッフルデザート。ザクザク&もちもち食感のクロッフルを、たっぷりのベリーとアイスクリームと一緒に。

多くの人に愛される『kunugi』のワッフルが誕生して28年。材料や製法にこだわり、今もお進化を続けている。



focus here
ここに注目!

今年7月にメニューをリニューアル。季節の旬よくばりプレート2,160円など、ランチメニューが充実した。



ワッフルをラスクのように焼き上げた「さくさくワッフル」など、贈り物にもぴったりの焼き菓子と並ぶ。



It's Delicious

カットしたワッフルにクリームやフルーツなどをサンドした一口サイズの「kunugiワッフル」は約30種を用意。



駐車場を完備しているので利用しやすい1軒。年内は、Instagramをフォロー、タグ付け投稿すると会計より20%OFFのキャンペーンを実施中。

今日は
シエンタで
おでかけ!

■公式インスタグラム

たからモノ/さがして

@takaramono_netz

フォローしてね!



Happy driving!

動画で! もっと詳しくクルマをCHECK!

https://www.netz-hiroshima.jp/takaramono_jp/202211/



※編集上の都合により、10月25日(火)頃のアップを予定しています。予めご了承ください。



■鶏ハムとモッツアレラ 367円

サンドイッチには、もっちり感のある生地を使用する。こちらは、さっぱりとした鶏ハムに、モッツアレラチーズとトマトを合わせた一品。

focus here
ここに注目!

丸いフォルムが印象的なサンドイッチは具材も自家製にこだわっている。低温調理した鶏ハムや、あんこも手作りだ。

like very much



■あんバター 248円

たっぷりの自家製あんこ、厚めにスライスしたバターの組み合わせがたまらない! おやつにも軽めの食事にもオススメの人気メニューだ。

Sandwich

2人の職人が手掛ける パンと焼き菓子の店

パン作りを担当する藤田さんと、焼き菓子作りを担当する野村さん。2人が腕によりをかけて生み出す、サンドイッチなど総菜系を中心としたパンや、クッキー、フィナンシェなどの焼き菓子が並ぶ小さなお店。湯種を使用したもっちり食感の生地で様々な具材を挟んだボリューム感のあるサンドイッチは、朝食やランチにオススメだ。また、約15種類そろった焼き菓子は丁寧な製法に自信あり。手土産にしても喜ばれそうな品々からお気に入りを見つけて。

■自家製レモネード

400円

テイクアウトで楽しめるドリンク類もスタンバイ。他に自家製のコーラやジンジャーエールもあり。



lemonade



■クリームパン 183円

少し甘めなミルク感のある生地で、自家製カスタードクリームを包んだ定番人気のパン。

Others

②

メック

MECQUE boulangerie

広島市西区観音新町2-2-10

☎080-9837-6571

☎7:00～売り切れ次第終了

☎休月・火、ほか不定休

☎回近隣のコインパーキングを利用



■ガレットフルトン、フィナンシェ 各151円ほか

サクサクとした食感にこだわったクッキーや、スティック状で食べやすく仕上げたフィナンシェなど、多彩な焼き菓子類も要チェック。

秋ドライブの目的地はこちら♪

西区エリアで 見つけた 注目店へGO!

続いては、秋のお出かけにテイクアウトで利用したい注目店へ。天気の良い日には、こだわり満載のパンや総菜を買って、お気軽ピクニックはいかが?

わくわく
楽しい♪



1



3



2

1. 小ぢんまりとした店内に、パンや焼き菓子がギュッと並ぶ。冷蔵ケースにはプリンなどのメニューもあり。2. ほうれん草とベーコンのクロックウェルデ、とうもろこしのクロックムッシュ各264円。3. 今年7月にオープンした1軒だ。



■有頭海老のカダイフ巻き
アメリカーナマヨソース 440円ほか

種の一つであるカダイフを海老に巻き付けて、サクサクに揚げた料理。その他、とうもろこしとベーコンのキッシュ、ごぼうのムースなど、一品添えるだけでいつもの食卓に。

見た目も華やかな総菜で特別な日の食卓に彩りを

記念日や誕生日など、特別な日に利用したい総菜をそろえるテイクアウト専門店。ローストビーフや手作りソーセージ、野菜のバーニャカウダなど、味へのこだわりはもちろん、見た目も華やかな品々がショーケースに並ぶ。店内にはワインセラーもあり、食事に合わせたワインを購入できるのもうれしい。いつもの食卓を華やかに彩ってくれる一品を見つけに、足を運んでみて。



ショーケースには総菜が約40種そろう。ランチボックスなど普段使いたいメニューもスタンバイ。

Delica

③

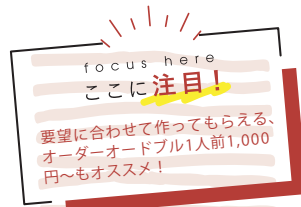
ブーケ

Delica shop BOUQUET

広島市西区己斐本町1-14-3 広島T&Yビル1F
☎082-507-7077
🕒11:00~19:30
🚒 困火 📍 近隣のコインパーキングを利用

■パエリアセット 1,000円

チキンと豆のパエリアに、ドレッシングを選べるサラダが付いたセット。



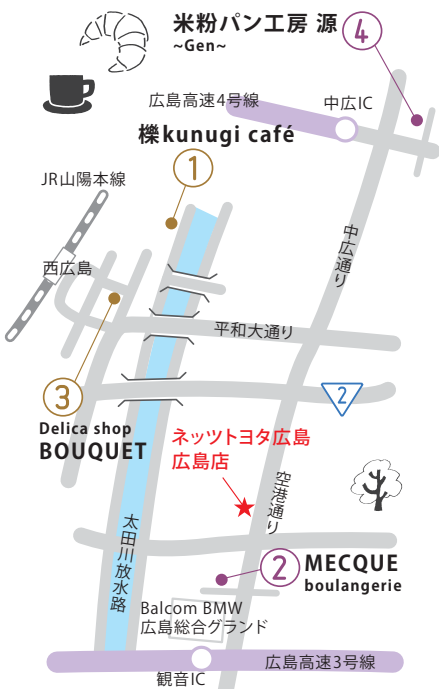
要望に合わせて作ってもらえる、オーダーオーダー1人前1,000円~もオススメ!



Side Dish



1.西広島駅からほど近い場所に位置する店。総菜には、安佐南区吉山にある系列店の『Oishi吉山』から仕入れる広島県産の新鮮な野菜を使用する。2.約50種のワインが並ぶワインセラー。オリジナルのドレッシングなども販売する。



米粉パン工房 源 ~Gen~

襟kunugi café

Delica shop BOUQUET

ネットヨタ広島広島店

MECQUE boulangerie

Balcom BMW 広島総合グランド

※『ネットヨタ広島』の最寄り店舗は『広島店』。こちらでは11/19(土)、20(日)にイベントを開催予定! 詳細は次ページへ。

広島県産米粉を使用したしっとり食感の米粉パンを

創業明治22年の老舗製粉会社が営む、米粉パン専門店。自社で製粉した広島県産の米粉を使用し、独自の製法で焼き上げるしっとりとした食感の米粉パン約70~80種類が店内にズラリと並ぶ。トーストするとより美味しさの増す食パンなどの定番に加え、ベーグルやシフォンケーキ、バーガー類にフルーツサンドといった、多彩な品ぞろえも魅力。店内では米粉の販売や、米粉を使ったレシピの配布もおこなっているので、ぜひチェックして。

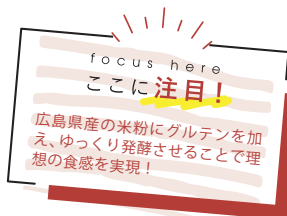
料理や洋菓子専用の庄原市産米粉410円など、自社製粉の米粉も販売。



④

こめこパンこうぼうげん 米粉パン工房 源 ~Gen~

広島市西区中広町2-24-5
☎082-208-5510
🕒10:00~17:00 困水 📍3台



広島県産の米粉にグルテンを加え、ゆっくり発酵させることで理想の食感を実現!



■小倉あんパン 200円

しっとり&フワフワに焼き上げたパンに、北海道産小豆使用のあんこをたっぷり。



■クロックムッシュ 300円

米粉食パンに米粉使用のホワイトソースやチーズをのせて焼き上げた一品。

Komeko



■アップルパイ 270円

米粉8割使用のデニッシュ生地で、自家製リンゴブレザーブを包んで。



米粉使用の割合は全てのパンに明記されている。米粉角食パンなど、グルテンを使用していない、米粉100%使用のシリーズも人気だ。



西区エリアの いいモノ、プレゼント!

今月は、広島市西区エリアで見つけた注目店の魅力を楽しめるプレゼントが抽選で当たります! 美味しいグルメやドリンクを楽しんで♪
※写真はイメージです。

PRESENT

応募者全員にもれなく特典も!

合計
70名様に
当たる!



プレゼント応募はHPから

応募期間

10/23(日)~11/30(水) ※当選発表は12/1(木)以降
※お受取期間は、ご連絡から1ヶ月間

応募方法

今すぐ応募!!

ネットヨタ広島

検索

携帯電話でさくっとアクセス!



- 1 『ネットヨタ広島』で検索
→「たからモノさがして」2022年11月号をクリック!
→「今月のプレゼント応募はこちら」をクリック!
- 2 専用フォームに必要項目を記入して送信
- 3 当選者には『ネットヨタ広島』より、直接お電話またはメールにてご連絡いたします
- 4 最寄りの『ネットヨタ広島』の店舗にてプレゼントを受け渡し



check!!

公式インスタグラム

@takaramono_netz

掲載店舗の情報やイベント当日の様子など、様々な情報を発信中!



Information

ネットヨタ広島からの旬の情報!

11/19(土)、20(日)開催予定!

西区エリアのいいモノ、大集合!

in ネットヨタ広島 広島店

『樺kunugi café』で人気のお菓子「サクサクアーモンド」、『MECQUE boulangerie』のフィナンシェやクッキーなど好きな焼き菓子、『Delica shop BOUQUET』のクッシュュまたは唐揚げ、『米粉パン工房 源~Gen~』の米粉100%使用のパン「グリフルキューブ」の先着プレゼントがもらえるのでお楽しみに!



※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、プレゼントは個包装にてお渡しします。
※イベントは予告なく変更・中止になる場合がございます。予めご了承ください。 ※写真はイメージです



ネットヨタ広島 広島店
広島市西区南観音6-8-2
☎082-503-1111
開 9:30~19:30
※サービス受付
9:30~18:30
休月 ※一部の祝日・
振休を除く



新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組み

当社は、店舗内設備や試乗車の定期的な除菌清掃・換気を徹底し、ご来店時は、できるだけ席の間隔をあけてご案内いたします。また、お客様およびスタッフの健康と安全を考慮し、営業時間中マスクを着用して業務をさせていただきますことがございます。ご理解・ご協力いただきますようお願い申し上げます。

ネットヨタ広島のスタッフやモデル
チームが動画でクルマをご紹介します!

クルマの紹介動画はコチラ!

▶ チャンネル登録してね!



詳しくは

<https://www.netz-hiroshima.jp>

ネットヨタ広島

検索

ネットヨタ広島

www.netz-hiroshima.jp

お客様相談テレホン(受付時間/9:30~17:30 ※祝日を除く月~金) ☎0120-503-365

●定休日/月曜日 ※一部の祝日・振休を除く ●営業時間/9:30~19:30(三次店のみ19:00まで) ●サービス受付/9:30~18:30