



新風をもたらず江田島市の事業者さんをご紹介します!

1 | スムージーとホットサンドのテイクアウトショップ

Felice Kitchen フェリーチェ キッチン

人気は江田島野菜と柑橘の爽やかスムージー

【住所】江田島市沖美町三吉2776
【電話】090-8174-5509
【営業時間】11:00～15:30【定休日】水・木

世界遺産、宮島の「女神の寝姿」が見渡せる三高港。旅客ターミナルが一新され、切符売り場の横のお店は脱サラをして江田島市へ移住された中森店長が営みます。いつ来ても種類豊富なスムージーや、ボリュームがある出来立てのホットサンド、日替わり弁当、寒い時期はうどんもご用意。港の景色とともに、幸せ(フェリーチェ)な旅時間をお過ごしください。



中森聡(さとし)店長

一押しの厚焼きタマゴハムチーズのホットサンドと、江田島野菜のグリーンスムージー。

2 | 江田島ボタジェ&レストラン

Bricolage17 プリコラージュディセッ

江田島に住みたいと思えるほど美しい場所

【住所】江田島市沖美町長 宇四郎五郎1782-11 夢来来(ゆめきらい)内
【電話】無し(SNSからご連絡ください)【営業日】土・日・祝&毎月17日
【営業時間】11:00～15:00(ランチは完全予約制)、15:00～日没(カフェタイム)



空本健一さん

NPO法人
プリコラージュ江田島
理事長

大きく曲がった
ナスも新鮮で美味しい
江田島食材のひとつ。

【プリコラージュ=寄せ集めて
自分で作る。ディセッ=17】

32年ぶりに故郷へUターンされた空本さん。移住促進の交流拠点だった夢来来オーナーの精神を継承し、島の魅力を伝えるレストランを開業。野菜、ハーブ、果樹などを植えて育て、鑑賞と収穫を楽しむ庭(ボタジェ)と、島中を巡り、畑や市場から野菜類、漁師さんから魚介、猟師さんから猪肉など、その時に集まった素材から考えるコース料理を提供しています。

3 | 創作家庭料理・ダイニングバー

Shirasuya e's シラスヤイズ

牡蠣・シラス漁網元で育った山本代表が創り出す魅惑の味

【住所】江田島市能美町中町4941-1【電話】0823-36-6621【営業時間】18:00～24:00、土・日・祝 12:00～24:00【定休日】月・火【HP】shirasuya-es.com



中町港から徒歩6分、ゆったり寛げる店内。



気さくな
沖元崇人
店長

生シラス&釜揚げシラス丼

江田島海自牡蠣カレー

「KAKIJAN(かきじゃん)」は、山本代表渾身作の牡蠣のペースト。「食べるJAPAN美味アワード2021」に認定された、シラスヤイズオリジナル商品です。人気メニューのシラス丼や牡蠣カレーも商品化に向けて試行錯誤を重ねており、水揚げ後、短時間で真空冷凍した生シラスは流水解凍するだけでフレッシュで極上な一品になります。



実家の獲れたて牡蠣やシラス、島内の食材で料理します



山本江利子代表

4 | 江田島オリーブが好きな人の輪を広げる会社を設立

瀬戸内いとなみ舎

「オリーブ新漬け」は瀬戸内ブランド認定商品

【住所】江田島市能美町中町3769-1【電話】090-1790-9904【HP】itonamisha.thebase.in



季節限定商品です!

2種のオリーブ新漬け

ギフト向け
瓶詰め

世界20カ国から出品された「オリーブジャパン2022」で受賞した希少なオリーブオイル。



オリーブオイルやオリーブ新漬けは公式通販サイトをご覧ください



峰尾亮平代表

オリーブオイル鑑定士

神奈川県から2016年に移住し、江田島市のオリーブ栽培技術指導員の任期中から、「オリーブ商品を作って江田島市のお土産にしたい」(ETTO 4号に掲載)という夢を実現。「オリーブ新漬け」は丁寧に手摘みして塩水に浸けた物で、浅漬けのようにさっぱりと食べやすく、日本人好みの味で驚きます。品種違いの食べ比べもおすすめてです。

5 | 瀬戸内海と対岸の広島市が一望できる、SDGs対応のキャンプ場

Hawk Nest Family Village ホークネストファミリービレッジ

ソロでも、ご家族・ご友人とも! 夜景も美しく快適なキャンプ場

【住所】江田島市江田島町切串4-18【電話】080-5007-6436【HP】hawknestvillage.jp



秋田オーナーが事務所兼住居に常駐。小学生以下は無料。ワンちゃんもOK!



先祖から受け継いだジャングル化した土地を、重機を使わずチェーンソーとのこぎり、海が見えるまで1年かけて開拓した秋田オーナー。切串港から15分ほどの小高い丘の上にあり、デイキャンプも手ぶらキャンプも可能。使いやすしい炊事場、清潔なトイレ、シャワー、Wi-Fiも導入済みで女性ソロキャンパーもファミリーも安心の設備です。



秋田浩一オーナー

7 全国どちらにお住まいでも大歓迎!「東京江田島ファン倶楽部」会員募集!!

広島県江田島市を応援し、情報交換や交流を目的として2013年に設立したファンクラブです。

- 入会資格: 江田島市にゆかりのある方や、関心がある方ならどなたでもご入会いただけます。
- 会費: 無料です。■特典: 会報「ETTO(えっと)」最新号を、年1回ご自宅へ送付いたします。
- 総会・懇親会: 年1回開催。お1人様でも、ご家族、ご友人とご一緒でも、お気軽にご参加ください。

※東京近辺にお住まいの方に向けた情報発信が多いですが、どなたでもご入会を歓迎いたします。
◀簡単!便利!「東京江田島ファン倶楽部」ご入会申し込みフォームのQRコードです。



「江田島ファンネット」でYouTubeチャンネル始動!

「江田島ファンネット」は、人気スポットや新店舗など旬のえたじまを提供するサイトです。「江田島ファンネット公式YouTubeチャンネル」では見所や道順が字幕表示され、ドライブ気分で島ならではの景色をたっぷりと味わえます。江田島市をご存知の方には見覚えのある景色が満載!旅行計画にもぜひお役立てください。



公式
YouTube



公式サイト

東京江田島ファン倶楽部 会報 ETTO [えっと]

Vol. 8 特集: 江田島市の老舗

2022年11月発行

発行・編集: 江田島市役所 企画振興課「東京江田島ファン倶楽部」事務局 〒737-2297 広島県江田島市大柿町大原505番地
Tel: 0823-43-1630 Fax: 0823-57-4433 Mail: kikaku@city.etajima.hiroshima.jp

本誌へのご要望、バックナンバーの入手、「東京江田島ファン倶楽部」に関してなど、お気軽に上記へお問い合わせください。

●ディレクション、デザイン、取材、文、撮影
SHOTODESIGN 正藤由美子
Mail: shotodesign@gmail.com

※掲載内容および表記は2022年11月時点のものです。
※注記の無い記載料金は税込です。

ETAJIMA ← → TOKYO

ETTO

[えっと]

Vol.

8

“えっと”は広島で“たくさん”
という意味を持つ方言です

特集 江田島市の老舗



東京江田島ファン倶楽部

こんにちは! ETTOです。

「東京江田島ファン倶楽部」は2013年、広島県江田島市と、東京近辺にお住まいの方々との交流を目的として設立しました。今では全国各地からの会員登録も増えております。2015年に創刊した会報名は、**ETAJIMA**と**TO**KYOをつなぐという想いを込めて、地名の最初の2文字を合わせて「**ETTO**（えっと）」。“えっと”は“たくさん”という意味を持つ広島地方の方言でもあります。

8号では江田島市内で尽力する多くの事業の中から、通信販売やふるさと納税の返礼品など遠方からでも商品が入手しやすい老舗の事業者を中心に紹介します。2021年の調査によると、企業の平均寿命は23.8年。昨今の新型コロナウイルスによる影響、少子化や後継者問題など、大半が一代限りで幕を下ろしてしまいます。この状況下で長年愛され続ける老舗を巡り、昔と今のお話を伺い、手書きのメッセージもいただきました。様々な写真とともに楽しめください。

特集 江田島市の老舗

1 濱口醤油 (はまぐちしょうゆ) map—**1**

3 津田酒造 (つだしゅぞう) map—**2**

4 料理旅館 坪希 (つばき) map—**3**

5 長田製菓舗 (ながたせいかほ) map—**4**

6 ETAJIMA TOPICS

・島々の祭典「アイランダー2022」のご案内
・「東京江田島ファン倶楽部」総会・懇親会
・江田島市内に物件をお持ちの方へ 他

7 PICK UP!

・Felice Kitchen (三高港内のテイクアウト店)
・Bricolage17 (江田島ボタジェ & レストラン)
・Shirasuya e's (創作家庭料理・ダイニングバー)
・瀬戸内いとなみ舎 (オリーブ栽培、製品販売)
・Hawk Nest Family Village (キャンプ場)



有限会社 濱口醤油 [創業170余年]

醤油醸造業・卸業・店頭販売
【住所】広島県江田島市大柿町柿浦2080
【電話】0823-57-2136
【営業時間】8:00～18:00
【定休日】日・祝 【駐車場】5台
【HP】hamaguchi-syoyu.com

江田島 濱口醤油 検索



公式サイトでは
お醤油作りの動画や
多様な商品の通販も!



1970年代まで
使われていた麹室



貯蔵タンク



芸予地震後も現存する
レンガ造りの煙突の下部



工場南側の
レンガ壁



1955年頃の濱口醤油。2001年の芸予地震で煙突上部のレンガが破損したため、上半分を撤去し下半分だけになったものの、今でも使われ続けています。

煮物や照り焼きなど様々な和食を簡単に美味しく作れると好評を博しました。この「これ一本」がコロナ禍の濱口醤油を救ったといいます。「以前は飲食店やホテルが主な取引先でしたが、そこの板前さんや料理長が異動してしまうとうちとの取引が止まってしまうことがあって、これは先々苦しくなると思って一般家



濱口醤油に代々伝わるえびす様を、朝晩かかさず参拝される督さん。「昔、この近くは海岸だったこともあり、高潮で流されてしまったんですが、畑の麦穂と一緒にご神体が上がってきたんです」そして督さんの様々な転機にも、えびす様のご加護があったようです。



「愛情料理これ一本」「いりこの白だし」「ぼん酢」などの調味料や出汁を独自の比率で配合し、充填する、2018年完成の新工場。



玉萬寿醤油 (たまますしょうゆ)
全国醤油品評会で受賞実績を持つ看板商品。

愛情料理これ一本
名前の通り「これ一本」で魚の煮付け、肉じゃが、牛丼、親子丼、すき焼き、きんぴら、煮卵、ごま和えなど色々な和食の味付けができます。板前さんの割り下をヒントにしたヒット商品。

柚子・すだち・橙と厚削りカツオのぼん酢
3種の柑橘果汁を贅沢に使用し爽やかな味わい。国産の厚削りカツオ節が付け込まれています。

柑橘と炒いりこの瀬戸内ドレッシング
柚子とカボスの果汁と江田島産の旨味たっぷりの炒ったいりこを加え、玉萬寿醤油とブレンド。

いりこの白だしこれ一本
江田島市で水揚げされた、鮮度抜群のいりこをそのまま詰めた、うすいろ仕立ての白だし。

読者プレゼント
A コース

濱口醤油のこだわり詰合せ

玉萬寿醤油 (たまますしょうゆ)

愛情料理これ一本

柚子・すだち・橙と厚削りカツオのぼん酢

柑橘と炒いりこの瀬戸内ドレッシング

いりこの白だしこれ一本

5本セットです(上記参照)。

※プレゼントの応募方法は6ページをご覧ください。

濱口 督 はまぐち ただし

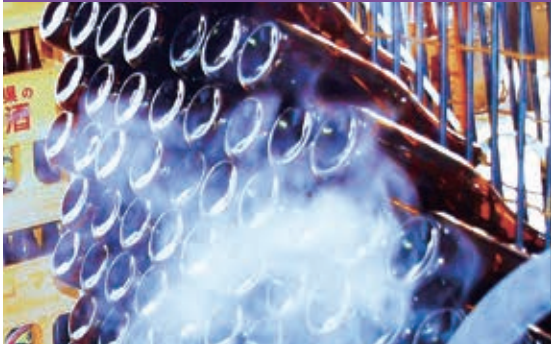
1970年、江田島市大柿町柿浦生まれ。
有限会社濱口醤油 代表取締役。六代目。



江田島はいままでどうりでず。
いつまでも変わらないと思
います。
ゆっくりおいで下され。

濱口醤油 濱口督

濱口醤油



醤油瓶の洗浄



工場裏にて幼少期の督さん。
「小学生の頃とか、友だちに家の手伝いしよるの見られるのはすごい恥ずかしいよね…」



醤油屋みさこの
手づくり梅干し



醤油屋プリン

看板メニュー「これ一本」で作られた「Citrus & Salt Source」と、「ミタラシーナソース」の2つのソースが付属。①そのまま②みたらしソース③塩ぼん酢④両方をかける、と4つの味の変化を楽しめるオリジナルプリン。みたらしの醤油味とぼん酢の酸味と濃厚プリンの甘みのハーモニーが、癖になる美味しさです。毎週土曜日限定販売中!

液だれしにくい



ガラス製オリジナル
しょうゆ差し



玉ちゃん
エコバッグ





公式サイトでは
季節限定商品も！

津田酒造株式会社【創業130年】

清酒製造業・全酒卸業・一般酒類小売業

【住所】広島県江田島市能美町中町 2372-1

【電話】0823-45-2727
【営業時間】9:00～17:00
【定休日】土・日・祝 【駐車場】有り
【HP】tsudasyuzo.com

江田島 津田酒造 検索



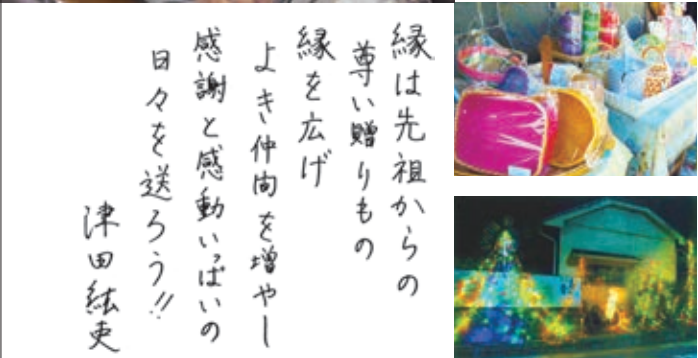
津田酒造

津田 紘吏 つだ ひろし

1940年、江田島市能美町中町生まれ。
津田酒造株式会社 代表取締役社長。三代目。



「人が喜ぶことをしたいんです」あふれる優しさと地元愛と。



明治26年(1893年)創業の津田酒造。酒造業以前は、旅館業や繊維品卸売業、農業など時代に
合わせて生業を変えてきたそうです。「先見の明もあったかもしれませんが、受け継いできたのは
人のために尽くすこと」そして、人とのご縁や運が今日に繋がったと語る三代目の津田紘吏さん。



曲がり角の先がどうなっているのか、想像が膨らむ
西側の路地は、津田社長のお気に入りの場所。

つだ まゆみ 津田 真由美

江田島市能美町中町生まれ。
津田酒造株式会社 取締役。



日本酒風呂のススメ

日本酒を約720ml(4号瓶)を入れて入浴すると、身体の汚れが
落ちやすく、お肌もつるつるになります。とても温まりますので、
長く置いておいたお酒は、入浴剤の代わりにぜひお試しください。



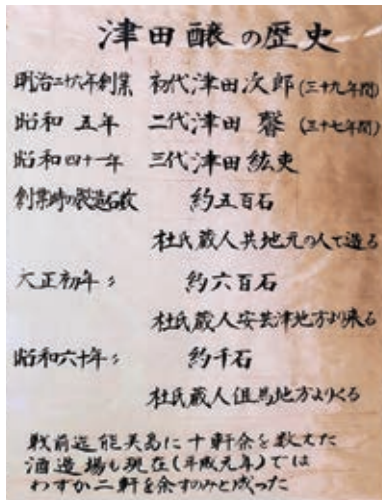
麦汁造りや発酵用タンクが並ぶ醸造所。

クラフトビール醸造所 「江田島ワークス」誕生！

津田酒造の敷地内に、酒類卸の
株式会社ヒラオカが、2022年6
月に醸造所を開業。新商品販売
で江田島市の活性化を図ります。

江田島ワークス

検索



酒屋さんの朝一番の仕事
は1時間ほどの蒸米(むし
まい)から始まります。
米を蒸す湯気が立ち上る
様子は、今では見ることの
できない記録写真です。

戦後、自社の酒造りに加え、甘い味の赤
玉ポートワインや焼酎など、時代に合わ
せて様々な酒類の販売を開始。
その後、高度経済成長期の食の洋風化
に伴い、日本酒の売り上げが落ちてくる
と「ビール問屋をやってほしい」と依頼
されて、キンビールが品薄になるほど好
調になり、苦しい時代を乗り越えました。
津田酒造の代表銘柄、「島の香」の文字
は「日本経済新聞」の題字を手掛けたこ
とでも有名な書道家、上田桑鳩(うへだ
そうきゅう)氏が、江田島市の友人の元へ
訪れた際、二代目の津田馨(つだ かおる)
さんらに頼まれ、その場でサッと書かれた
貴重なものです。

代表
銘柄

島の香



有限会社 坪希【創業120年】

飲食サービス業・旅館業

【住所】広島県江田島市沖美町畑6-2
【電話】0823-48-0018
【駐車場】20台、無料送迎有り(予約制)
【HP】tsubokiryokan.com

会食 ご家族、ご友人、お仲間との記念日に
全室、専用お手洗い付きの完全個室
2名～58名様／組(予約制)
【営業時間】昼 12:00～、夜 17:30～
【料金】コース料理 7,508円～、
4名様以上は1名6,353円～

本館宿泊 1日2組限定

1泊2食付き、2名様から
【IN/OUT】16:00/9:30(平日10:00)
●旧 館 階段有り 2～12名様(約90m²)
【料金】13,860円～
●はなれ 1階バリアフリー、檜風呂付き
2～6名様(約54m²)
【料金】17,325円～(2020年7月完成)



江田島 坪希

検索

坪 希 つぼき

坪木 一恵 つぼき かずえ

1960年、江田島市沖美町畑生まれ。
有限会社坪希 代表取締役。四代目女将。



江田島を愛してくださっている皆様
お元気ですか～

島の海鮮料理と夕日
どうですか？
癒されますよ。
是非遠くにおいで下さい。
お待ちしております。
坪希 坪木一恵



天風邸宿泊 和モダン別荘:1日2組限定 露天風呂付き2階建てメゾネット(2022年4月完成)
1泊2食付き、2名様から／室 ●特等室 天—そら—(約54.47m²)【料金】26,800円～
【IN/OUT】15:00/10:30 ●特別室 風—かぜ—(約54.47m²)【料金】24,800円～

困難があっても、人と人との思い出をつくる場所を残し続けたい一心でした。

1945年(昭和20年)の枕崎台風で、土石流災害を
2度も経験している坪希。屋根の上から見ていた初代
女将のご主人、泰吉さんは、「来た来た来た！戸を全部
開けー！と、土石流をそのまま家の中に通すよう命じ
ました。丈夫な日本家屋は流されることなく残り、取り
除いた大量の土石の一部を使い、石塀を作るなど、
趣のある本館を取り戻します。
また、コロナ禍では皆で話し合い、自粛期間の今こそ
思い切ってやれることを！と、本館の改修工事を敢行。
非日常を味わえるバリアフリーのはなれ、ワーケー
ションにも適した、瀬戸内海を望む「天風邸(てん
ふうてい)」を新築。個室で少人数の集まりに特化し、
除菌消臭する業務用オゾン発生器を全室に完備。
看板メニューの鯛めしの通販開始など能動的に取り
組みました。本館には頼山陽(らいさんよう)の書や、

貴重な絵画、骨董品、著名人のサインなど記念館のよ
うに見所があり、「天風邸」は、壁や天井に江田島産の
名品、津島織物(能美町)の美しい織りの紙布(しふ)、
障子、扉、畳などの意匠、落ち着いた色合いや艶消し
黒、全て本館との連動をを考えて作り込まれています。

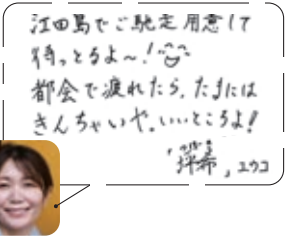


左：創業の明治時代の古地図。当時は「坪木旅館」と称していました。
右：昭和初期、二代目女将(左端)の坪木ツヤノさんとお客様の記念写真。

夕日と星空が美しい沖美町で明治より続く坪希。四代目女将の一恵さんは、コロナの脅威に「これ
までか」と悩んだ時期もありました。将来を見据えられたのは、先代の「坪希を頼むよ」の言葉と
お客様の励ましのご連絡。さらにはスタッフさんと料理担当の優幸(まさゆき)さんの行動力でした。



何度も訪れたいくなる瀬戸内海の島の隠れ家として人気の老舗も休業を余儀なくされました。「お客様が少しでも安心して過ごせるよう設備は整えてきま
したが、全てはこれからです」と覚悟を語る顔にも笑みがこぼれます。日本情緒を感じられる老舗だからこそ、都会からも、インバウンドも目指す、
新生「坪希」。朗らかに優しい女将の一恵さんに会いに、新鮮な海の幸を丁寧に料理する坪木優幸さんのおもてなしを味わいに、ぜひお出かけください。



女将の一恵さんとユウコさんのお2人に、館内
をご案内いただきました。



新しくなった「坪希」のロゴは、海辺に
建ち、庭の桜が人気なので、波に桜。
「坪」の字は、刀のつばを模して中
央に配置され、平和を願って「平」
が引き立つデザインだそうです。



読者プレゼント C コース

レンジで
あたためるだけ！ 坪希のふくふく鯛めし

料理人の坪木優幸(つぼ
き まさゆき)さんが、看板
メニューをお持ち帰り用
に長年試行錯誤し完成
させた逸品です。



発送：クール便(冷凍)
260g×2/パック(2～3人様分)

※プレゼントの応募方法は
6ページをご覧ください。



※完成間近の外観

長田製菓舗【創業75年】

製菓業・店頭販売・茶屋（イートインスペース）

【住所】広島県江田島市江田島町鷺部

2-691-1

【電話】0823-42-0174

【営業時間】9:00～17:00

【定休日】火曜日 【駐車場】有り

ご注文はお電話にて承ります。

※山や海を見ながらくつろげるバリアフリーの
新店舗が、2022年11月下旬にオープン。



① 江田島しぐれ（えたしましぐれ）—2種—
栗入りのしろあん（左）と、抹茶あん（右）がたっぷり
楽しめる、薄皮まんじゅう。



② 栗まんじゅう
三代にわたり伝わる製法のこしあんに、栗が入った
定番のまんじゅう。

機械を使わず丁寧に手作りされたお菓子。

「すべて手作業なのでとても手間がかかります」お菓子作りのために
時間を使いたいという長田製菓舗では、インターネットによる情報発
信や販売はありません。そこで、変わらぬ味の定番商品や、三代目店
主の長田朋幸さんが手がけた商品を選びすぐり、ご紹介いたします。



③ 安芸の詩（あきのうた）—4種—
左から、緑色の桃のシロップ漬け、栗、渋皮栗、梅の甘露煮。
黄身あんで丸ごと包み込んで焼いた、全国でも珍しいお菓子。



④ 古鷹旅情（ふるたかりょじょう）
さっくりと軽い食感の生地に、甘酸っぱいブルー
ベリージャムをはさんだ焼き菓子。



⑤ やきいもさん
江田島市の畑で収穫された、さつまいものなめ
らかなあんが入ったまんじゅう。



⑥ いもちょこくるみ饅頭
刻んだくるみ入りのさつまいもあんをチョコ生
地で包んだ、コーヒーにも合う洋風まんじゅう。

美味しい食べ方を教えてくださる店主。

1番から4番は、長年のファンが多い定番商品です。5番と
6番は、市内の「てくてくのさつまいも本舗（峰商事合同会
社）」と朋幸さんとのコラボ商品で、5番は温めて食べるの
も美味しいのだそう。6番も「自分が食べたいもの」として
製作された逸品。3番の緑色の桃が入った「安芸の詩」は、
朋幸さんが新たに加えた商品です。

長田製菓舗

初代、長田隆（ながたたかし）さんは戦後、中国の親戚の元で修業を積み、地元に戻り創業。
家族経営で伝統の味と製法を守ります。茶屋を併設したバリアフリーの新店舗で「江田島
の海でも眺めながら、ゆっくり食べていってください」と三代目店主の長田朋幸さん。

長田 朋幸

ながた ともゆき
1978年、江田島市江田島町鷺部生まれ。
長田製菓舗 三代目店主。



戦後から長く親しまれた、
黄色いひびきの旧店舗。



定番商品の一部は、市内のショッピング
センターゆめタウン（大柿町）、ふるさと
交流館（江田島町）などでも購入可能。

長続きの秘訣は一年中横ばいに売上を保つこと。

季節の商品やコラボ商品も積極的に開発している店主の朋幸さん。
夏は饅頭の売り上げが減るため、涼しげなフルーツゼリーや水饅
頭が並び、寒くなるとフライ饅頭、どら焼きなどが購入できます。
「島の子どもたちは小学生でもマンゴーやイチゴより、こしあんや
抹茶を選ぶので驚きます」また、お客様から「うちの孫は、大量生産の
栗饅頭は食べないけれど、ここの栗饅頭は食べる」と言われたこと
もあるそうです。お子様の反応は付度が無く素直。試食でも様々な
意見に耳を傾け、真摯に味を追求されています。



イチゴやはっさく大福は、旬に仕入れた数量
のみ販売。ふんたん大福も人気です。瀬口醤油
（p1）の醤油を使ったみたらし団子もぜひ！



新店舗内で、江田島湾と山々の眺望や、飲み
物とお菓子を愉しめます。海辺のテラス席も
計画中で、サイクリストのご休憩にも最適です。

読者プレゼント

Dコース

長田製菓舗のお菓子セット

栗まんじゅう
江田島しぐれ
やきいもさん
安芸の詩（あきのうた）

などを詰め合わせます。

セット内容はお楽しみに！

ETAJIMA TOPICS

島々の祭典「アイランダー2022」の展示ブースでお待ちしています！

入場
無料

国土交通省、公益財団法人日本離島センターが主催する島々の
祭典「アイランダー2022」は、30回目の節目を迎えます。3年ぶ
りに直接お会いできるこの機会に、江田島市の魅力や移住のご
相談、観光地や新店舗など最新情報をたっぷりご紹介いたし
ます。江田島市ならではの特産品もぜひお買い求めください。



アイランダー2022

検索

今までの江田島市の
展示ブースの様子



下記のQRコードから
事前登録の上、ご来
場いただくとき当日の
入場がスムーズにな
ります。（入場制限が
行われます）

事前登録
はこちら！



全国の島々が集まる祭典 アイランダー2022

2022年 11月19日（土）10:00～18:00 11月20日（日）10:00～17:00

場所：池袋サンシャインシティ 文化会館3F 展示ホールC（東京都豊島区東池袋3-1-4）

※江田島市のブースで「ETTOを読んだ」とお伝えくださった東京江田島ファン倶楽部会員様に、記念のプチギフトをお渡しいたします！

「東京江田島ファン倶楽部」総会は、1月下旬開催！

例年1月下旬に「東京江田島ファン倶楽部」の総会・懇親会が、銀座の
ひろしまブランドショップ「TAU」3階のレストランで開かれます。美味し
い瀬戸内イタリアンや江田島牡蠣を味わいながら、本誌ETTO読者の
方々との交流をゆっくり楽しみましょう。



江田島市内に物件をお持ちの方は、「空き家バンク」登録がおすすめです

■今、江田島市の「空き家」が求められています

空き家を所有している方、将来、家を賃
したり売却したいとお考えの方は、企画
振興課の吉田までお気軽にご相談くだ
さい。江田島市の「空き家バンク」制度を
通して、移住希望者に情報発信を行い、
必要とされる方へおつなぎします。

会員様がお持
ちの家屋を価
値あるものとし
て次世代へ！



担当：吉田大輔

【電話】0823-43-1630

【メール】kikaku@city.etajima.hiroshima.jp

■先輩移住者さんのリアルな島暮らし

ほどうな島暮らし

hodohodo

江田島市移住・定住ポータルサイト



江田島暮らしにご興味のある方は、ポ
ータルサイト「hodohodo」をご覧ください。
江田島市の移住支援情報や、先輩移住者
さんのインタビュー、島生活の様子など
わかりやすくご紹介しています。

hodohodo 江田島

検索

「空き家」の未来は、住まいの他に複合施設や店舗など多種多様！

切串港から徒歩5分にある複合施設、「Kirikushi Coastal Village
（きりくしコースタルビレッジ）」は、古い空き家をリノベーション。
2022年8月にオープンし、コワーキングスペースやシェアキッチン、
イベントなどに利用可能なレンタルスペースを使い、島の中と外を
つなぐ交流スポットとして賑わいを創出しています。

【住所】広島県江田島市江田島町切串2-1-2

【Mail】kirikushiCV@gmail.com

Kirikushi Coastal Village 蛇草孝介（はくさ こうすけ）さん



津田酒造 日本酒飲み比べレポート

日本酒は大好きですが、舌には自信がありません。話半分でお読みください
ETTO編集長：畑河内真

純米酒「月夜の宝島」 すっど飲める素直なお酒と
いう印象。ほんのりとした甘さとふわっとした香りが
残ります。さほど自己主張せず、舞台上のみんなを
そっと支えてくれる存在という感じ。淡い味付けの料
理にも合うのではないですか。イメージは、無骨で気のいい豪傑。



清酒上撰「島の香」 飲みやすいけれど、宝島よりは味や香りが濃く、
地酒らしい苦みもあります。ゴリゴリではないものの、いくらか自己主張
がある感じです。味が濃い目の料理と合わせても、しっかりとした存在感
を残すのではないのでしょうか。イメージは、無骨で気のいい豪傑。

純米吟醸「氣」 吟醸らしく爽やかで上品な甘さと香り。飲みやすくて
美味しい。決して主張は強くないですが、少々濃い味の料理を食べた後
でも、こちらに引き戻せるような存在感があります。イメージは、誰もが
振り向く綺麗なお嬢様。

ちなみに津田酒造の社長さんのお話では、一番酒の味が分かる飲み方は
「塩を肴に、水で口を洗い流しながら飲む」だそうです。ぜひお試しください。
実際にやってみると、酔います！けれどとても楽しく飲みましたよ。

東京江田島ファン倶楽部 会報「ETTO（えっと）」編集部より

読者プレゼント



同封のアンケート用紙、また
はQRコードからアンケート
フォームにアクセスし、お答
えくださった方の中から抽
選で、好きな老舗商品A～
D（2ページから5ページの各ページの
右下で、写真とともにご紹介）からお選
びいただいたものをプレゼント！

- A 瀬口醤油のこだわり詰合せ
- B 津田酒造の地酒セット
- C 坪希のふくふく鯛めし
- D 長田製菓舗のお菓子セット

【編集後記】

8号は江田島市で長く愛されてきた老舗特集です。ご紹介したのは
地域に根付き、今までとこれからを支えてくださる事業者の皆さんの
ストーリー。市内には、ご登場いただいたお店の他にもたくさん
の事業者さんがおられます。ご来訪の際は、ぜひお立ち寄りくださいね。
なお、編集部では読者アンケートを大募集！左記とp2～p5の商品
紹介（A～Dコース）をご覧になり、好きなプレゼントを選んで、
ぜひふるってご応募ください。（ETTO編集長：畑河内真）

松本編集員から引き継ぎ、今期からETTO編集員になった吉田と申
します。東京で開催のアイランダー2022や、翌年1月下旬の総会で
皆様にお会いするのが楽しみです。今号は数ある老舗の中から4社
取材することができ、歴史や由緒あるお話と江田島市への深い愛
情を伺い、エネルギーをいただきました。（ETTO編集長：吉田大輔）

今号は、4社の老舗、5社の事業を取材する機会を得ました。驚くよ
うなお話も、大笑いするお話も掲載しきれないほど聞かせていた
だき、また皆様の前向きな姿勢と、お顔つきの格好良さに惚れ惚
れといたしました。どうぞぜひ、江田島市へ実際に会いにお出かけ
ください。（ETTO編集長：正藤由美子）

本誌「ETTO（えっと）」へのご要望やバックナンバーの入手、「東京江田島ファン倶楽部」に関する質問など、お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ先

江田島市役所 企画振興課「東京江田島ファン倶楽部」事務局 〒737-2297 広島県江田島市大柿町大原505番地
Tel: 0823-43-1630 Fax: 0823-57-4433 Mail: kikaku@city.etajima.hiroshima.jp

※「ETTO」9号は2023年11月に発行予定です