



江田島牡蠣麻婆丼
Sugos Café



島うまFEST2025 えたじまグルメの祭典

初代えたじまグルメ王決定！各受賞メニューを紹介！

江田島産のぷりっぷりの牡蠣を使い、中華専門のシェフが作る本格派麻婆。牡蠣のエキスをうまく利用して、麻婆豆腐と一緒に融合させて旨味を閉じ込めることを意識。麻婆豆腐の辛さもこだわっており、四川の豆板醤、自家製ラー油を使用しています。

ここで食べよう！

Sugos Café
大柿町大君 2389 - 2



コメント

江田島市は牡蠣を目的に訪れる方が多いので、牡蠣フライや牡蠣のクラムチャウダーなども用意しています。受賞をきっかけに、江田島牡蠣麻婆丼も、年中ランチで提供していきたいと考えています。また、お店は Sugos という名のおり、『過ごす』ことに重点を置いています。食事をおいしく食べたい方も、癒しを求めて来られる方も、景色を楽しみながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。

食部門賞



大豆うどん
江田島市シルバー人材センター互助会

大豆で味わい深い出汁をとり、江田島の醤油で味付けした、香り豊かな、昔から江田島市で伝わる大豆うどんです。

コメント

代々、味を受け継いだうどんです。地元のものを使ったこだわりの出汁のほか、大豆は適度な硬さで提供。油揚げ、かまぼこ、ネギを乗せ、色合い良く仕上げました。私たちはチームワークの良さが自慢です。現在、会員募集中！シルバー人材センターで、私たちと一緒に働きましょう！

ここで食べよう！

江田島市内でのイベント会場でお会いできるかも！

カキ部門賞



牡蠣のミルクポタージュ
オイスターカフェ江田島

地元の牡蠣約3粒をすりつぶして使用。牡蠣の味がしっかりと味わえて、濃厚でクリーミーなミルクポタージュです。

コメント

「あの賞を獲ったスープをください」と注文をいただくことが多くなりました。皆さんの「おいしい！」という声が、島内外に広がっていきばうれしいですね。また、地方の牡蠣の3種食べ比べは、生牡蠣、焼き牡蠣それぞれご用意しています。こちらもぜひご賞味いただきたいです。

ここで食べよう！

オイスターカフェ江田島
江田島町秋月 2-49-52



スイーツ部門賞



いもつつお
てくてくのさつまいも本舗(江田島小学校)

島の恵みをぎゅっと挟んだ特製マリトツオ。こどもたちが一生懸命考えた特別なスイーツ。一口食べれば江田島市の魅力が心に広がります。

コメント

スイーツの商品開発をしたいという私たちが、てくてくのさつまいも本舗さんに協力をお願いして生まれた商品です。さつまいも酵母で作ったパンに、無農薬で育てたさつまいもと江田島産レモンを使用。パンの上にアイシングとレモンの皮を乗せることで、甘さと酸味を楽しんでもらえます！

ここで食べよう！

3月5日(水) 10:00 ~ 13:00(予定)
ひろしま夢ばらざ(広島市中区本通)で販売！

