

掘り出せ旬の福!

福山

うずみごはん

MAP
Fukuyama
Uzumi-gohan



ただの白いご飯!?いえいえ、ご飯の下から旬の食材が美味いだし汁とともに現れてくるんです。何が出てくるか掘り出しながら食べる楽しさは、宝探しのようなワクワク感が味わえる。それが「福山うずみごはん」!

01 茶処ばら



うずみ 780円(税込)

うずみ・季節の小鉢・香の物・お茶
いりこ出汁と定番の具材で作った、昔ながらのうずみです。ご予約で鯛うずみもご用意できます。

うずみ提供時間 1日20食限定

昼のみ(11:00~14:00)

丸之内一丁目8-9 福寿会館内洋館
福山駅から徒歩5分

☎9:30~16:30 Pあり(思いやり駐車場の有)

☎084-928-0090 休 月曜日

02 モンローズ



至福の鯛うずみ 900円(税込)

朝食バイキングの一品
鯛、エビ、野菜などを鯛の出汁で煮ており、口に入れた瞬間、ふんわり優しい気分!

うずみ提供時間

朝(6:30~9:30)

城見町1-1-6 福山オリエンタルホテル内
福山駅から徒歩3分

☎6:30~9:30 休 年末年始 Pあり

☎084-927-0888 休 年末年始 Pあり

03 如稻(いね)



うずみ寿司 1,200円(税込)

米は広島県産、金糸は神石高原町で平飼いされた鶏卵を使用するなど、食材にこだわった薬味寿司です。

うずみ提供時間 要予約(3時間前までの予約)

全日(10:00~17:00)

本庄町中2-4-30
福山駅から徒歩15分、備後本庄駅から徒歩5分

☎10:00~17:00

☎084-925-9456 休 不定休 Pあり

04 ゆらら食堂



ゆらら鯛うずみ 700円(税込)

瀬戸の小魚の南蛮漬け小鉢・食前酢・香の物
瀬戸内海産の鯛を使用した野菜たっぷりのうずみ。とろみを効かせた上品な和風仕立てです。

うずみ提供時間

全日(平日11:00~24:00・土日祝9:00~24:00)

南本庄1-12-22 スーパー銭湯ゆらら
福山駅から徒歩15分

☎平日11:00~24:00・土日祝9:00~24:00

☎084-926-2685 休 第3水曜日 Pあり

11 囲着屋 樹



海鮮うずみ釜飯 780円(税込)

瀬戸内海産の真鯛の漬けを使用。だしをかけることと味の变化も楽しめます!

うずみ提供時間

夜(17:00~ラストまで)

元町8-2

福山駅から徒歩5分

☎17:00~ラストまで

☎084-921-3655 休 不定休 Pなし

12 瀬戸内料理たん



うずみ会席 3,000円(税込)

季節の食材を使ったうずみなどの多彩なお料理を、会席スタイルで楽しめるコース
和食の職人が季節の食材をオリジナルのうずみに仕立てます。他に単品のオリジナル創作うずみもご用意。

うずみ提供時間

夜(17:00~24:00)

元町13-21 宮通りビル1F

福山駅から徒歩5分

☎17:00~24:00

☎084-928-5465 休 なし Pなし

13 薫焼き鳥 とんど



季節のうずみ(とんど焼入) 800円(税込)

当店名物の薫焼き鳥「とんど焼き」と季節の食材を具材としてうずめた、当店オリジナルのうずみです。

うずみ提供時間

夜(17:00~24:00)

元町13-25

福山駅から徒歩5分

☎17:00~24:00

☎070-5300-4322 休 なし Pなし

14 魚勝



瀬戸内うずみ 950円(税込)

うずみ・小鉢
小魚料理が好評。寿司が自慢の日本料理店が自信をもって作る福山の郷土料理です。

うずみ提供時間

全日(11:00~22:00)

元町12-13

福山駅から徒歩3分

☎11:00~22:00

☎084-931-8888 休 なし Pなし

21 遊膳



旨味たっぷり汁かけ鯛うずみ 830円(税込)

旨みたっぷりのスープが自慢!香ばしく焼いた鯛の切り身が入った遊膳特製の「うずみ」をご賞味ください。

うずみ提供時間

夜(17:00~24:00(金土・祝前日25:00))

船町4-10

福山駅から徒歩10分

☎17:00~24:00(金土・祝前日25:00)

☎084-922-0256 休 火曜日 Pなし

22 ツキノヒカリ



海鮮うずみ 1,200円(税込)

旬の海鮮をふんだんに盛り込んだツキノヒカリ特製のうずみです。

うずみ提供時間 要予約(前日まで)

夜のみ(17:00~23:00)

明治町5-7 山陽セントラルハイイツ1F

福山駅から徒歩15分

☎11:30~13:30(月~金)・17:00~23:00

☎084-923-0302 休 日曜日 Pなし

23 割烹ありやす



四季彩うずみ 1,080円(税込)

うずみ・小鉢・香の物
瀬戸内海の鯛をズケにした身を使用。老舗割烹の味をぜひお楽しみください。

うずみ提供時間 要予約

昼(11:30~13:45)

入船町2-3-19

福山駅から徒歩15分、車5分

☎11:30~14:00

☎084-922-4545 休 日曜日・祝日 Pあり

24 おばんざい 木むら



うずみ 1,280円(税込)

昔ながらのうずみです。秋のお祭りの時季9月~10月の季節限定。マツタケの出まわる頃、地エビとマツタケが入ります。

うずみ提供時間 要予約

夜のみ(17:00~22:00)

三吉町2-9-22

☎11:30~14:00(月火水のみ)

17:00~22:00

☎084-927-0808 休 日曜日・祝日 Pあり

05 ピストロメゾンドウシエフ



神石和牛と服部しょうがの和風うずみ
全デザイナーコース対応可
(4,500円、6,000円、8,000円、10,000円(税・サ・別))
備後地域の素材と厳選された一本釣り露出汁

うずみ提供時間 **要予約**
夜のみ(18:00~22:00)
三之丸町8-25
福山駅から徒歩5分
☎11:30~14:30・18:00~22:00
☎084-973-8337 休 月曜日 P なし

06 カフェ&ピュウフェストラン クレール



福山郷土料理 うずみ 1,645円(税込)
朝食バイキング無料オーダーメニュー
瀬戸内のちりめんじゃこと昆布・梅チップ・魚を
ほくしたものを入れ、出し汁を注いでさっぱりと
した味わいに仕上げています。

うずみ提供時間
朝のみ(6:30~10:30)
三之丸町8-16 福山ニューキャッスルホテル内 1階
福山駅から徒歩1分
☎6:30~22:00
☎084-922-2140 休 なし P あり

07 和食堂 鞆の浦



鯛うずみ 1,450円(税込)
瀬戸内海産の旬の食材を使用した鯛うずみを
堪能ください。

うずみ提供時間
昼(11:30~14:30) 夜(17:00~21:30)
三之丸町8-16 福山ニューキャッスルホテル内 地下1階
福山駅から徒歩1分
☎11:30~14:30・17:00~21:30
☎084-922-2140 休 なし P あり

08 幸八(こうはち)



鯛うずみ 800円(税込)
新鮮な鯛を幸八自慢の鯛めしでうずめてい
ます。

うずみ提供時間
夜のみ(16:30~22:00)
三之丸町30-1
福山駅から徒歩2分
☎11:30~14:00・16:30~22:00
☎084-921-6285 休 なし P あり

09 菜々彩



福山鯛うずみ 550円(税別)
テイクアウトでお気軽に福山郷土料理「うず
み」をどうぞ。

うずみ提供時間 **要予約(前々日まで)**
全日(10:00~19:00・土~19:30)
元町1-1 天満屋B1 福山駅から徒歩5分
☎10:00~19:00(土曜日/19:30)
休 なし(天満屋福山店に準ずる)
☎084-927-2072 P あり

10 酒奏居着家 季酒



季酒海鮮うずみ釜飯 780円(税込)
四季折々の海産物を取り入れた季酒特製海鮮
うずみ釜飯です。

うずみ提供時間 **要予約**
夜(17:00~ラストまで)
元町8-7
福山駅から徒歩5分
☎17:00~ラストまで
☎084-928-8355 休 不定休 P なし

15 味処 秀



大将の気まぐれうずみ 880円(税別)
美味しい・食材を埋めています。他にも鯛茶風う
ずみ(1,250円・税別)も。

うずみ提供時間
夜のみ(17:00~22:00)
元町13-2
福山駅から徒歩3分
☎11:30~14:00・17:00~22:00まで入店可
☎084-928-1798 休 日曜日 P なし

16 手羽先道場ぐんけい



究極の鶏うずみ茶漬け 454円(税込)
地場の食材にこだわり、うずみの中には府中産
の朝シメムネ肉を使用。出汁にもこだわったぐ
んけい流のうずみ茶漬けをご賞味ください。

うずみ提供時間
夜(17:00~25:00(L.O.24:00))
元町13-6
福山駅から徒歩5分
☎17:00~25:00(L.O.24:00)
☎084-973-4129 休 不定休 P なし

17 軍鶏いぶし家 宮通り店



究極の鶏うずみ茶漬け 594円(税込)
地場の食材にこだわり、うずみの中には府中産
の朝シメムネ肉を使用。出汁にもこだわったぐ
んけい流のうずみ茶漬けをご賞味ください。

うずみ提供時間
夜(17:00~26:00(L.O.25:00))
延広町6-3
福山駅から徒歩5分
☎17:00~26:00(L.O.25:00)
☎084-926-9460 休 不定休 P なし

18 ばくだん酒場 宝町店



鉄板牛カルビうずみ 680円(税込)
ボリューム満点。鉄板焼きと酒を楽しんだ後の
「しめ」に最適です。

うずみ提供時間
夜(17:00~25:00)
宝町2-19
福山駅から徒歩5分
☎17:00~25:00
☎084-925-8989 休 月曜日 P なし

19 まごころ料理 ふな家



鯛のうずみご飯 950円(税別)
旬の瀬戸内の魚や、地元の野菜を使って
アレンジした炊き込みご飯のお茶漬け風う
ずみです。

うずみ提供時間
夜(17:30~23:00(L.O.22:00))
船町6-4
福山駅から徒歩5分
☎17:30~23:00(L.O.22:00)
☎084-923-2785 休 不定休 P あり

20 なりこま



瀬戸内白身魚のうずみ 800円(税別)
瀬戸内の鯛や鰯ともち米を蒸して、鞆の小海
老が入ったあんをたっぷりかけたうずみです。

うずみ提供時間 **要予約**
夜(17:00~22:30)
霞町1-4-19
福山駅から徒歩10分
☎17:00~22:30
☎084-921-0860 休 日曜日 P あり

25 日本料理 川長



福山うずみ 昼:1,080円(税込)
昼:前菜・うずみ・フルーツ/夜:コース料理の一品
昔ながらのうずみ。要予約にて鯛うずみもでき
ます。

うずみ提供時間
昼(月~土/11:30~14:00(L.O.13:30))
夜(17:00~21:00(L.O.20:00)) **要予約(夜ののみ)**
光南町3-10-6
☎11:30~14:00(L.O.13:30)
☎17:00~21:00(L.O.20:00)
☎084-922-2486 休 なし P あり

26 和処みやび



福山鯛うずみ茶漬け 497円(税込)
茶漬け・小鉢・つけ物・だし汁
鯛、広島菜、ちりめんを使用した茶漬け風うず
みです。

うずみ提供時間
夜のみ(17:30~21:00(L.O.20:30))
南蔵王町4-5-18 福山駅からタクシーで15分
☎11:00~21:00(昼L.O.14:30・夜L.O.20:30)
(14:30~17:30喫茶タイム)
☎084-925-3800 休 水曜日 P あり

27 和食しおかせ



福山名物鯛うずみ 1,000円(税込)
ご飯の中には鯛、えび、豆腐、しいたけ、さといも
などが入っていてお出汁をかけていただきます。
何が入っているかわくわく楽しい一品!

うずみ提供時間
昼夜(11:00~21:00)
津之郷町大字津之郷広瀬183-1 福山SA(上り)
福山駅から車で10分
☎6:00~22:00
☎084-951-0110 休 なし P あり

28 御舟宿いろは



うずみ重膳 1,850円(税込)
江戸時代から続く福山の郷土料理。鯛そぼろ
と旬の瀬戸の海の幸をうずめた、いろはオリジ
ナルスタイルのうずみ飯。

うずみ提供時間
全日(11:00~16:00(L.O.15:00))
鞆町鞆670
福山駅からバスで30分、終点鞆港から徒歩1分
☎11:00~16:00(L.O.15:00)
☎084-982-1920 休 火曜日 P あり(3台)

29 季節料理 衣笠



鯛うずみ 1,080円(税込)
鯛の生切り身を使用。鰹と昆布だし汁は秀逸。
そのままでも美味しい。

うずみ提供時間
平日 昼(11:30~14:00) 夜(18:00~21:00)
土日祝 昼(12:00~14:30) 夜(18:00~21:00)
鞆町鞆150-12
福山駅からバスで30分、鞆の浦から徒歩3分
☎平 日/11:30~14:00・18:00~21:00
土日祝/12:00~14:30・18:00~21:00
☎084-983-5330 休 水曜日 P あり(8台)

Fukuyama Uzumi-gohan

☎:営業時間 休:定休日 P:駐車場
掲載している店舗の情報が変更になる場合がありますので、ご来店される際は、予め店舗に電話でご確認ください。



福山うずみごはんの
新着情報や
レシピ集はこちら

<http://fukuyama-uzumi.com/>

お問い合わせ
福山食ブランド創出市民会議
【事務局】福山市情報発信課
〒720-8501広島県福山市東桜町3-5
TEL.(084)928-1135

掘り出せ旬の福!

福山うずみごはん

福山うずみごはんって?

江戸時代から続く福山の郷土料理「うずみ」。「うずみ」の由来は諸説ありますが、江戸時代の儉約政治により、ぜいたく品とされた具材をご飯でうずめて(埋めて)食べたのが始まりと言われています。その郷土料理「うずみ」を新しく蘇らせた「福山うずみごはん」は、地域に伝わる伝統的なうずみや鯛うずみに加え、和風、洋風、中華風、スイーツなど種類もさまざま。何が出てくるか宝探しのようになくわくしながら楽しんで食べるのが秘訣です。おいしい海の幸や山の幸がうずまった福山発のラッキーフード「福山うずみごはん」をどうぞ召し上がれ!



MAP Fukuyama Uzumi-gohan

福山に来たら
うずみを食べにゃあ
いけんじゃろ!

福山鯛うずみの作り方

材料(4人前)

- 鯛.....120g
- 小海老.....12匹
- 人参.....4分の1本
- 里芋.....1個
- 椎茸.....1枚
- ごぼう.....8分の1本
- 豆腐.....3分の1丁
- もみ海苔.....少々
- 三つ葉.....5分の1束
- 柚子.....少々(香り用・皮の部分を千切り)
- いりこ.....5本
- ご飯.....2合

調味料
薄口しょうゆ
塩
酒
みりん(または保命酒)

福山鯛うずみのだし汁
いりこのだし汁.....780cc
薄口しょうゆ.....60cc
みりん(または保命酒).....少々

- 1) 福山鯛うずみのだし汁は、いりこの頭と腹を取り除き、水に1昼夜浸けたものを火にかけて、煮だす。沸騰直前に火を止めて、布又はクッキングペーパーでこす。いりこのだし汁と薄口しょうゆを13:1の割合で合わせ、みりん少々を入れ、福山鯛うずみのだし汁の出来上がり。
《POINT》いりこ出汁は煮たてない。
- 2) 鯛は3枚におろして、1人前に小口切り、沸騰した湯で霜降りにする。水8:酒1:薄口しょうゆ1:みりん1の割合でだし汁を作り、沸騰したら、霜降りをした鯛の切り身を入れて、鯛の身に火が入るくらいに炊く。
- 3) 小海老は皮のついたままで塩茹でし、ざるに上げて冷ましたら皮をむく。
- 4) 里芋は皮をむき、8等分のさいの目切りにして、水にさらして下茹でする。
- 5) 人参は皮をむき、さいの目に切る。ごぼうはたわして土を洗い落とし、乱切りにする。人参とごぼうは湯がき、薄口しょうゆで下味をつける。
《POINT》ごぼうは皮をむかない。皮部分に香りや旨みがある。
- 6) 椎茸は、4つに切り分ける。豆腐はさいの目に切る。
- 7) 2から6までの具材を鍋に入れ、うずみのだし汁で温める。椀に均等に具材を盛り、だし汁を張り、その上にご飯をかぶせて、柚子・海苔・三つ葉を載せて出来上がり。

蔵王地区



鞆の浦地区



津之郷地区

