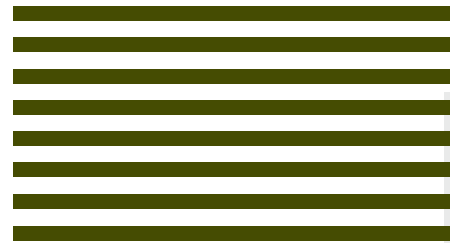


NEWSLETTER



私たちは瀬戸内のランドオペレーターです

TAK008 | April 2024 |

「広島県」のご当地グルメ情報



広島風お好み焼き

広島風お好み焼きの特徴は、いろいろな具材を重ねて作るのが特徴です。まずは生地を薄く伸ばし、その上にキャベツ、豚肉などの具材を並べて焼いていきます。最後に中華麺を重ね蒸焼きにし、卵を広げれば広島風お好み焼きの完成です。麺を入れる点が大きな特徴です。



揚げたてもみじ饅頭

宮島のお土産と言えば「もみじ饅頭」。最近ブームとなっているのは、もみじ饅頭をシンプルに衣で揚げたもみじ饅頭です。これは現地に行って食べる価値あり。出来立てのさくさくとした食感の衣の中から、温かい餡子の甘さが伝わってきます。これは現地に行って食べる価値ありです。

今後も、旅行先のグルメ情報を発信していきたいと思えます。

高松商運のサービス

- 瀬戸内・四国周遊コース作成・お問い合わせ
- 貸切バス、専用車、ホテル、施設の手配
- お見積書の作成
- 「四国遍路」「アート」「島旅」など瀬戸内ならではのコース提案



旅の思い出は、なんといってもご当地グルメ。その場所でしか味わえない食事やお土産を購入することも旅行の楽しみですね。私の最近のマイブームです。

高松商運株式会社

担当者: 杉山 真樹

〒760-0028

香川県高松市鍛冶屋町 3 番地 香川三友ビル 1 階

E-mail : sugiyama@takshoun.co.jp

Website : <https://setocon.jp>