

海苔師の生のり佃煮(極)

ご飯がすすむ、絶品のり佃煮

希少な初摘み一番のりを、小豆島の無添加醤油や鰯の浦の保命酒みりん、香川県産の和三星糖で仕上げた生のり佃煮。

マルコ水産
084-986-2418



海苔師が最上級のおいしさを求めて作り上げた、究極の生のり佃煮

ふくやまみやげ(心)

福山を感じる素材を豆菓子に!

創業明治2年の豆菓子専門店のばらワイン、田島のりなど、福山ならではの素材を使った豆菓子の詰め合わせ。

徳永製菓
084-922-2710



パッケージには、鰯の浦や福山城、ばらが描かれ、お土産にピッタリ!

たこ焼きにしか見えないシュークリーム

楊枝で食べたいシュークリーム

一つずつ手焼きしたシュークリームにかかるのは秘伝のショコラソース。鯉節はスライスしたミルクチョコで、青海苔は抹茶と見た目も楽しい。

虎屋本舗
084-954-7447



そっくりスイーツ人気ナンバーワン! 笑いのとれるお土産としてオススメ!

生姜ごはんの素

生姜本来の味を気軽に楽しむ

駅家町服部地区で作られる、香り高い生姜を炊き込みごはんの素に仕上げた。豊かな香りとまろやかな辛味がクセになる。

ジンジャーダイヤ
モンド
084-922-2663



昆布とかつお節からとった出汁と、生姜の香りが絶妙のパランス

鯛味噌

瀬戸内の鯛を風味豊かな佃煮に

穏やかな瀬戸内の海で育った真鯛に、味噌を合わせてじっくりと煮込み、味わい深く仕上げた。酒の肴やご飯のお供にオススメ!

新肥後屋
084-970-5780



「赤」「白」「胡麻」の3つの味を用意

マミーローズ

やさしいミルク味の焼き菓子

ミルク餡を詰めた、ばらの形をした焼き菓子。瀬戸内らしく、レモンピールが入り、爽やかな風味と食感、ミルクの味わいが口の中に広がる。

三河屋
084-923-4890



見事に再現されたばらの花の形は、一つずつ手作業で職人が仕上げている

ご当地ワイン

福山ならではのワインを

温暖で雨が少なく日照時間の長い福山では、ぶどうの栽培も盛ん。その特性を生かしたワイン造りが進められている。

福山わいん工房 (Rose)
小島酒類販賣 (Sanzo no Aka)
084-922-1177
福山健康舎 (山野峡ワイン)
084-931-4572



ばらグッズ

福山のシンボルをお土産に!

ばらのまち福山には、お菓子以外にもばらグッズがたくさんそろっている。ばらの花を煮出して染めたストールやばらをかたどったピンバッジなど。福山らしいお土産を探している人にオススメ!

ばらグッズふくやまフレンズ
080-1934-5755



ばらの特徴を生かした、さまざまなバリエーションが楽しめる

ご当地ソース

古くから地元で愛されてきたソース

ご当地ソースもたくさん。学校給食でも使用されている「ピンゴソース」。牡蠣エキス入りの「ぶちうまソース」。お好み焼きにピッタリの「フクオーソース」。

たかの (ピンゴソース)
084-987-0727
二井岡商店 (フクオーソース)
084-922-0363
備後焼きそば本舗やまもと商店 (ぶちうまソース)
084-971-8999



ご当地ドリンク

オリジナルの爽やかな炭酸飲料

黒地にピンクの文字が印象的な「FUKUYAMA COLA」は、強炭酸が人気。一方の「鰯の浦サイダー」は、名物の保命酒と蜂蜜、シナモンを合わせた爽やかなサイダー。

トゥエニーワン (FUKUYAMA COLA)
084-932-6339
入江豊三郎本店 (鰯の浦サイダー)
084-982-2013



ヌーベルローゼ

福山のばらをかawaii焼き菓子に

ばらの花びらで作った特製コンフィチュール(ばらジャム)を花芯に見立て、ばらの型で焼いたアーモンド風味の焼き菓子。

マロンドール
084-954-0925



モンドセレクション特別金賞を3年連続で受賞

くわいっこ

くわいのおいしさを気軽に!

名産のくわいを、芽につけたまま素揚げし、瀬戸内で作られた塩を振っただけのシンプルな味わいのスナック! ビールのつまみにも最適。

福山くわい出荷組合 (JA福山市川ログリーンセンター)
084-981-2455



サクサクした食感でやみつきに

くわいぽたーじゅスープ

「芽が出る」縁起物を使ったスープ

くわいを使ったポタージュスープ。くわいの苦さを極力抑え、甘みを感じる、クリーミーな仕上がりに。

ぬまくま夢工房
084-922-4870



お湯を注ぐだけで完成

これぞ福山名物! FukuyamaMiyage

古くから福山で愛されてきたものから新しい名物まで!
福山の魅力がいっぱい詰まったご当地土産の逸品たちが勢ぞろい!!



鰯の浦では現在、4軒の酒蔵が保命酒を作っている

保命酒

鰯の浦で長く愛される
滋養にも効く薬味酒

保命酒は、江戸時代から鰯の浦で造られている薬味酒。焼酎、もち米、米麴、薬味(地黄・甘草など)の16種類を合わせて造った和製リキュールのこと。1659年に大阪の漢方医・中村吉兵衛が製造販売したのが始まり。その後、福山藩を代表する幕府へ的高级献上品となった。独特の甘みを持つ保命酒は、嗜好品としてはもちろん、その薬効も珍重されたという。黒船来航の際には、ペリー提督に振る舞われたという記録が残る保命酒は、今も大勢の人に親しまれている。

鰯保命酒協同組合
084-970-5374



甘酒

入江豊三郎本店
084-982-2013



たいやき

マルト製菓
084-955-1151



保命玉

ぬまくま夢工房
084-922-4870



福baum

保命酒の香りをほんのりと感じながら楽しむbaumクーヘン。深い味わいで人気。

福山ニューキャッスルホテル
084-922-2140