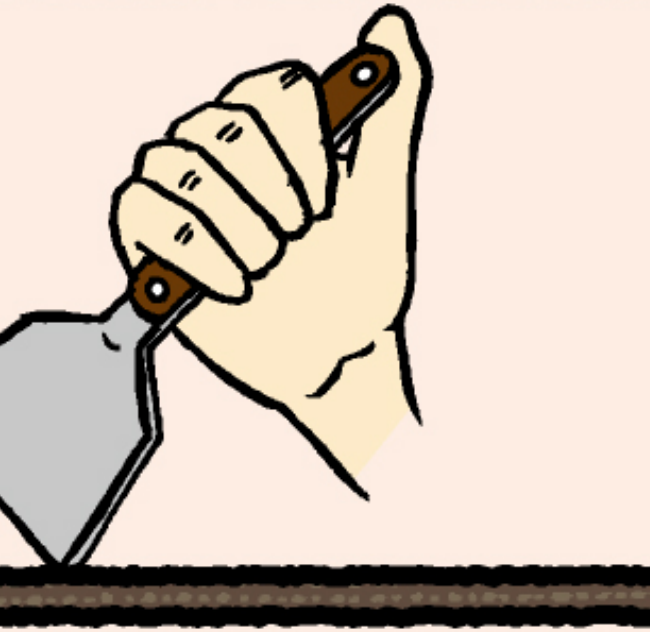
お好み焼食べるんなら ヘラじゃろう!!

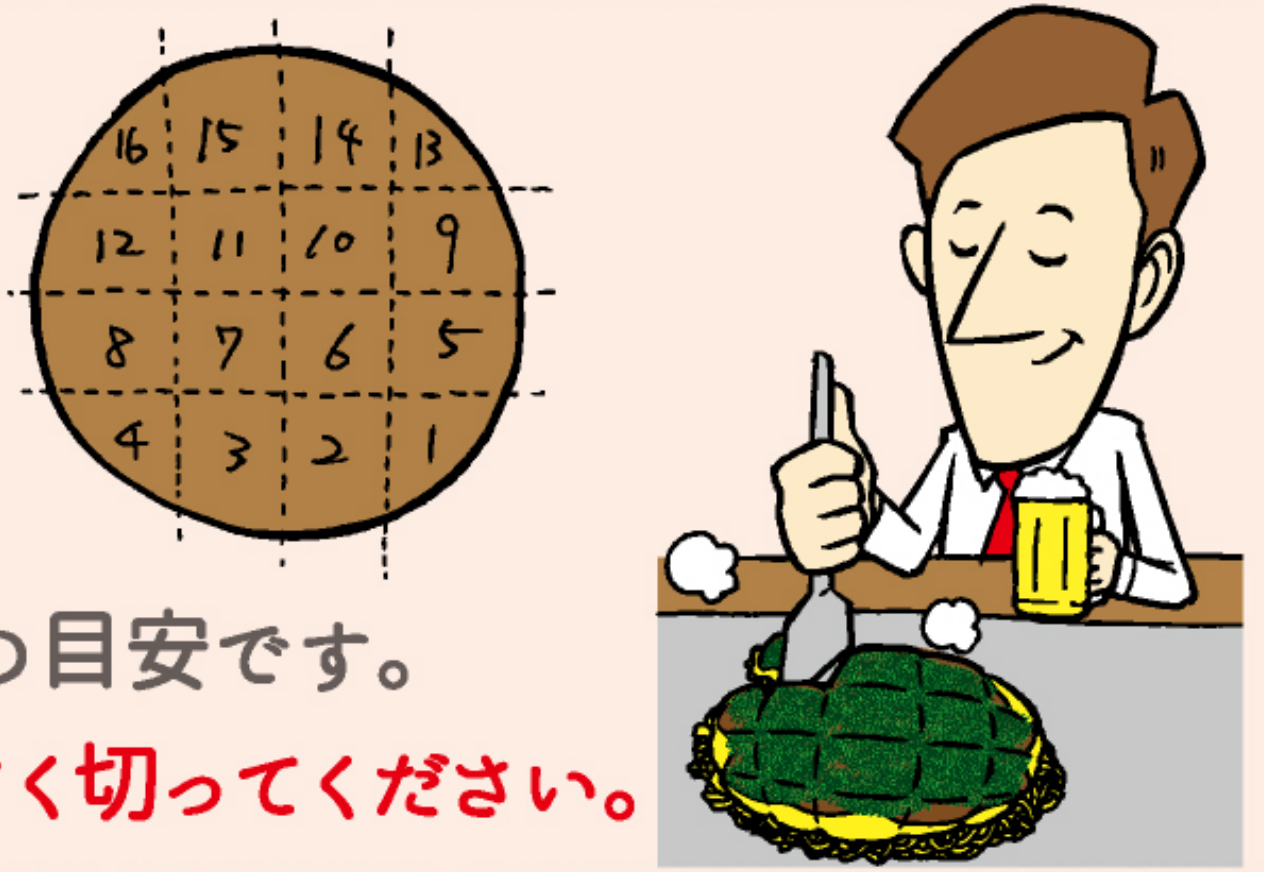
広島のお好み焼は、クレープ状の生地の上に具材を積上げる重ね焼。具材の層状の重なりが食感を大きく左右します。カウンターの鉄板や鉄板皿からヘラで切り取って、ヘラで直接食べるのが広島スタイル。ヘラの使い方は、お店のスタッフまでお気軽にお尋ねください。ただし、熱いです。小さめの一口サイズに切って、よく冷ましてから食べてくださいね。猫舌の人は無理せず、お箸を使いましょう。

切る時の持ち方



親指の腹で柄の先を支えます。

切り方

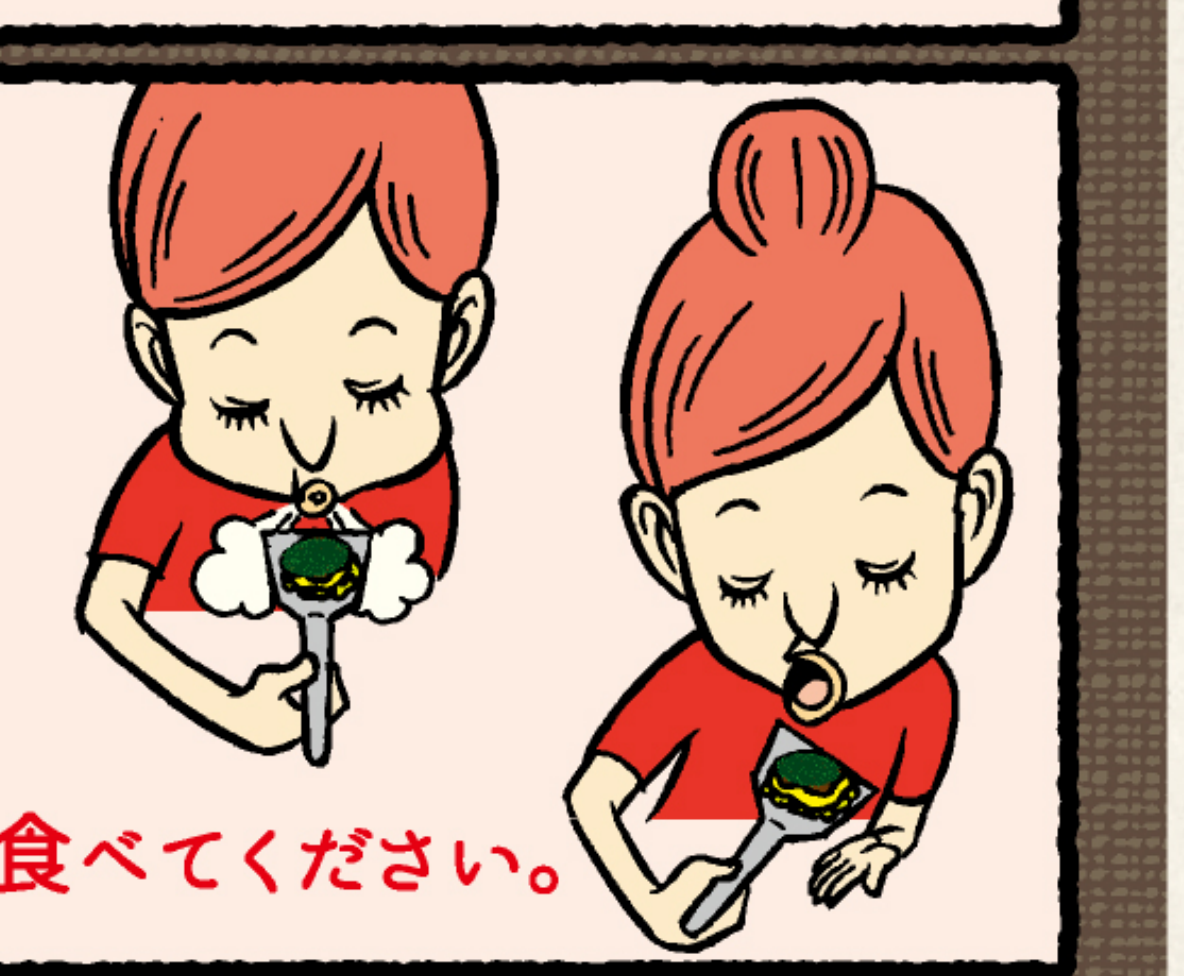


お好み焼を手前から一口サイズに切ります。
右図は切って食べる順番の目安です。
※猫舌の方はなるべく小さく切ってください。

食べる時の持ち方

スプーンのように持ちます。

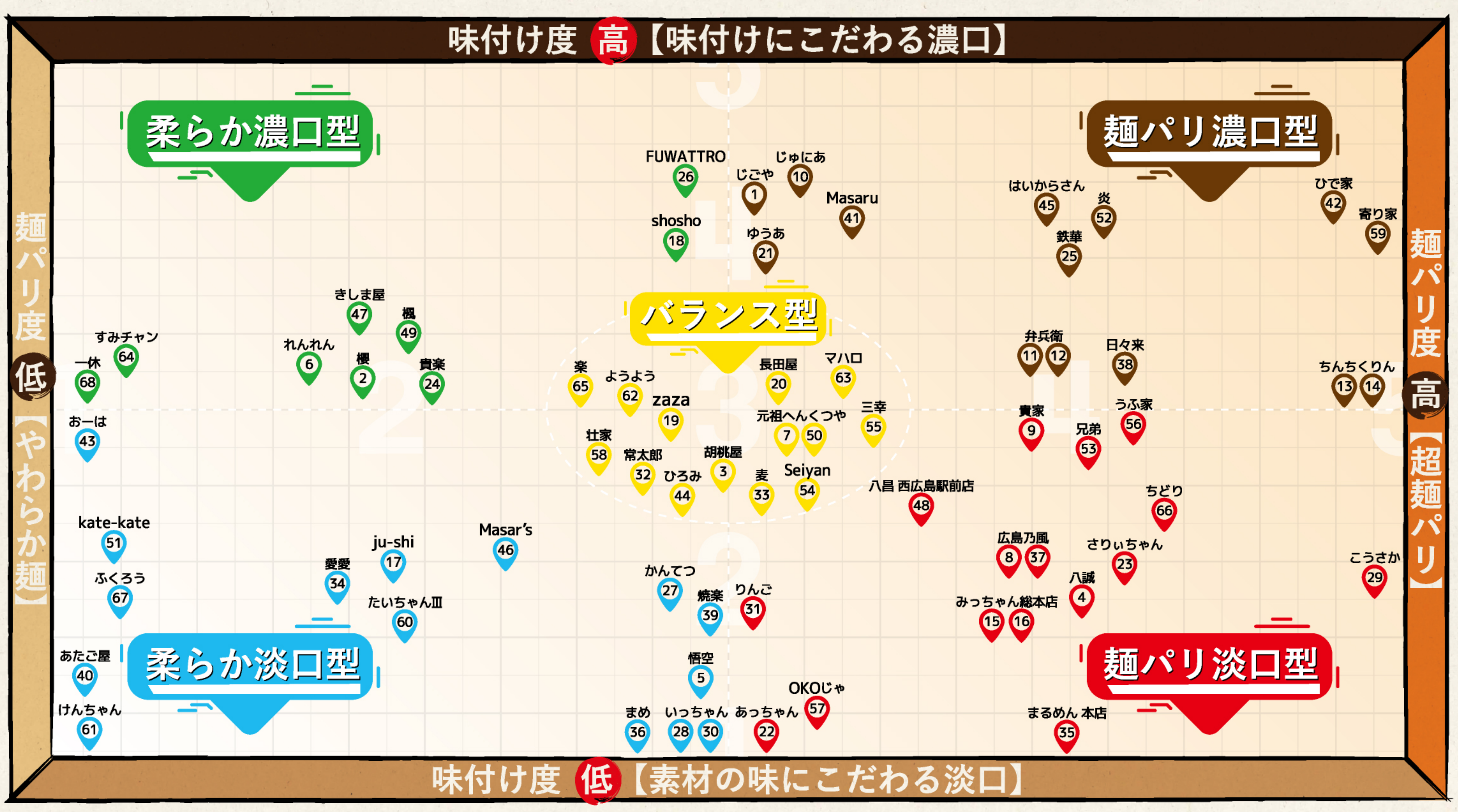
食べ方



ヘラの角をうまく使ってすくい、フーフーしてから口に運びます。
さぁ召し上がれ〜！
※熱いのでしっかり冷ましてから食べてください。

お好み焼 味MAP

お好み焼には様々な味付け・焼き方にスタイルがあります



麺パリ度について

広島のお好み焼には、そば（中華麺）やうどんが入るのが一般的です。麺をどう調理するかは、お好み焼の味を左右する重要なポイントで、どのお店も工夫を凝らしています。
そばの仕上げを麺の硬さに注目して５段階で表示しました。

5	超麺パリ	ヘラを入れるとパリパリと音を立てて麺が割れるほどのパリパリ度
4	麺パリ	ヘラを入れるとパリっと音がするが、弾力ある食感も若干残している
3	ややパリ	麺をしっかり焼いているが、パリパリ音がするほどではない
2	ナチュラル	麺を軽く焼いて水分を飛ばす
1	柔らかな麺	しっとり柔らかく優しい食感

味付け度について

具材への味付けは「ソース」が基本ですが、お店によって濃淡があります。またガーリック、オニオンパウダー、セロリパウダー、和風だしなど、独自の調味料でしっかり調味をするお店もあります。素材の味を重視したナチュラルな淡口か、しっかり調味したインパクトのある濃口かを５段階で表示しました。

5	濃口	パンチの効いた味付け
4	やや濃口	しっかり目の味付け
3	スタンダード	標準的な味付け
2	やや淡口	淡めの味付け
1	淡口	素材の味を大事にした最小限の味付け

※麺パリ度、味付け度は店主の主観です。参考程度にお楽しみください。

広島お好み焼のこだわりポイント

広島のお好み焼とは

広島のお好み焼は重ね焼

広島のお好み焼は、クレープ状に引いた生地の上に、具材を積み上げる重ね焼と呼ばれるスタイル。
生地と具材を混ぜ合わせる関西の混ぜ焼とは別物です。
もともとは、薄い生地に簡単な具材を包んで食べるクレープのような食べ物だったのですが、包めないほど具材が増えて、現在の形になりました。

広島のお好み焼にとって生地とは何か

生地そのものを食べる関西のお好み焼と違い、広島の生地は脇役的存在です。具材を蒸し上げるために蒸気を閉じ込めるフタとしての役割が大きいです。それならフタさえ用意すればいいということで、生地をなくしてしまうお店まであるのです。
とはいえ、もともとは主役級の役割を持っていた生地ですから、大きくしたり、パリッとさせたり、出汁で味を付けたりして、存在感をアップさせようと努力するお店も多いです。
お好み焼の生地がどんな状態になっているか。
お店によって工夫がありますから、要チェックです。

キャベツと麺が基本です

具材の中で最も量が多いのがキャベツ。ところがキャベツは毎日同じではありません。季節によって、天候によって、水分量、硬さ、糖度など、毎日変わるのです。その毎日変わるキャベツを、どう調理すればいつものおいしさが保てるか。切幅を変えたり、火の通し方を変えたり、お好み焼屋さんの腕の見せ所です。
麺も味を大きく左右します。そば（中華麺）かうどんのどちらかが入るのが基本です。そばは大きく分けて生麺、茹で麺、蒸し麺の三種類、それぞれ太い麺も細い麺もあり、それぞれに特徴が違います。また同じ麺でも、出汁を吸わせてふんわり仕上げたり、逆に油でパリッとさせたり、調理方法でも大きく味わいが変わります。それぞれのお店の特徴がよく出るポイントですから、じっくり観察してください。（ 味マップ参照 ）

店舗形態は主に２通り

さっと手軽に単品で

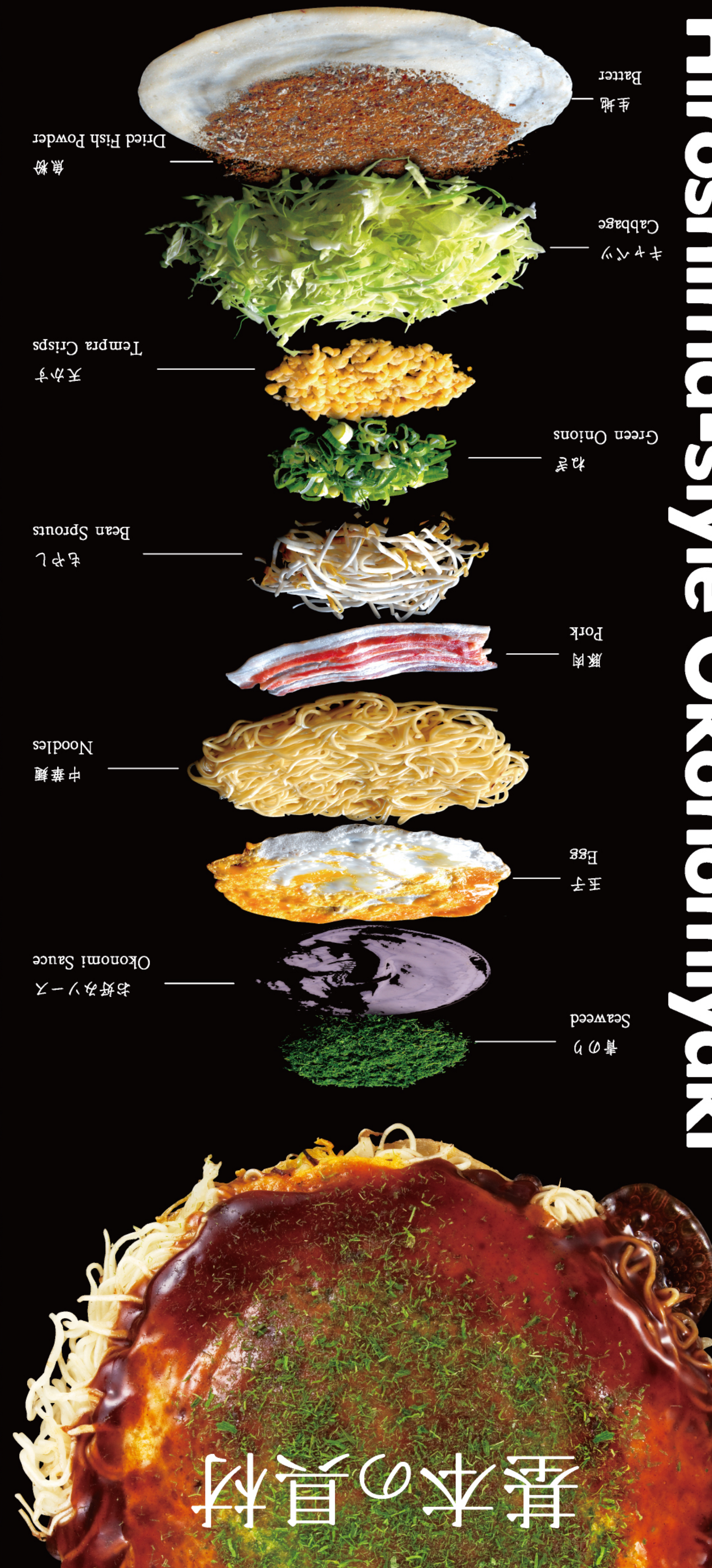
広島のお好み焼は、カレーライスやラーメンのように、単品でさっと食べるという楽しみ方もあります。
しかも一般的な外食と違って、野菜も多く、栄養バランスもいいので、とってもヘルシー。

ゆっくりしっかり本格ディナー

広島のお好み焼店は、サイドメニューやお酒のラインナップが充実していて、居酒屋的に使えるお店も多いです。なかにはシックな店内で高級レストランのようなお店や、デザートや食後のコーヒーまで楽しめるお店もあります。鉄板焼メニューで一杯飲んで、シメにお好み焼なんていうのもいかがでしょう。
お好み焼屋さんで、素敵な広島の夜をご堪能ください。

基本の具材

Hiroshima-style Okonomiyaki



※これは一例です。お店によって、入る具材や重ねる順番は異なります。

広島お好み焼食べ歩きマップ

LET'S EAT

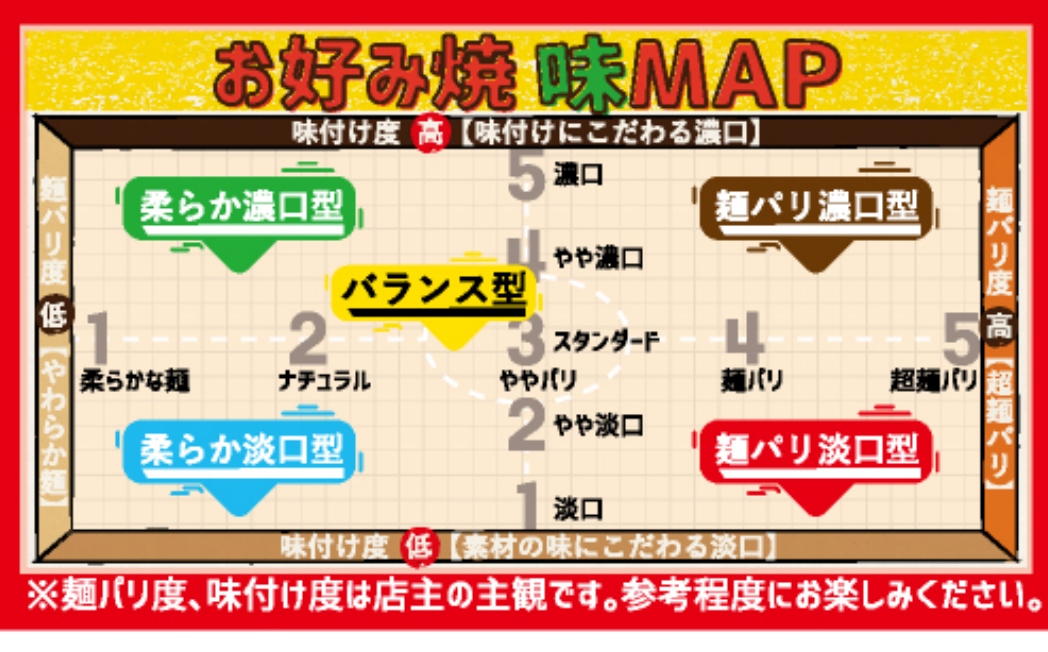
HIROSHIMA OKONOMIYAKI GUIDE MAP

Okonomiyaki
Makes You Smile!

General Incorporated Foundation Oconomiyaki Academy
一般財団法人 お好み焼アカデミー
http://okonomiyaki.or.jp/

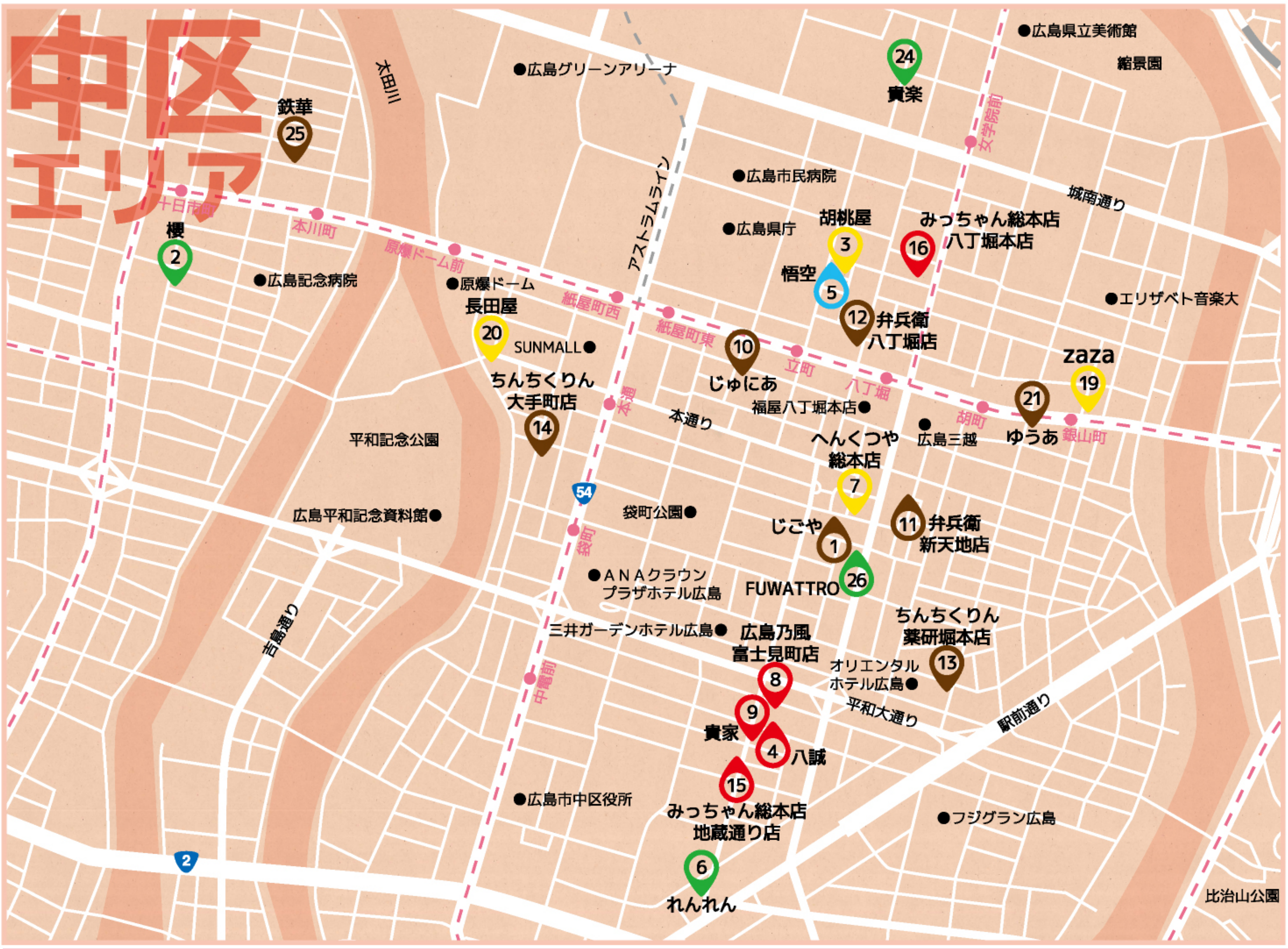
広島お好み焼食べ歩きマップ

※詳しくは店舗にお問い合わせください



※麺パリ度、味付け度は店主の主観です。参考程度にお楽しみください。

0 店舗名 FAMILY CARD
子供対応 / 鉄板焼メイン / お好み焼メイン / クレジットカード使用可/不可
QRコード 店舗住所案内（Google map にリンク）
Ⓟ駐車場 席数 ㊡定休日
麺パリ度指数／味付け度指数 ●（味エリア）
店舗コメント、お好み焼特徴、おすすめメニュー



1 じごや CARD
☎082-243-1661
🕐11:00-23:00
📍広島市中区新天地 5-23 お好み共和国２Ｆ
Ⓟ68台 14席 ㊡水曜日
麺パリ度❸／味付け度❹ 🟤
イケメン店主?! が「じゅうじゅう」「ごちそう」「焼いて」ます！お一人様でも気軽にご来店下さい!!

2 鉄板だいどこ 櫻 CARD
☎082-294-0039
🕐水→日 11:30-14:00 火→日 17:30-23:00
📍広島市中区猫屋町 2-14 グローバル猫屋
Ⓟなし 8席 ㊡月曜日
麺パリ度❷／味付け度❸ 🟢
席数の少ないお店ですが、アットホームな雰囲気が魅力です。外国人の方にも翻訳機で対応しています。

3 胡桃屋 FAMILY
☎082-224-1080
🕐11:00-14:30 17:00-21:00
📍広島市中区八丁堀 8-12
Ⓟなし 12席 ㊡日・祝日不定休
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
出来るだけの良い食材、例えば玉子は有精卵、塩は伯方の塩など… 自家製のネギのサービスあります。

4 八誠 FAMILY CARD
☎082-242-8123
🕐11:30-14:00 17:30-23:00
📍広島市中区富士見町 4-17
Ⓟなし 26席 ㊡月曜日
麺パリ度❹／味付け度❷ 🔴
ベジタリアン、アレルギーをお持ちの方、対応致します！

5 おこのみ魂 悟空 FAMILY
☎082-224-5901
🕐11:00-14:00 17:00-22:00
📍広島市中区八丁堀 8-7
Ⓟなし 20席 ㊡日・祝祭日
麺パリ度❷／味付け度❶ 🔵
伝統的な手押し焼きで仕上げる、極細の生麺を使用したお好み焼を提供。鉄板焼メニューも約 30 種類。

6 お好み焼・鉄板焼 れんれん FAMILY
☎082-249-2994
🕐11:30-13:30 17:30-23:00
📍広島市中区国泰寺 1-10-3
Ⓟなし 24席 ㊡なし
麺パリ度❷／味付け度❸ 🟢
ハンバーグ入お好み焼等オリジナルのお好みメニューがたくさん。ピリ辛麺や 60 種以上の一品料理あり。

7 元祖へんくつや 総本店 FAMILY
☎082-242-8918
🕐11:00-26:30
📍広島市中区新天地 2-12
Ⓟなし 46席 ㊡不定休
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
昔ながらのお好み焼き。

8 広島乃風 富士見町店 FAMILY
☎082-242-1234
🕐月→金 11:30-15:00 18:00-24:00
土日祝 11:30-24:00
📍広島市中区富士見町 4-20
Ⓟなし 55席 ㊡なし(年末年始を除く)
麺パリ度❷／味付け度❹ 🔴
仕上げにトロットロの半熟卵を乗せた絶品お好み焼と名物つけ麺、汁なし担々麺など広島の味を揃えてます。

9 お好み焼・鉄板焼 貴家 FAMILY
☎082-242-1717
🕐11:30-15:00 17:00-23:30
📍広島市中区富士見町 5-11 藤井ビル１Ｆ
Ⓟなし 12席 ㊡火・第1月曜日
麺パリ度❹／味付け度❸ 🔴
お好み焼の焼き方に拘り押さえて焼かずふわっと焼いてキャベツの旨味を堪能できるようにしています。

10 お好み焼 じゅにあ FAMILY
☎082-247-1033
🕐11:30-14:30 18:00-23:30
📍広島市中区立町 3-21
Ⓟなし 18席 ㊡月曜日
麺パリ度❸／味付け度❹ 🟤
お好み焼の他、府中焼も食べれます。

11 鉄板屋 弁兵衛 新天地店 CARD
☎082-249-2800
🕐平日 18:00-25:00 金・土 18:00-27:00
日・祝 18:00-24:00
📍広島市中区新天地 1-2
Ⓟなし 86席 ㊡なし
麺パリ度❹／味付け度❸ 🟤
その他に八丁堀店、大手町店、八木店、横川店、広島駅北口店、福山駅前店がございます。

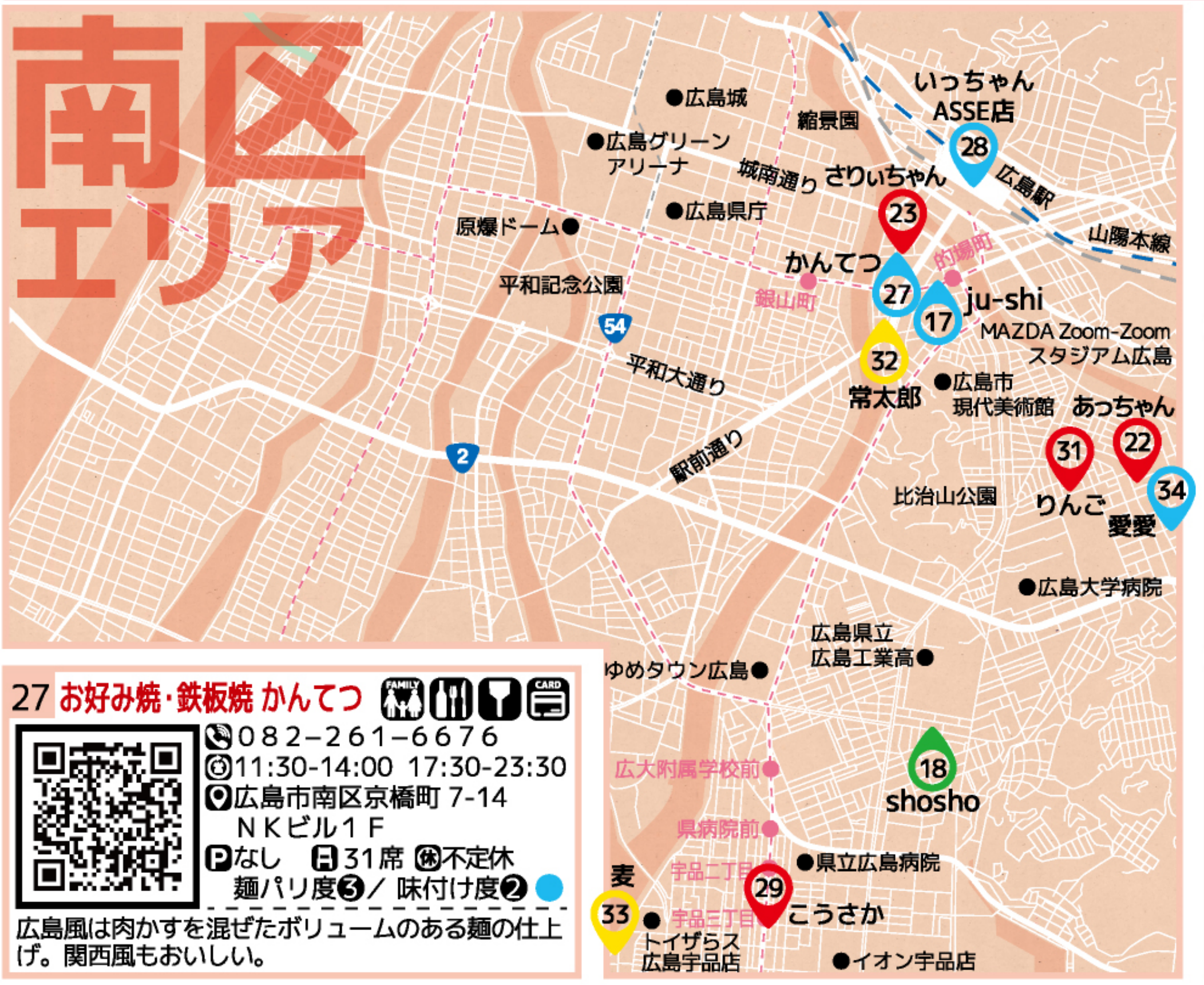
12 鉄板屋 弁兵衛 八丁堀店 CARD
☎082-227-2900
🕐11:00-15:00 17:00-24:00
📍広島市中区八丁堀 16-2
Ⓟなし 74席 ㊡なし
麺パリ度❹／味付け度❸ 🟤
その他に新天地店、大手町店、八木店、横川店、広島駅北口店、福山駅前店がございます。

13 ちんちくりん 薬研堀本店 FAMILY CARD
☎082-240-8222
🕐17:00-26:00
📍広島市中区田中町 6-3 音戸温泉ビル１Ｆ
Ⓟなし 39席 ㊡火曜日
麺パリ度❺／味付け度❸ 🟤
その他に大手町店、立町店、流川店、井口店、イオンモール広島府中店、八木店、祇園店、COCORO店、西条店がございます。

14 ちんちくりん 大手町店 FAMILY CARD
☎082-247-8811
🕐月→土 17:00-25:00
日祝 11:30-14:00 17:00-23:00
📍広島市中区大手町 2-6-26
Ⓟなし 67席 ㊡火曜日
麺パリ度❺／味付け度❸ 🟤
その他に薬研堀本店、立町店、流川店、井口店、イオンモール広島府中店、八木店、祇園店、COCORO店、西条店がございます。

15 みっちゃん総本店 地蔵通り店 FAMILY CARD
☎082-248-3022
🕐月→金 17:30-23:30
土 11:30-15:00 17:00-23:30(日祝 22:30)
📍広島市中区小町 8-4
Ⓟなし 54席 ㊡火曜日
麺パリ度❸／味付け度❸ 🔴
その他に八丁堀店、広島新幹線名店街店、福屋八丁堀店、「雅」そごう広島店がございます。

16 みっちゃん総本店 八丁堀店 FAMILY CARD
☎082-221-5438
🕐月→金 11:00-14:30 17:30-21:30
土日祝 11:00-15:00 17:00-21:30
📍広島市中区八丁堀 6-7
Ⓟなし 45席 ㊡水曜日
麺パリ度❸／味付け度❸ 🔴
その他にじぞう通り店、広島新幹線名店街店、福屋八丁堀店、「雅」そごう広島店がございます。



17 鉄板ダイニング ju-shi CARD
☎082-258-2771
🕐月→金 11:30-13:45 月→土 18:00-24:00
📍広島市南区的場町 1-3-11-2
Ⓟなし 24席 ㊡日曜日
麺パリ度❷／味付け度❷ 🔵

18 鉄板小屋 ShoSho FAMILY
☎080-6322-8022
🕐11:30-14:00 17:30-22:00
📍広島市南区西旭町 5-10
Ⓟなし 37席 ㊡火曜日
麺パリ度❸／味付け度❹ 🟢
7種類の豊富な麺を用意（蒸しそば、極細生麺、極太生麺、ピリ辛、ハバネロ、うどん、讃岐うどん）

19 鉄板焼 zaza Casual Dining FAMILY CARD
☎082-222-8883
🕐月→金 12:00-13:30
月→木 18:00-23:00（金土祝前日 24:00）
📍広島市中区幟町 15-9-2F
Ⓟなし 60席 ㊡日曜日
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
zaza焼（お好み焼）はお好み焼とたこ焼のコラボ。zazaオリジナルのお好み焼です。

20 お好み焼 長田屋 FAMILY
☎082-247-0787
🕐平日 11:00-20:30 土曜 11:00-21:00
日・祝 10:30-20:30
📍広島市中区大手町 1-7-19
Ⓟなし 40席 ㊡火・第4水曜日
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
平和公園・原爆ドームすぐそばで観光にもとっても便利です。全席鉄板付のお席を御用意しています。

21 鉄板 Dining ゆうあ CARD
☎082-249-0140
🕐11:30-14:00 17:00-23:30
📍広島市中区胡町 1-20-2F
Ⓟなし 22席 ㊡日・第3月曜日
麺パリ度❸／味付け度❹ 🟤
麺はふわふわ野菜はシャキシャキ食感重視な焼き方。一番人気あきちゃん焼は、何と!? 納豆入りで絶品！

22 お好み焼 楽遊あっちゃん
☎082-284-4362
🕐11:00-14:00 17:00-20:00
📍広島市南区上東雲町 31-26
Ⓟ2台 24席 ㊡月曜日
麺パリ度❸／味付け度❶ 🔴
焼き続けて 36 年麺の硬さ、野菜の焼き方に気配りしあなた好みの一品焼きます。カレー焼お好みあります。

23 お好み焼 さりぃちゃん FAMILY
☎082-236-7303
🕐11:30-14:00 17:00-23:00
📍広島市南区京橋町 7-11 シティパーク京橋２Ｆ
Ⓟなし 20席 ㊡土曜日
麺パリ度❹／味付け度❷ 🔴

24 お好み焼・鉄板焼 旨処 貴楽
☎082-227-8889
🕐11:00-14:00 17:00-22:00
📍広島市中区上八丁掘 7-27 藤岡ビル
Ⓟなし 22席 ㊡月曜日
麺パリ度❷／味付け度❸ 🟢
極細生麺の表面だけ少し焼きを入れ口の中でほぐれる様な仕上がり。しっかり水分を飛ばす押さえ焼き。

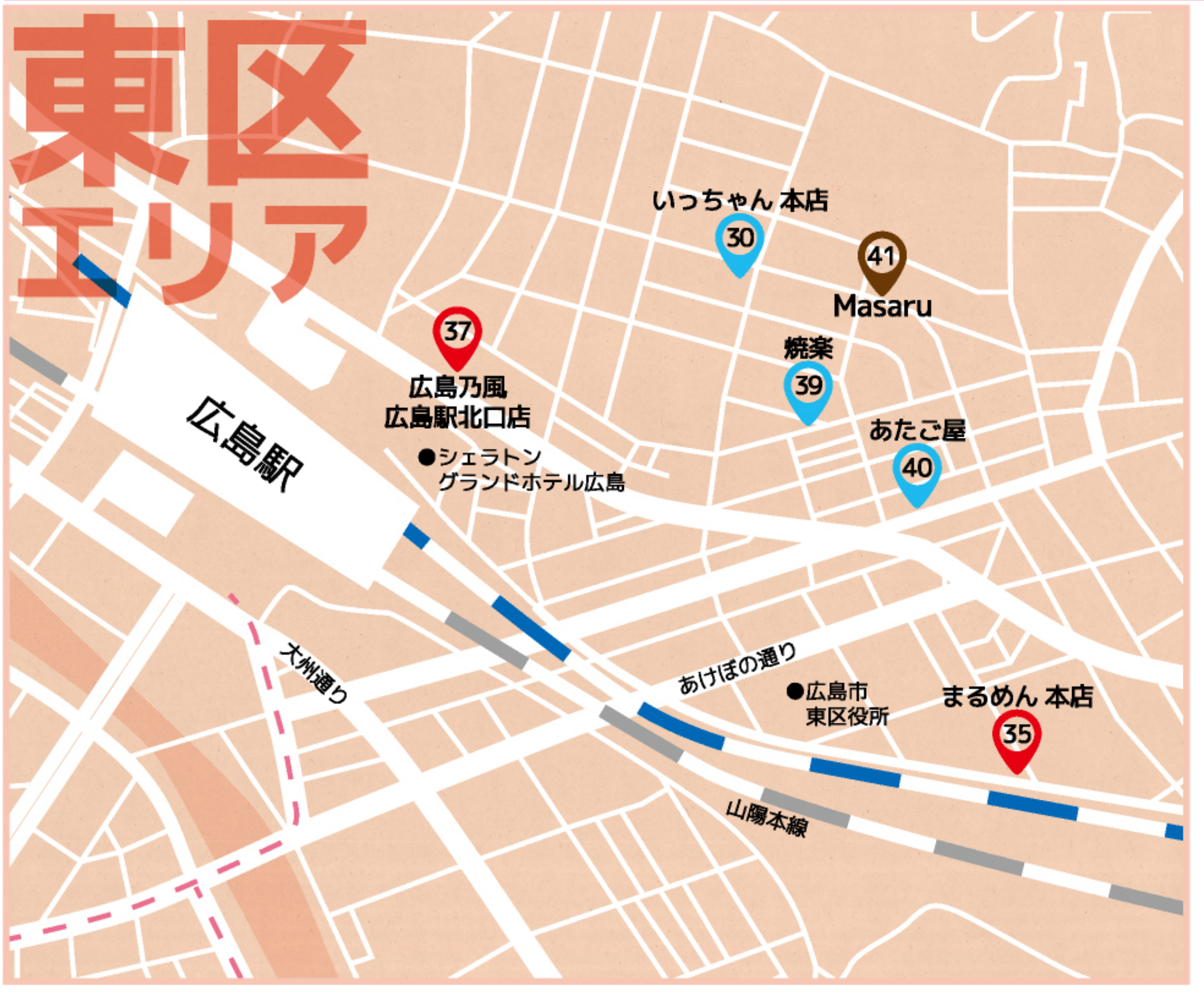
25 鉄板焼 鉄華 FAMILY
☎082-233-8291
🕐11:30-14:00 17:30-23:00
📍広島市中区本川町 2-4-14
Ⓟなし 42席 ㊡火曜日
麺パリ度❹／味付け度❹ 🟤
豊富なお酒やサイドメニューの品揃え、トッピングのホルモンが人気。

26 FUWATTRO CARD
☎082-247-0019
🕐18:00-27:00
📍広島市中区三川町 2-29 ＭＳＫビル１Ｆ
Ⓟなし 18席 ㊡不定休
麺パリ度❸／味付け度❹ 🟢
広島のお好み焼と広島名物 10 種類が楽しめます。

27 お好み焼・鉄板焼 かんてつ FAMILY CARD
☎082-261-6676
🕐11:30-14:00 17:30-23:30
📍広島市南区京橋町 7-14 ＮＫビル１Ｆ
Ⓟなし 31席 ㊡不定休
麺パリ度❸／味付け度❷ 🔵
広島風は肉かすを混ぜたボリュームのある麺の仕上げ。関西風もおいしい。

28 いっちゃん ASSE店 CARD
☎082-261-0680
🕐11:00-21:30
📍広島市南区松原町 2-37 広島駅ビルアッセ内
Ⓟなし 17席 ㊡駅ビルアッセに準ずる
麺パリ度❷／味付け度❶ 🔵
時間待ちの客が多い為、キャベツなど少し細目に切って早く焼くよう対応しています。

29 鉄板 こうさか FAMILY
☎082-251-0039
🕐17:00-24:00
📍広島市南区宇品神田 3-7-2
Ⓟ6台 40席 ㊡水曜日
麺パリ度❺／味付け度❷ 🔴
ハンディースタイルのお好み焼 "パリオコバーガー" も注目 !!



30 いっちゃん 本店
☎082-567-6776
🕐11:00-15:00 17:00-21:00
📍広島市東区光町 1-6-30
Ⓟ2台 25席 ㊡火曜日
麺パリ度❷／味付け度❶ 🔵
流行を食べるのではなく、安心と安全にこだわった食べる為のお好み焼です。

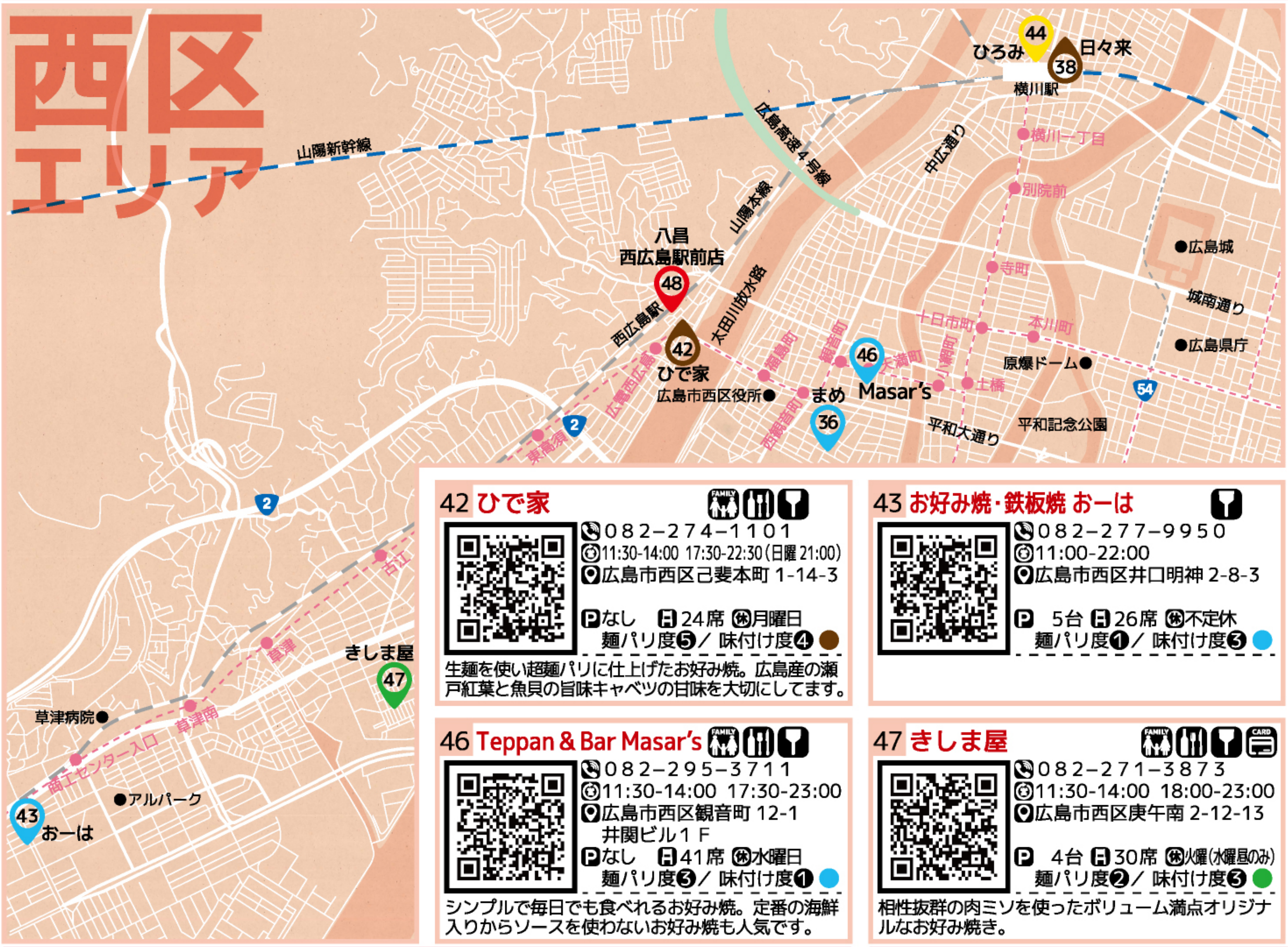
31 鉄板焼・お好み焼 りんご FAMILY
☎082-286-1470
🕐11:30-14:00 17:30-22:00
📍広島市南区段原山崎 2-13-12
Ⓟ3台 20席 ㊡日曜日
麺パリ度❸／味付け度❷ 🔴

32 常太郎 CARD
☎082-263-5400
🕐18:00-23:00
📍広島市南区稲荷町 5-26
Ⓟなし 36席 ㊡日・祝日
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
キャベツは千切りではなくザク切りです。

33 お好み焼 麦 FAMILY
☎082-259-3633
🕐11:00-14:00 月水金のみ 17:00-20:00
📍広島市南区出島 1-2-15
Ⓟ4台 5席 ㊡日・祝日
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
全粒粉を使ったそばや、特製うどんのお好み焼は、広島人にも大人気です。

34 お好み焼 愛愛 FAMILY
☎082-285-0755
🕐平日 11:30-21:00 日祝 11:00-21:00
📍広島市南区東雲本町 2-10-23
Ⓟ3台 16席 ㊡第3水曜日
麺パリ度❷／味付け度❷ 🔵
厳選キャベツの旨みを引き出すふっくら焼技で感動の味を！肉は国産、玉子は２黄卵。

35 まるめん 本店 FAMILY
☎082-298-8903
🕐11:00-15:00 17:00-21:00
📍広島市東区東蟹屋町 18-15-2F
Ⓟ4台 11席 ㊡月・第2火曜日
麺パリ度❹／味付け度❶ 🔴



36 お好み焼き まめ FAMILY
☎082-232-4777
🕐11:30-14:00 17:00-20:00
📍広島市西区東観音町 19-13
Ⓟなし 9席 ㊡水・第1第3日曜
麺パリ度❸／味付け度❶ 🔵
豚肉の代わりに珍しい牛肉の中おち（ショブリ）を使ってコクのあるお好み焼をご用意できます。

37 広島乃風 広島駅北口店 FAMILY CARD
☎082-261-1210
🕐月→金 17:00-25:00
土 11:00-15:00 17:00-25:00（日 24:00）
📍広島市東区若草町 11-2-2F
Ⓟなし 35席 ㊡なし(年末年始を除く)
麺パリ度❷／味付け度❹ 🔴
仕上げにトロットロの半熟卵を乗せた絶品お好み焼と名物つけ麺、汁なし担々麺など広島の味を揃えてます。

38 日々来 FAMILY
☎082-237-9617
🕐11:30-14:00 17:30-24:00
📍広島市西区三篠町 1-7-3
Ⓟなし 13席 ㊡火曜日
麺パリ度❹／味付け度❸ 🟤

39 鉄板厨房 焼楽 FAMILY
☎082-261-4155
🕐18:00-23:00
📍広島市東区光町 1-17-4
Ⓟなし 20席 ㊡日・月・祝日
麺パリ度❸／味付け度❷ 🔵
しっかりと蒸し焼きにしたもやしとキャベツ豚バラの旨みが感じられるしっとり系。鉄板メニュー多数有。

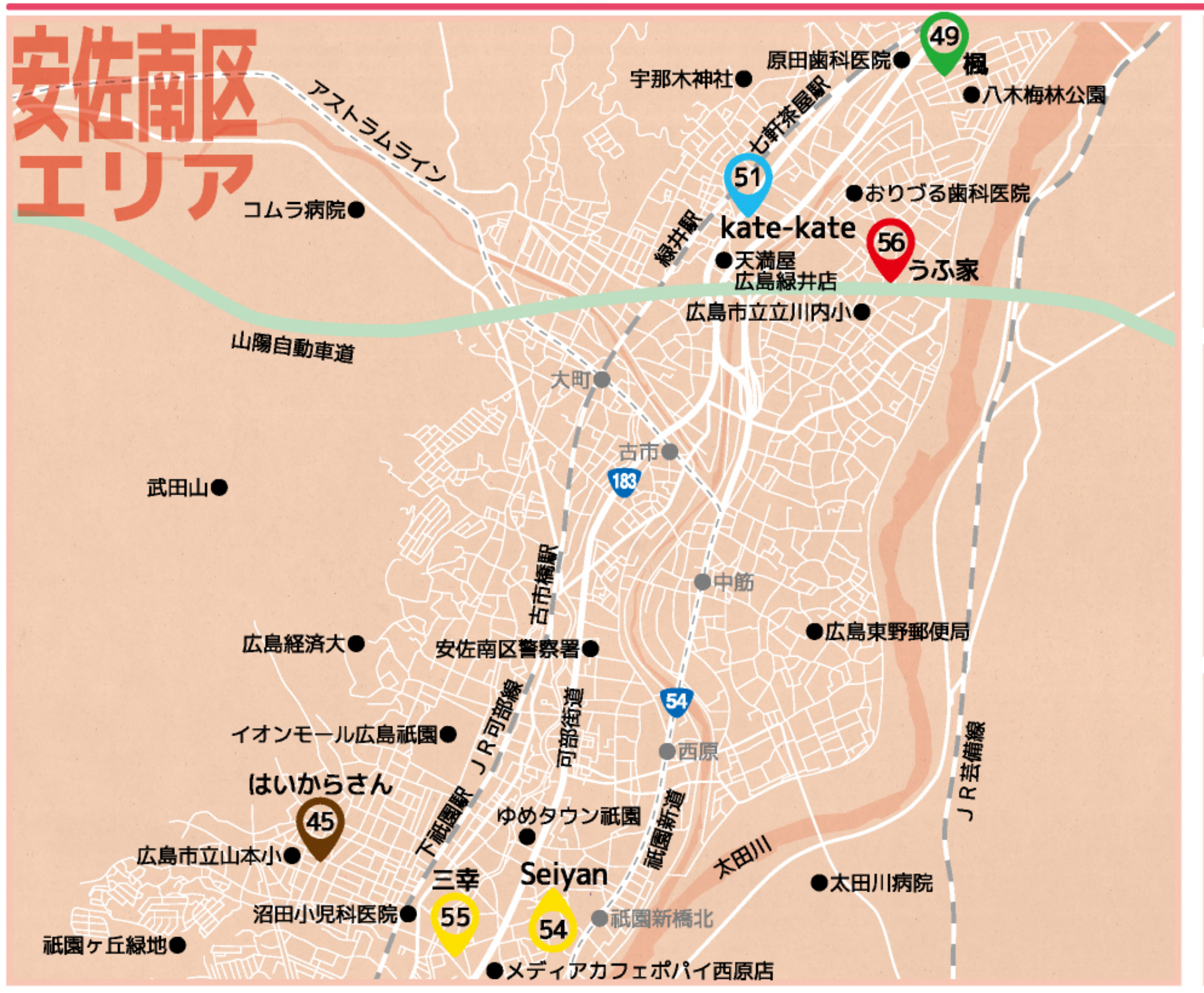
40 西国街道おこのみカフェ「あたご屋」 FAMILY
☎082-567-2683
🕐11:30-19:30（金 21:00 土 17:00）
📍広島市東区愛宕町 2-12
Ⓟなし 18席 ㊡日・月・祝日
麺パリ度❶／味付け度❶ 🔵
そば肉玉に細切ゴボウ入りの「ガラガラ焼」、麺の代りに糸コンニャクが入ったヘルシーな「あたご焼」など。

41 お好み焼・鉄板焼 Masaru
☎082-263-0234
🕐11:30-14:00 17:30-23:00
📍広島市東区光町2-14-24-103
Ⓟなし 20席 ㊡火曜日
麺パリ度❸／味付け度❹ 🟤

42 ひで家 FAMILY
☎082-274-1101
🕐11:30-14:00 17:30-22:30（日曜 21:00）
📍広島市西区己斐本町 1-14-3
Ⓟなし 24席 ㊡月曜日
麺パリ度❺／味付け度❹ 🟤
生麺を使い超麺パリに仕上げたお好み焼。広島産の瀬戸紅葉と魚貝の旨味キャベツの甘味を大切にしてます。

43 お好み焼・鉄板焼 おーは
☎082-277-9950
🕐11:00-22:00
📍広島市西区井口明神 2-8-3
Ⓟ5台 26席 ㊡不定休
麺パリ度❶／味付け度❸ 🔵

44 お好み焼 旨処 ひろみ
☎082-230-9090
🕐11:30-14:00 17:00-23:00
📍広島市西区三篠町 1-10-1
Ⓟなし 11席 ㊡月曜日
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
極細の生麺を使用し、昔ながらのしっかり押さえて焼くお好み焼き。



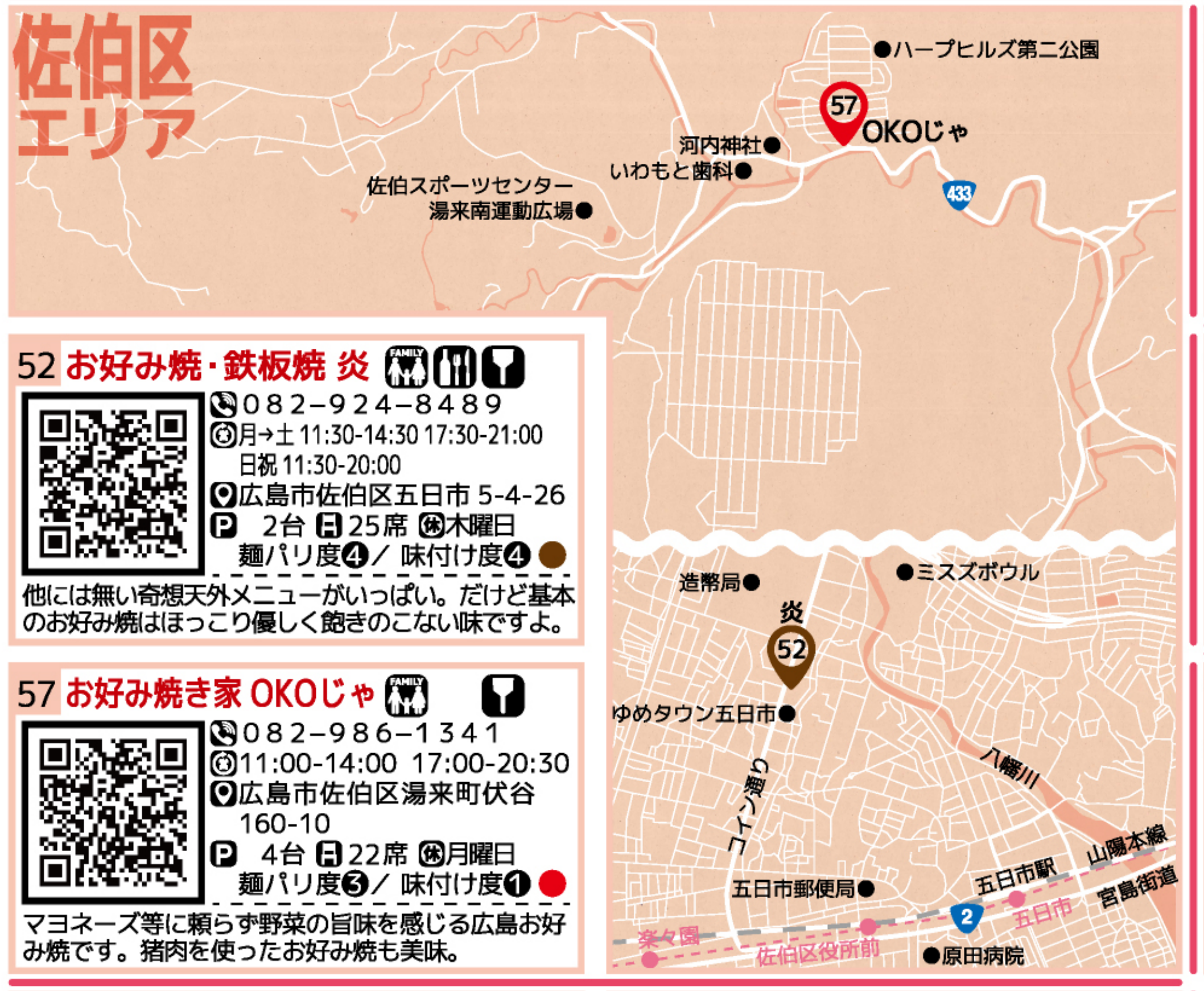
45 お好み焼・鉄板焼 はいからさん FAMILY
☎082-875-2916
🕐11:30-15:00 17:30-22:30
📍広島市安佐南区山本3-10-21 黒田ビル１Ｆ
Ⓟ1台 11席 ㊡水・第３火曜
麺パリ度❹／味付け度❹ 🟤
麺の種類、オリジナルメニューが豊富。個性的な一品多数。お好み焼は冷蔵チルドで全国発送できます。

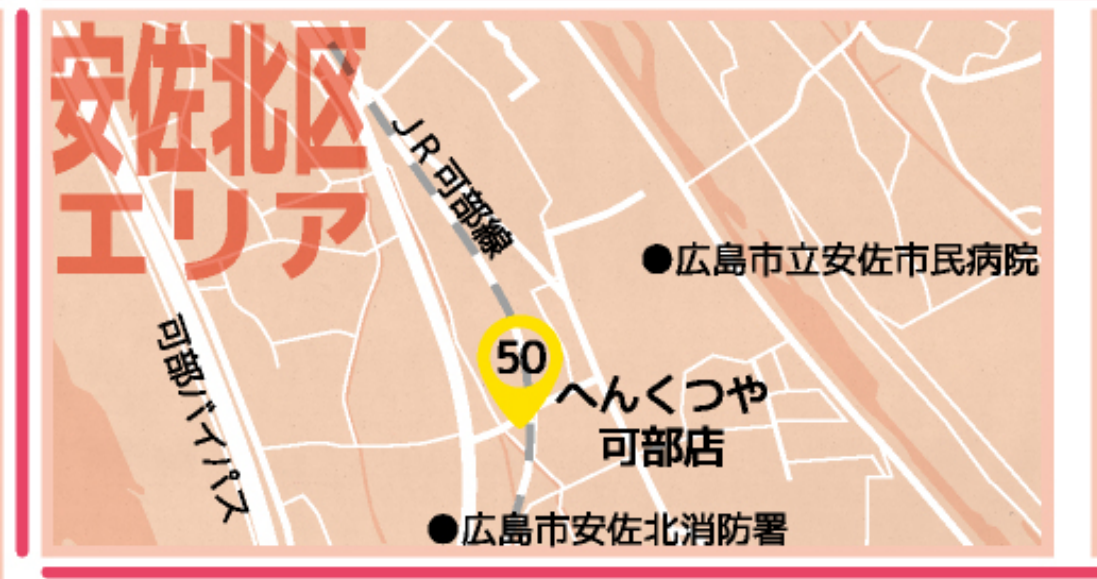
46 Teppan & Bar Masar's FAMILY
☎082-295-3711
🕐11:30-14:00 17:30-23:00
📍広島市西区観音町 12-1 井関ビル１Ｆ
Ⓟなし 41席 ㊡水曜日
麺パリ度❸／味付け度❶ 🔵
シンプルで毎日でも食べれるお好み焼。定番の海鮮入りからソースを使わないお好み焼も人気です。

47 きしま屋 FAMILY CARD
☎082-271-3873
🕐11:30-14:00 18:00-23:00
📍広島市西区庚午南 2-12-13
Ⓟ4台 30席 ㊡火曜（水曜昼のみ）
麺パリ度❷／味付け度❸ 🟢
相性抜群の肉ミソを使ったボリューム満点オリジナルなお好み焼き。

48 八昌 西広島駅前店
☎082-272-6868
🕐11:00-14:30 17:00-20:30
📍広島市西区己斐本町 1-12-8
Ⓟなし 27席 ㊡月曜日
麺パリ度❹／味付け度❷ 🔴
「THE お好み焼」といえば八昌の味。せっかく広島にお越しならぜひ食べてみてください。

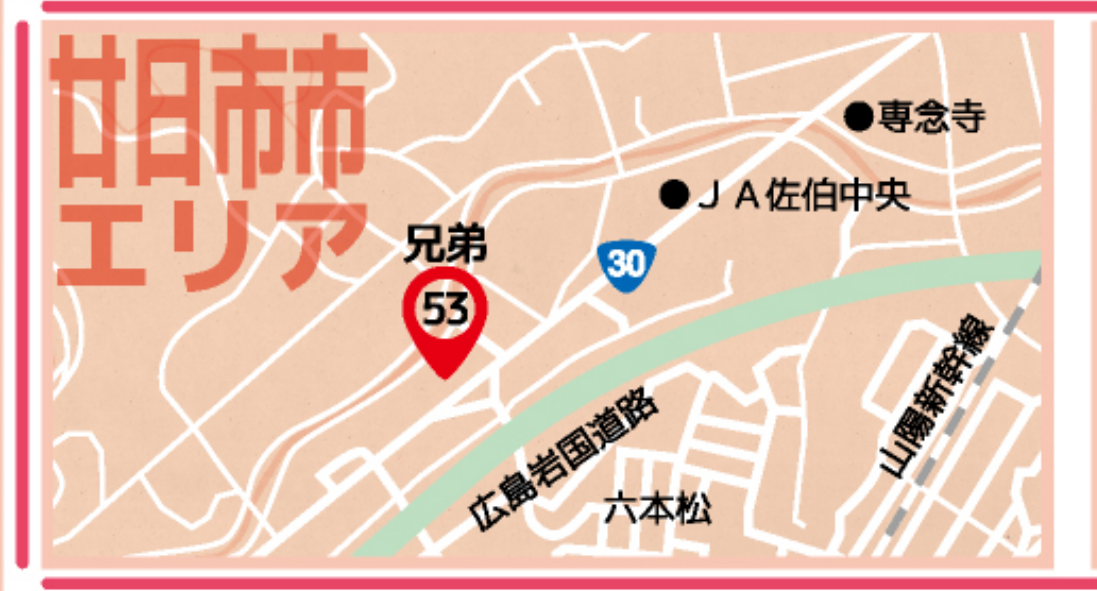
49 お好み焼 楓 FAMILY
☎082-830-2888
🕐11:00-21:00
📍広島市安佐南区八木1-20-24
Ⓟ4台 19席 ㊡火曜日
麺パリ度❷／味付け度❸ 🟢





50 元祖へんくつや 可部店 FAMILY
☎082-815-0194
🕐11:00-22:00
📍広島市安佐北区可部南3-1-23
Ⓟ5台 28席 ㊡木曜日
麺パリ度❷／味付け度❷ 🟡
昭和22年屋台から始まった昔ながらのシンプルなお好み焼。特製ホルモン入「可部焼」は好評。全国発送可

51 お好み焼き kate-kate FAMILY
☎082-870-3096
🕐11:00-14:00 17:00-21:00
📍広島市安佐南区緑井 5-18-4
Ⓟ2台 16席 ㊡火・第3水曜日
麺パリ度❶／味付け度❷ 🔵
バリ島の雰囲気の中でお好み焼が食べれるお店です。インドネシアのサンバルなど無料トッピング多数あり！



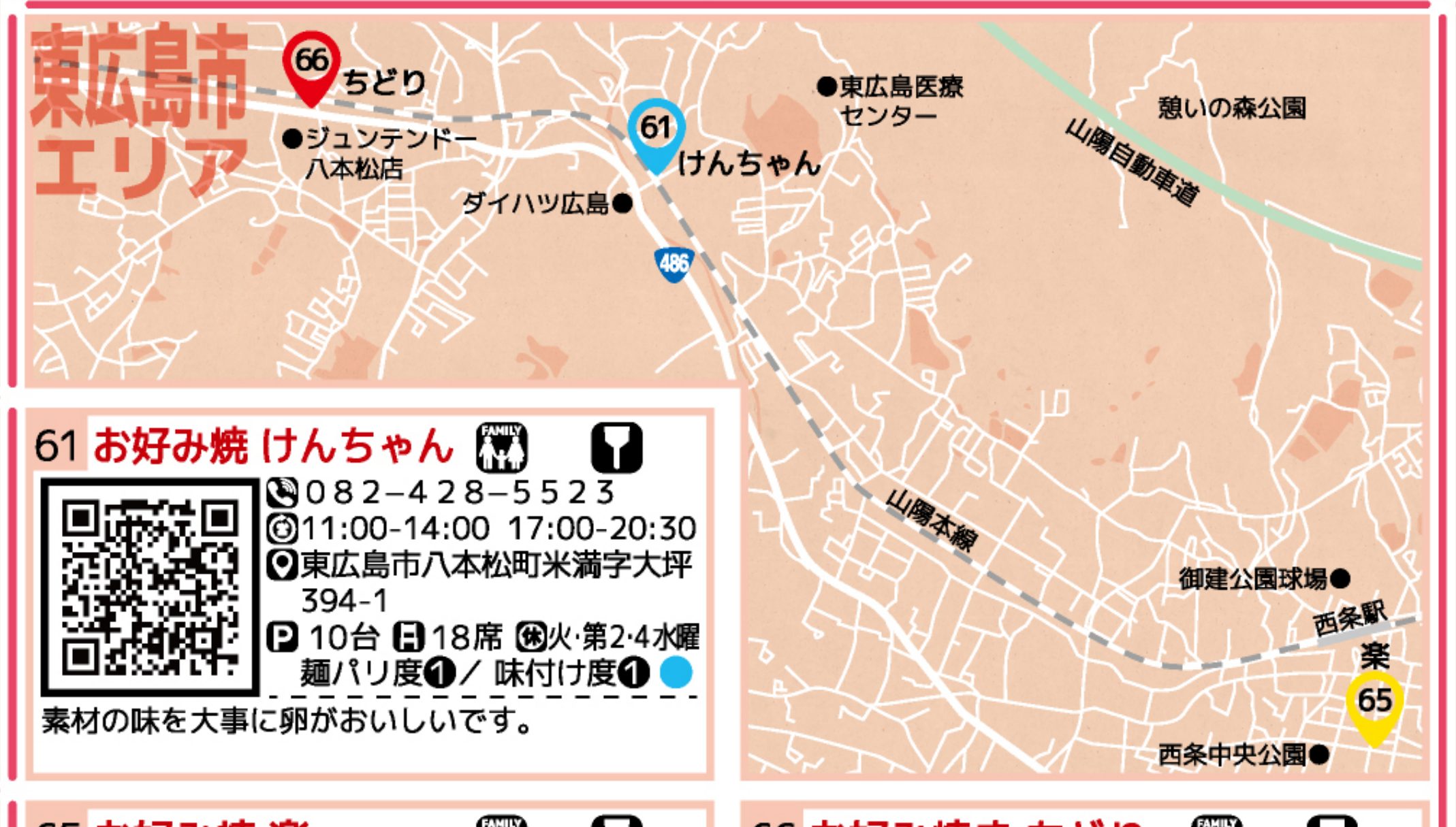
52 お好み焼・鉄板焼 炎 FAMILY
☎082-924-8489
🕐月→土 11:30-14:30 17:30-21:00
日祝 11:30-20:00
📍広島市佐伯区五日市 5-4-26
Ⓟ2台 25席 ㊡木曜日
麺パリ度❹／味付け度❹ 🟤
他には無い奇想天外メニューがいっぱい。だけど基本のお好み焼はほっこり優しく飽きのこない味ですよ。

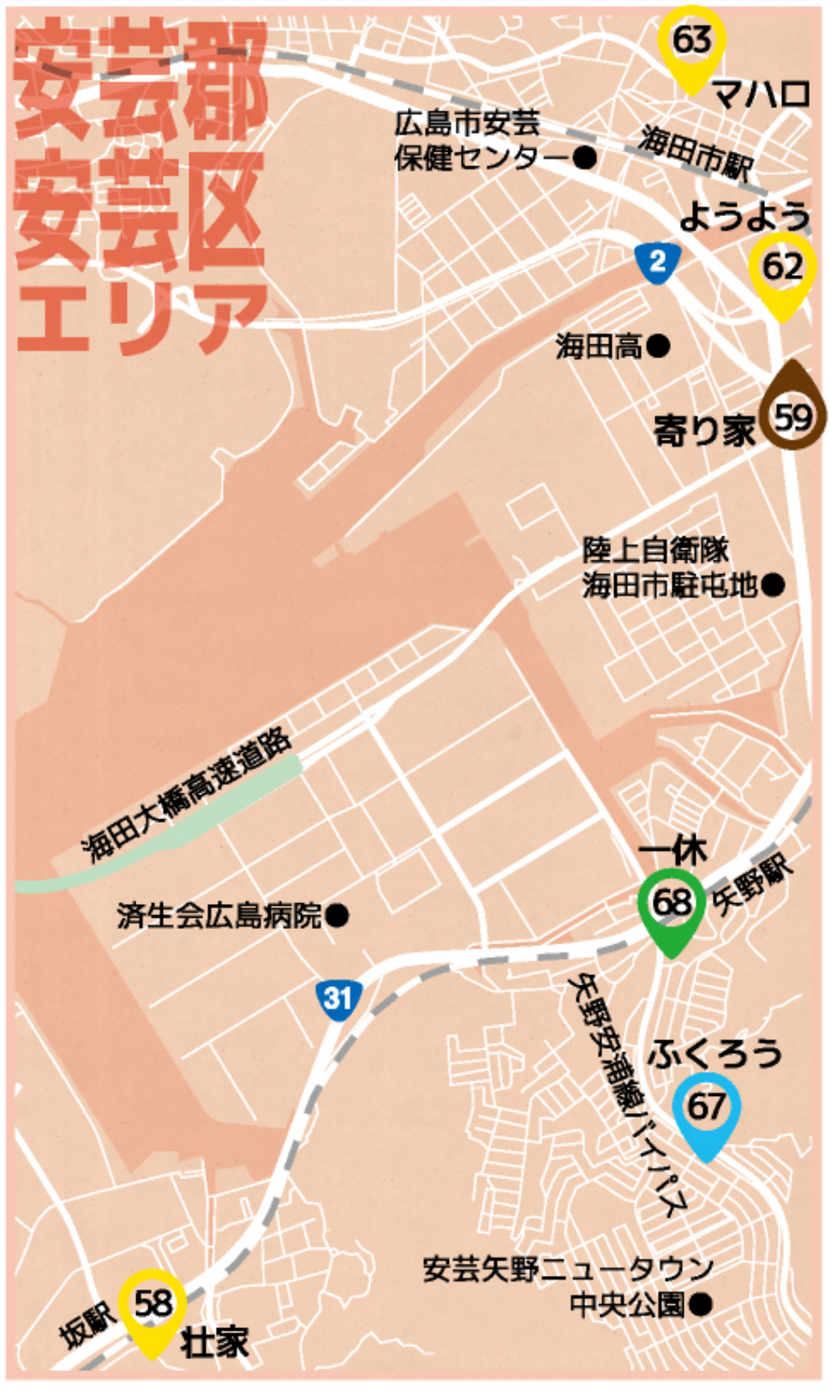
53 Teppanyaki 兄弟 FAMILY
☎082-930-8730
🕐11:00-14:00 17:00-22:30
📍廿日市市宮内 4305-8
Ⓟ3台 24席 ㊡火曜日
麺パリ度❹／味付け度❸ 🔴

54 鉄板・お好み焼 Seiyan FAMILY
☎082-874-3155
🕐11:30-14:00 18:00-21:00
📍広島市安佐南区西原4-30-24 プラムドール参番館
Ⓟ3台 18席 ㊡火曜日(水曜の昼)
麺パリ度❸／味付け度❹ 🟡
野菜の旨味をしっかり引き出し麺は細麺で飽きのこないお好み焼。お一人様でも気兼ねなくご来店頂けます。

55 お好み焼 三幸
☎082-871-9111
🕐11:00-14:30 17:00-21:00
📍広島市安佐南区西原1-23-12
Ⓟ4台 10席 ㊡月・第２火曜
麺パリ度❹／味付け度❸ 🟡
いその麺を使った、スタンダードなど真ん中のお好み焼です。

56 うふ家 FAMILY CARD
☎082-870-0667
🕐11:30-14:00 18:00-21:00
📍広島市安佐南区川内5-21-44
Ⓟ4台 21席 ㊡木曜日(火曜の夜)
麺パリ度❹／味付け度❸ 🔴
そばはピリ辛、ハバネロもご用意しています。当店はうどんが隠れた人気です。冷凍讃岐うどん使用。

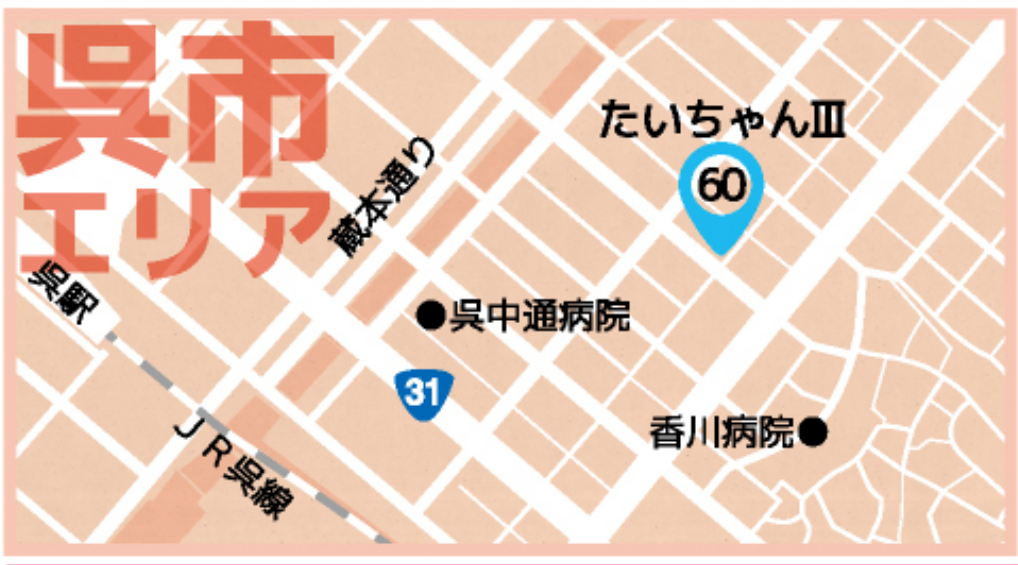




57 お好み焼き家 OKOじゃ FAMILY
☎082-986-1341
🕐11:00-14:00 17:00-20:30
📍広島市佐伯区湯来町伏谷 160-10
Ⓟ4台 22席 ㊡月曜日
麺パリ度❸／味付け度❶ 🔴
マヨネーズ等に頼らず野菜の旨味を感じる広島お好み焼です。猪肉を使ったお好み焼も美味。

58 壮家
☎082-884-6556
🕐11:00-14:00 16:00-19:00
📍広島県安芸郡坂町坂西1-13-1
Ⓟ2台 9席 ㊡日曜(臨時休あり)
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
塩、胡椒、ガーリックパウダー、化学調味料は使用しておりません。

59 お好み焼・鉄板焼 寄り家 FAMILY
☎082-823-1529
🕐11:00-14:00 17:30-21:00
📍広島県安芸郡海田町南大正町 5-22
Ⓟ1台 17席 ㊡火曜日
麺パリ度❺／味付け度❹ 🟤
基本は国産鰹節だけの香り豊かな味付。半熟卵の寄り家焼き、限定のっけるお好み焼きも人気。全国発送可。

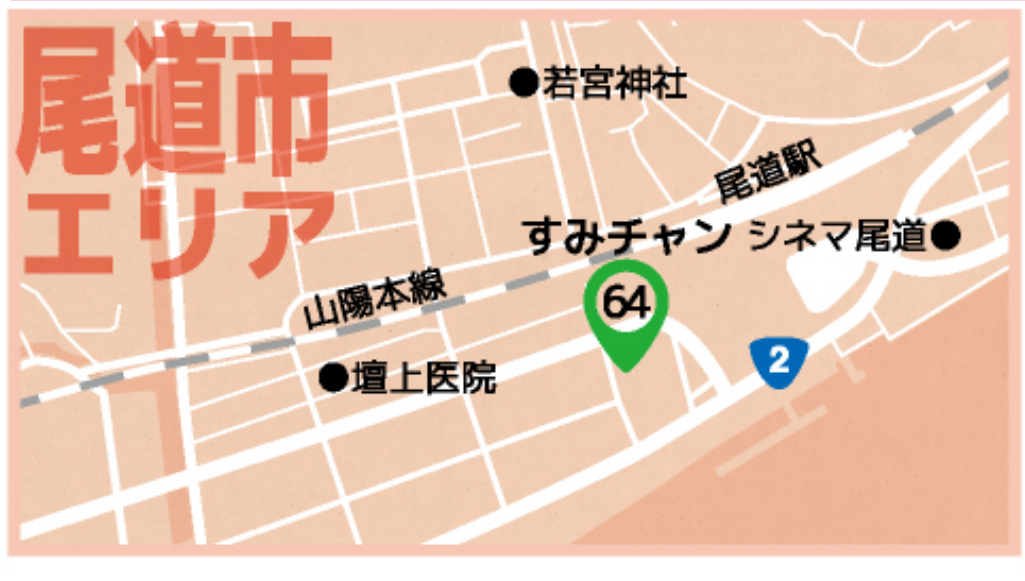


60 たいちゃんⅢ FAMILY
☎082-323-5125
🕐11:00-22:00
📍呉市中通り 3-8-13
Ⓟなし 19席 ㊡火曜日
麺パリ度❷／味付け度❷ 🔵
お好み焼は味にこだわりキャベツをたっぷり使用し、目の前で茹でる生麺を使用しています。

61 お好み焼 けんちゃん FAMILY
☎082-428-5523
🕐11:00-14:00 17:00-20:30
📍東広島市八本松町米満字大坪 394-1
Ⓟ10台 18席 ㊡火・第2·4水曜
麺パリ度❶／味付け度❶ 🔵
素材の味を大事に卵がおいしいです。

62 お好み焼 ようよう
☎082-823-1702
🕐11:30-15:00 17:30-21:00
📍広島県安芸郡海田町南大正町 3-36
Ⓟなし 11席 ㊡日・月曜日
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡

63 マハロ FAMILY
☎082-824-0889
🕐11:00-14:00 17:00-19:00
📍広島県安芸郡海田町新町8-16
Ⓟ1台 7席 ㊡水・第３日曜
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
天ぷら屋さんから頂く拘りの天かすと長崎県対馬市の薄口醤油を効かせた和風で体に優しいお好み焼です。



64 お好み焼 すみチャン FAMILY
☎0848-24-2480
🕐月→金 11:00-14:00 17:00-22:00
土・日・祝 11:00-22:00
📍尾道市東御所町 11-17-1F
Ⓟなし 42席 ㊡火曜日
麺パリ度❶／味付け度❸ 🟢
尾道焼・府中焼など近隣ご当地メニューあり。街角観光案内として観光資料も多数あり。

65 お好み焼 楽 FAMILY
☎082-423-3449
🕐11:00-14:00 17:00-22:00
📍東広島市西条朝日町 7-37
Ⓟ3台 22席 ㊡木・第2水曜
麺パリ度❸／味付け度❸ 🟡
粉物の番組でジャニーズ WEST が来店し、ご当地粉物に楽の西条焼が紹介されました。

66 お好み焼き ちどり FAMILY
☎082-428-2738
🕐11:00-14:00 17:00-21:00
📍東広島市八本松東 6-1-7
Ⓟ9台 29席 ㊡月・火曜日
麺パリ度❹／味付け度❷ 🔴
キャベツの甘味といその麺の旨味を最大限出せるように努力しています。

67 ふくろう
☎082-888-2022
🕐11:00-14:00 17:00-21:00
📍広島市安芸区矢野南1-15-27
Ⓟ4台 7席 ㊡月・第2火曜・第4日曜
麺パリ度❶／味付け度❷ 🔵

68 お好みハウス 一休
☎082-888-8411
🕐11:00-14:30 17:00-19:30
📍広島県安芸区矢野西 4-12-21
Ⓟ2台 21席 ㊡火・水曜日
麺パリ度❶／味付け度❸ 🟢
創業 20 余年、今では珍しくなった重石を使って押さえて焼く昔ながらのお好み焼です。