

特製のオリジナルソースが極めつき。  
名物を生み出した誇りが息づく  
王道の味わい。



創業は昭和25年。屋台からスタートし、アイディ  
アマンのご主人が昭和30年ごろにそば、キャベ  
ツ、もやしを加えた広島風のスタイルを生みださ  
せたのだそう。以来、おいしさを追求しつづけ、生  
地から具材の配分、焼き方に至るまで、随所に  
草分けのこだわりがこめられています。そして味  
の決め手は自慢の特製ソース。じつは広島風の  
濃厚なお好みソースを最初に発案したのもこち  
ら。試行錯誤を繰り返して、半世紀をかけてたどり  
着いたという現在のソースは、野菜や果物をふ  
んだんに使用したもの。素材の甘みを生かした  
まろやかな味わいが、口いっぱいになります。

みっちゃん 総本店

☎082-221-5438 広島市中区八丁堀6-7 チェリス8階1F  
11:00～15:30、17:00～23:00(日曜は～21:00、各30分前ラストオーダー)  
年中無休



みっちゃん

入りのサイドメニュー（コウネ）は、  
広島風の焼き肉ではポピュラーな  
存在だとか。牛の肩肉のわきから  
胸にかけての肉で、ほどよい歯ご  
たえと濃いうまみがあります。鉄板  
で焼き、強で調味したシンプル  
な味わいをどうぞ。500円。



お好み焼き そば肉玉子 700円

## 定番からニューウェーブまで 広島風お好み焼き勢ぞろい!

広島人のソウルフード・お好み焼きは、バリエーションも豊富。  
スタンダードな「そばにくたま」（麺、肉、卵）を究めるもよし、  
オリジナリティあふれる変わりたねを楽しむもよし。各店自慢のサイドメニューもぜひお試しを!

八昌



お好み焼き そば肉玉 840円



焼き上がり待つ間のおつまみに  
びつたりゆ（すしぼん）。ゆでた牛の  
アキレス腱をポンできっぱとい  
たきます。コーゲンたっぷりだ  
りかつた食感が美味。472円。

地元で評判、全国からもお好み焼き職人が修業  
に来る名店。20～30分かけてじっくり焼き上げる  
真摯な味が身の上です。この道40年のご主人の  
手さばきは、見ているこちらも思わず気合が入る端  
正さ。「カリッと仕上げるにはこれがいちばんじゃけ  
え」というラードを使い、そばはよく焼いてパリッと、  
山盛りのキャベツも生地をふた代わりしっかが蒸  
し焼きにして甘みを引き出します。こうして生地や  
そば、豚肉は香ばし  
く、野菜はしっとり、  
仕上げの卵はとろっ  
と半熟のお好み焼き  
のでき上がり。食べ  
ごたえも充分で、大  
満足の一品です。



カリカリしっとり。  
絶妙な焼き技は、これぞ広



八昌  
☎082-245-1776  
16:00～22:30(火)  
月曜、第1・第3火曜定

93

1.com

ご確認ください。

アショップにて。

00 定休日(土・日・祝)

商品ランキング調査」より  
合計925名)