

# しぜんとひろしま note



さくらあじわう、まちさんぽ。



**SATOMACHI**  
(運営会社：株式会社和大地)  
〒730-0806  
広島県広島市中区西十日市町 9-2  
GLUCK 西十日市 102  
Tel / 03-5738-2206  
Fax / 03-5738-2207  
Mail / info@satomachi.jp  
https://satomachi.jp/

しぜんとひろしま note  
vol.05 “さくらあじわう、まちさんぽ”

Publisher / Editor in Chief  
-Tokuyuki Wada

Deputy editor  
-Jun Imada

Editors  
-Yasushi Okamoto  
-Chie Tajiri

Writer  
-Yasushi Okamoto  
-Kuma-chan

Photo  
-Yasumasa Oda

Designer  
-Tokuyuki Wada

Price  
-free

SATOMACHI の Instagram では  
最新の情報を掲載しています。



広島が桜色に染まる、桜の料理、コーヒー、十日市のクラフトビール、和菓子、フランス惣菜...

## さくらとひろしま

2024.3.30 sat + 31 sun 2024  
@ゲートパーク横の川辺

### SHOP INFO

- ・御菓子所高木 / さくらごはんのおむすび、桜餅と夜桜おはぎ、お花見団子など
- ・賀茂泉酒造 / 賀茂泉の美味しい燗酒、桜色の日本酒「COKUN」、フレッシュな新酒生酒
- ・CARLOS / 桜とカルロス
- ・さくら茶房 / 抹茶(お菓子付き) 3/31のみ
- ・SATOMACHI / 桜湯、桜のアイス、桜の飴、べにはかのクラフトビール
- ・しまのぼんsouda! / 薪窯パンと薪窯おやつ 3/31のみ
- ・スパイスと酒 山椒魚 / 桜とスパイス、チャイ
- ・SESSION'S BREWERY / クラフトビール、唐揚げ、フライドポテト
- ・TAROS BREWING / クラフトビール
- ・ナチュラルワイン 食堂 nikutama / チーズねぎ焼き、肉巻きおにぎり、ナチュラルワイン
- ・フランス惣菜 さんかく / キッシュ、桜の塩漬けのライスコロッケ
- ・Progress Coffee Roastery & Sweets Factory / ガレットブルトンヌ、スコーン、カリカリクッキーなど



〈広島自然観察会〉  
川辺や街中の春を満喫しよう!

桜が満開の護岸沿いや街中で咲く桜をはじめとする色々な花を愛でて、やってくる鳥や昆虫を探しましょう。あなたがみつける花の色は何色でしょうか? 見つける鳥や昆虫は何種類いるでしょうか。一緒に探しましょう!

日程 | 両日 11:00-、13:00-、15:00- 30分程度  
参加費 | 200円 (桜湯 & 桜飴付き)  
申込 | 事前・当日受付



海、山、川に包まれるまち、広島。  
「しぜんとひろしま」は、「自然を自然に暮らしに取り入れる」をコンセプトに、広島のある自然をもっと日々の暮らしに活かしていくライフスタイルを届け、学び、提案するプロジェクトです。  
そんな自然な気づき、自然にふれる暮らしを書き留めてゆく「しぜんとひろしまnote」。足もとにある日常のちいさな発見をみなさんと交わし合い、綴ってゆくことができましたと思えます。  
今回のテーマは「さくらあじわう、まちさんぽ」。自然豊かな広島のみならずの過ごし方を見つけていきます。

「しぜんとひろしま」は、「自然を自然に暮らしに取り入れる」をコンセプトに、広島のある自然をもっと日々の暮らしに活かしていくライフスタイルを届け、学び、提案するプロジェクトです。  
そんな自然な気づき、自然にふれる暮らしを書き留めてゆく「しぜんとひろしまnote」。足もとにある日常のちいさな発見をみなさんと交わし合い、綴ってゆくことができましたと思えます。  
今回のテーマは「さくらあじわう、まちさんぽ」。自然豊かな広島のみならずの過ごし方を見つけていきます。

## Beautiful and delicious cherry blossoms “庄原の塩桜” から生まれた美味しいものたち。



「庄原の塩桜」は、桜の塩漬けを使用したさくらあん自家製ラスベリーのジャムクリーム、スポンジ、いちごを求肥で包んだ春いっぱいの大福  
you-ichi GLUE @you\_ichi\_promotion

「桜は食べもの」  
「春になったら、桜で花見。みんなワイワイ、ガヤガヤと楽しむのもありますが、自分ならではのさくら、の楽しみ方をお持ちだったりしませんか?」  
「桜味はかわいくて美味しくて魅力が、いっぱいなのに春だけに楽しむ人が多くてもつたない!」と思うほど私は桜を味わって楽しんでます。  
春の短い期間で散ってしまう桜の花。桜の塩漬けはそんな一瞬を保存し、いつでも春を楽しむことができるすぐれもの。  
エディブルフラワーとしてデザートに使えたり、塩味を幅広活用できるのが魅力の一つです。  
庄原の塩桜を使って生まれた桜味の、春を一年中楽しんでみませんか。

さくらクリーム大福  
桜の塩漬けを使用したさくらあん自家製ラスベリーのジャムクリーム、スポンジ、いちごを求肥で包んだ春いっぱいの大福  
you-ichi GLUE @you\_ichi\_promotion



クラブアイスクリーム「さくら」  
桜の塩漬けを練り込んだやさしい塩味が特徴。春の訪れを感じる味わい。  
yacone icecream @yacone.icecream



おとなの桜餅  
塩漬け桜に濁酒とスパイスを使って桜餅を表現したお燗酒。  
スパイスと酒 山椒魚



桜のケーキ  
サンプルで優しい味のほんのり甘じょっぱい桜のバターケーキ  
やせうまだんご汁とおやつ 日日夜



桜のスコーン、フォカッチャ、プリオッシュ  
庄原の塩桜を使ったパンやスコーン  
しまのぼん souda! @souda\_pantabeyo



桜...sakura  
桜の味わいと香りがふわっと感じる春爛漫のドーナツです。  
田万里家 @tamari\_ya\_ricedonut



さくらミルク  
チヤス生乳の濃厚なミルクにほんのりと桜の薫るジェラート  
Gelateria&Factory Loop @gelateria\_loop

同時開催  
SAORI SPRING  
桜の川辺で織りあそび

両日 10:00 - 15:00 くらい ※小雨決行 荒天中止  
桜の川辺を望みながら、さをり織り体験をして、春を満喫するプログラム。



### OUTLINE

〈名称〉さくらとひろしま2024  
〈日時〉2024.3.30 sat + 31 sun  
両日10:00-日没近く  
〈会場〉River Do!フィールド  
ゲートパーク横の川辺  
〈主催〉SATOMACHI  
〈事務局〉株式会社和大地  
〈協賛〉PALAIS CO.,LTD.

EVENT INFO



※内容は予告なしに変更される場合がございます。

春のお菓子や料理に使われる桜花の塩漬け。SATOMACHI では、庄原市高野町の 80 代の元氣なおばあちゃん川上令子さんと一緒に作っています。  
("庄原の塩桜"として販売中。さらに、それを原料にした"さくらしお"・"さくらしお飴"も開発中です)

使う桜は関山という品種を中心とした八重桜。収穫タイミングは八分咲きの頃で、寒暖の差が激しい高野町では温かい昼間に蕾が膨らみかけても、夜の冷え込みで開花がとどまるのが多くタイミングを見計らうのが難しいです。  
収穫時には高い木に梯子をかけて「花摘み」、そして摘んですぐに細かなゴミを落とす「水洗い」、その日のうちに「仮漬け」までを行います。これらの作業は時間との戦い。仮漬けから2か月後に「本漬け」し、約1年寝かせて完成です。

桜の香り成分マリンは、塩漬けにすることで香りを放ち、その香りは気持ち穏やかにする効能が期待されています。塩桜をひとつカップに入れお湯を注ぐと簡単に花びらと桜の香りがふわっと広がる「桜湯」を愉しめます。

今年も様々なお店のみなさんに、期間限定で「庄原の塩桜」を使ったメニューを開発してもらっています。本誌で紹介しているお店に加え、HIROSHIMA NEIGHBORLY BREWING @hnb\_beer さんではクラブビールにもしていただく予定。みなさんのおかげで、桜の美味しさの可能性を感じ、自分たちが楽しませてもらっています。

桜を見てあじわうのもいいですが、ぜひ、いろんなお店を訪れていただき、食べてあじわってもらえると嬉しいです。きっと、「桜は食べもの」と思っていただけに違いありません。

庄原の塩桜  
おばあちゃんの手摘み八重桜花  
Salted cherry blossoms  
in Shobara



夜桜おはぎ  
もち米をこしあんで包んで庄原の塩桜を一輪飾り付けました。  
御菓子所高木 @okashidokorotakaki.info

庄原の塩桜はこちらから



庄原の塩桜・花摘みボランティア募集



※掲載メニューは各お店によって販売期間など異なります。