



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 / 090-3918-1211  
Mail / info@satomachi.jp  
https://satomachi.jp/

しぜんとひろしま note  
vol.06 “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

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。



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つと日々の暮らしに活かしていくライフスタイルを  
見つけ、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います。  
今回のテーマは昨年引き続き「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楽しみ方は、おさんぽかも。  
土手を歩いたり、川から桜を見上げたり、お店を楽しんだり、  
広島ならではのさくらとの過ごし方を見つけませんか。

2025.3.29sat+30sun 10:00- 日没ぐらい ※小雨決行 荒天中止  
@River Do! フィールド/ゲートパーク横の川辺

Spring Celebration  
Event Information



FOOD & DRINK & SWEET

- ・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
- ・oshino-sweets/シフォンケーキ・焼き菓子販売 3/30のみ
- ・CARLOS/桜とCARLOS
- ・kitokoi/コーヒーとブラジルの軽食
- ・茶道裏千家淡交会広島第二青年部/抹茶(お菓子付き) 3/30のみ
- ・SATOMACHI/桜湯、桜のアイス、桜の飴、ベにはるかのクラフトビール、桜のクラフトビール
- ・しまのぼんsouda!/薪窯パンと薪窯おやつ 3/30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、スパイスカレー
- ・TAROS BREWING/クラフトビール
- ・ナンディ/桜とnandi(桜とデーツのピクルス添えキーマカレー) 3/30のみ
- ・ビストロ ガスコーニュ/canneléなどのフランスの焼き菓子やカスケート(フランスのサンドウィッチ)
- ・フランス惣菜 さんかく/キッシュ、桜の塩漬けのライスロケット
- ・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
- ・Morning juice stand/フルーツサンド 3/30のみ

*Park Session*

〈広島自然観察会〉 春色探して自然探索  
春色はサクラ色の他にもたくさんあります。一緒に探してみよう。花にやってくる小鳥たちにも会えるかもしれません。

日程 | 随時受付 約 45 分程度  
参加費 | 200 円  
申込 | 事前・当日受付

〈MAGICISLAND〉 SUP参り 3/30のみ  
大型SUP 体験会。本川を大きなSUPで空翔稲生神社まで運ばししょう。  
日程 | 3.30のお昼頃  
参加費 | 500 円  
申込 | 当日受付

同時開催! SAORI SPRING  
お花見しながら さをりしよう

3.30 10:00 - 15:30 ぐらい ※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。



※内容は予告なしに変更される場合がございます。



庄原市高野町、85歳の元気なおばあちゃん川上香さんと一緒に、作っている桜の塩漬け。このたび、ラベルをリニューアルしました。

桜の花びらの形ではなく、実はお米の形を桜のようにデザインしてもらいました。それは、桜とお米が深い繋がりを持つているから。

さくらの「さ」は船の神様のこと。そして、神様が座る場所を「くら」と呼ぶのだそうです。

山から里へ降りた神様が桜の木に宿り、花を咲かせる。

「さあ、田舎の季節が来たぞ」とお花見は春の訪れを祝う大切な行事でした。

桜の塩漬けは、そんな一瞬の春を閉じ込める魔法のようなもの。春の短い時間を、いつも味わえるように。

今年も、八重の塩桜から生まれたやさしい桜の味をお届けします。商品名もSATOMACHIらしいかわらかい言葉に。

はるに、あえる。

- おばあちゃんとお八重の塩桜はるを、ひとつまみ
- おばあちゃんとおさくらしおほんのり、はる
- おばあちゃんとおさくらしお船ふわりと広がる、やさしい春の香り

口に運べば、記憶の中の春がそっとよみがえります。今年も、あなたのそばに、春をお届けします。



※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。各店にお問い合わせください。

- 春のさくらいちごタルト  
you-ichi GLUE @you\_ichi\_promotion  
いちごラスベリージャムとほのかに桜が香るクリームでいちご丸ごとふわり包んだ、春を存分に感じられるタルトです。
- おとなの桜餅  
スパイスと酒 山椒魚 @hiroshimasanshou  
塩漬け桜に濁酒とスパイスを使って桜餅を表現したお酒
- クラフトアイスクリーム「さくら」  
yacone icecream @yacone.icecream  
塩漬け桜に練り込んだやさしい塩味が特徴のアイスクリーム。その他、桜あんバタートーストなど限定新メニューも!
- 桜のスコーン、フォカッチャ、プリオッシュ  
しまのぼん souda! @souda\_pantabeyo  
八重の塩桜を使ったパンやスコーン
- Cannelé au Sakura  
ビストロ ガスコーニュ @bistro\_gascongne  
カヌレの甘さと塩漬けの桜を合わせた甘酸っぱい春の味をお楽しみください
- 夜桜おはぎ  
御菓子所高木 @okashidokorotakaki.info  
桜入りのバタークリームはぎに塩桜を飾りました。暗い中ほんやりと浮かぶ桜の花を表現しております。
- 桜...sakura  
田万里家 @tamari\_ya\_ricedonut  
桜の味といと香りがふわっと感じる春爛漫のドーナツです。
- 桜のケーキ  
やせうまだんご汁やおやつ 日日夜 @nichizka  
シ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
- 桜のケーキ  
やせうまだんご汁やおやつ 日日夜 @nichizka  
シ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