



瀬戸内の小魚の出汁をとった尾道発祥の中華そば

⑧尾道ラーメン

瀬戸内の海で獲れた新鮮な魚介類を乾燥させたものをだしと鶏がらをベースとして使う尾道のご当地中華そば。豚の背油が浮く、その珍しい中華そばは観光客や地元の人でたびたび行列を作り、人気が高い。

取り扱うお土産  
**約500種類**  
尾道最大級のお土産屋

尾道でしか買えないお土産がある…  
尾道で買わなければ二度と手にすることのないお土産がある…  
それは観光にきた思い出に…  
そして尾道のお土産を待っている人に…



尾道を五感で感じられる尾道銘菓

⑨尾道銘菓  
港町・尾道でも肉とともによく食べられていた「おぼいけ」を見立てた鯨羊羹、日本一の生産量を誇るいちじくやレモンを使ったお菓子、はっさくなどの柑橘類のお菓子など趣向を凝らした尾道銘菓が数十種類並んでいます。



⑦尾道の佃煮

蝦夷地(現在の北海道)から日本海を廻り瀬戸内海を経て大阪に入り、同じルートで帰って行く大規模な商船「北前船」が瀬戸内の主要港であった尾道に立ち寄り、昆布や鮭、鱈などをおろしていったという歴史から生まれた佃煮。尾道の佃煮の歴史は深く、北海道産の昆布を使ったご飯によく合う一品です。

尾道と北海道の船の行き交いから生まれた佃煮



尾道の海産物を新鮮なまま封じ込めた品々

⑥尾道の海産物

尾道近郊で獲れる新鮮な小魚や魚介類の旨みを丸ごと封じこめ、乾燥や味付けされた海産物。でべら、さより、ちいさいイカなどの地域では販売していることすら見受けられることがない商品も多く、手に入れることができます。



心にのこる記念品尾道らしさをどうぞ

⑤尾道雑貨

旅の思い出を手紙に綴るポストカードや便箋、尾道市の花である桜をモチーフにしたリップクリームやミスト、尾道の特産品である帆布の雑貨は旅の思い出に欠かせません。特に帆布は瀬戸内の主要港で町の風景に欠かせない工場の一つ。帆布は丈夫で通気性がよく、全て綿糸で織り上げられるエコロジカルな天然素材で人気を集めています。

【お食事のご案内】『尾道ええもんや』ではロープウェイ、観光バス駐車場より、至近な店舗で、下記のようなお料理をデリバリーにてご用意致します。  
※いずれもご利用5日前までのご予約をお願い致します。※その日獲れた食材の関係により、内容が一部変わることがございます。

料理仕出し 新川 団体お食事 おすすめ!

創業90有余年、心と技で受け継がれた伝統の味です。地元の新鮮な魚介類をお召し上がり下さい。

**尾道散策弁当**  
●えび天 ●ししとう天ぷら 他 ●煮物 ●旬の刺身2種 ●焼魚(とりの照焼 瀬戸内レモン 添えに変更できます) ●飯 ●香の物 ●吸い物 **¥1,650**

**しまなみ弁当**  
●旬の天ぷら ●煮物 ●旬の刺身3種 ●焼魚(旬の魚) ●ちらし寿司 ●吸い物 **¥2,200**

**松花堂弁当**  
●旬の刺身2種 ●煮物 ●焼魚 ●飯 ●吸い物 **¥1,320**  
※刺身を天ぷら(えび、ししとう 他)に変更できます。

尾道花膳 NHKドラマ「てっぺん」が尾道で撮影された時、ロケ弁当として出演者、スタッフが召し上げられました。

**尾道鉄鍋ラーメン弁当**  
●尾道風鉄鍋ラーメン ●穴子寿司 ●えび天 ●煮物 他 **¥1,320**

ご予約 尾道ええもんや TEL.0848-20-8081 (担当:今本) 表示価格は税込み価格です。

尾道の仕出し処 大丸 日本料理場

半世紀以上前から尾道の食文化を支え、ゆりかごからご法要までの食事シーンを演出し続けております。

**炊込みご飯弁当**  
●旬のお刺身一種盛り ●煮穴子天ぷら ●じゃこ天 ●鯖柚あん焼き ●麩田楽 ●茄子揚げひたし ●吸い物 ●炊き込みご飯(刻み穴子入り) **¥1,650**

**炊込みご飯弁当(上)**  
●旬のお刺身三種盛り ●煮穴子天ぷら ●じゃこ天 ●鯖柚あん焼き ●麩田楽 ●茄子揚げひたし ●吸い物 ●茶碗蒸し ●炊込みご飯(刻み穴子入り) **¥2,200**

**海鮮セイロ盛**  
●海鮮おこわ ●えびしゅうまい ●鯖 ●茶巾キャベツ ●焼き穴子 ●子持ちイカ ●海鮮揚げ ●みそ汁 ●飯 ●香の物 **¥1,320**

食後のデザートに オリジナルソフトクリームはいかがですか? 「ええもんや」ならではの当地ソフトクリームをお召し上がり下さい。 **¥300**  
●期間限定で「はっさく」「レモン」「抹茶」などのソフトクリームをご用意致します。

**お飲み物のご案内**  
尾道ええもんやでは右記のお飲み物をご用意いたしております。お弁当のお供にいかがでしょうか?  
●ビール(アサヒ中びん) ●地ビール(おのみちビール) ●日本酒(清酒おのみち) ●焼酎(広島達磨) ●ウーロン茶

5名以上の団体様からお受けできます。お気軽にお問い合わせください。



おのみち観光お土産市場  
**尾道ええもんや**  
ONOMICHI KANKOH OMIYAGE EEMON ICHIBA  
〒722-0034 尾道市十四日元町4番2号  
**TEL.0848・20・8081**  
FAX.0848-20-8082  
【営業時間】10:00~18:00 【定休日】不定休  
HPアドレス <http://www.eemonya.jp/> E-mail [info@eemonya.jp](mailto:info@eemonya.jp)

尾道観光土産協同組合

## 〔店舗案内〕

『ええもんや』は尾道観光土産協同組合の直営店でございます。  
組合は尾道市内の食品・工芸品製造業者70社で組織しており、  
尾道土産がほぼ取り扱われております。

### 尾道ええもんや

3店舗の中で  
1番大きな店舗です!

### 町屋再生の趣ある店舗

最大50名様のお食事会場を併設している尾道最大級のお土産屋です。ここに来れば買えない尾道土産はない?!  
尾道商工会議所主催「第一回ええもんや」大賞受賞! 尾道市「しまなみサイクルオアシス」に指定されました。  
明治の町屋を再生した尾道商店街内、お土産売場とお食事スペースを併設した店舗。お料理とともに古き良き尾道の豪商の歴史に想いをはせて頂ければ幸いです。



### お食事処



最大50名様でお食事を  
楽しんで頂けます。(要予約)

### お土産物



3店舗の中で1番お土産の  
数が多い店舗です。

〒722-0034 尾道市十四日元町4番2号

**TEL.0848-20-8081**

【営業時間】10:00~18:00 【定休日】不定休

## 『尾道ええもんや』は 「お土産売場」と「お食事処」 が併設

店舗前にはお休み処や季節に応じた柑橘類、  
野菜などの販売ブースもございます。



尾道ええもんや  
店内図

ここに来れば  
買えないお土産は無い?!



### ロープウェイ前ええもんや

観光地千光寺に  
1番近い店舗です!

### 尾道観光の絶好のロケーション

ロープウェイ山麓駅、大型観光バス駐車場まで信号1つの好立地です。テイクアウトコーナーのはっさくのソフトクリーム、ジュースなどご当地のスイーツも準備しております。  
尾道の名所の千光寺行きロープウェイ乗り場、観光バス専用駐車場にほど近くお土産とテイクアウトを併設した店舗。立地条件のよさと使いやすさで人気です。



### テイクアウトコーナー



テイクアウトコーナーのはっさくソフト、  
ジュースも人気です。

〒722-0034 尾道市十四日元町1-16

**TEL.0848-20-7177**

【営業時間】9:30~17:30 【定休日】不定休



### 新尾道駅 ええもんや

新幹線の改札前の  
1番便利な店舗です!

### 気軽に使える好立地

新幹線JR新尾道駅構内にございます。  
新幹線をご利用のお客様には改札が目の前、発車までごゆっくりショッピングをお楽しみ  
いただけます。



### お土産物



〒722-0022 尾道市栗原町9381-4

**TEL.0848-25-3880**

【営業時間】7:00~19:45 【定休日】不定休

「買い忘れた!」  
「おいしかったから  
もう一度食べたい!」  
そんなリクエストにお応えして

ネットショップ  
24時間開店中

ネットが苦手な方、もしくは欲しい商品が  
載っていない場合は、お電話やFAXでの  
ご注文もお受け致します。

<http://www.eemonya.jp/>

TEL 0848-20-8081 FAX 0848-20-8082



尾道ラーメン、尾道の銘菓、海産物など  
尾道のお土産を500種類以上集めたお店



おのみち観光お土産市場

**尾道ええもんや**

ONOMICHI KANKOH OMIYAGE EEMON ICHIBA