

しんざ!出陣!

海戦(鮮)お好み焼

日本遺産に「村上海賊」が認定されたことをきっかけに、このほど「因島村上海賊焼き」が誕生しました。

いんのしまむらかみ
因島村上

かいぞく
海賊焼き

因島のお好み焼き「いんおこ」にタコをメインとした海産物を活かし、因島の特産グルメを目指した新しいお好み焼きです。

決まりごと

- 麺はうどん
- 具材（トッピング）にタコを含めて海鮮を2種類以上入れる（※イイダコまたはタコのブツ切り）
- 上の旗を立てる



尾道市因島
イメージキャラクター
はっさくん

上田村上海賊焼き

海戦(鮮)お好み焼

参加店名簿

越智お好み焼き店

因島土生町 1902
☎ 0845-22-0932
営 11:00 ~ 17:00
休 木曜日

油を使わずヘルシー。中にのしイカ、豚肉が入り旨味が出る。トッピングには地ダコと生のイカとエビにネギ。



お好み焼き上田塾

因島土生町 1677-2
☎ 0845-22-8746
営 11:30 ~ 14:00 17:30 ~ 21:00(木金)
休 日曜日

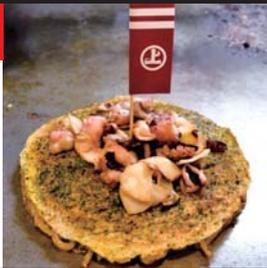
みそのブレンドソースを使った旨味たっぷりのまん丸のお好み焼きに、真ん中にまん丸玉子の黄みをトッピング!



上田お好み焼

因島土生町 1899-178
☎ 0845-22-4407
営 10:30 ~ 15:00 17:00 ~ 20:00
休 火曜日

海鮮には醤油味!とシンプルにあっさりが特徴!芸術的なまん丸のお好み焼き。



大出商店

因島三庄町 3769-3
☎ 0845-22-0785
営 11:00 ~ 14:00 16:30 ~ 19:30
休 水曜日

イカ天ともやしたっぷりのお好み焼きにイカとアサリのトッピング。ボリュームたっぷり。



新天地

因島土生町 1899
☎ 0845-22-1819
営 11:30 ~ 17:00
休 火曜日・第3日曜

キャベツともやしたっぷりのお好み焼きに半熟卵の上にイダコと大エビのトッピングボリューム満点!



お好み焼 T & K

因島中庄町 2509-7
☎ 0845-24-0389
営 11:00 ~ 14:00 17:00 ~ 19:00
休 木曜日

油を使わずヘルシーにこだわったお好み焼きに、豚・卵にエビ・ネギのトッピング。



CHURCH.(チャーチ)

因島土生町 2005-2
☎ 0845-22-1601
営 17:30 ~ 23:00
休 日曜日

味付けした小間切肉にたっぷりのもやしが入り、新鮮な生の大たこにイカとエビ。チーズがのってすげボリューム!



麗

因島中庄町 3159-1
☎ 0845-24-0774
営 11:00 ~ 14:00 17:00 ~ 21:00
休 火曜日

こだわりの出汁入り生地に玉ねぎ・コンニャク・殻付きエビ入りで味がしっかり。ちりめんじゃこと旬のネギをトッピング。



仲よし

因島土生町 256-16
☎ 0845-22-3702
営 11:40 ~ 18:30
休 水曜日

イダコが威勢よくのっかり、季節限定で牡蠣をトッピング。中にはぷりぷりのイカと牡蠣。味付けコンニャクがアクセントに。



平和堂

因島重井町 655-2
☎ 0845-25-0640
営 11:00 ~ 14:00 17:00 ~ 20:00
休 日曜日

ボリュームたっぷり、外はカリッと中はフワフワのお好み焼きにイダコ・イカとハートマークのエビをトッピング♡



みかんの花

因島土生町 1460-2
☎ 0845-22-9211
営 11:30 ~ 14:00 17:00 ~ 21:00
休 火曜日・第3水曜

中に大葉、刺身で食せる新鮮な魚介類を豪快にトッピング、レモンと大葉を添えてあっさりした味わい。



福ちゃん

因島原町 725
☎ 0845-28-0250
営 11:00 ~ 18:00
休 不定休

パスのお好み焼き食堂で、もやしとネギたっぷりのお好み焼きに牡蠣をトッピング。



珠里庵

因島土生町 1899-57
☎ 0845-22-0175
営 17:00 ~ 26:00
休 日曜日

中に味付けコンニャク入り。目玉焼きの上にイカをトッピング。ネギと花かつおをかけて出来上がり!



海賊太刀魚バーガー

一色商店
因島土生町 1897-6
☎ 0845-22-0115
土曜日のみ販売 10:30~売切れ次第終了

鮮度抜群の因島近海で捕れたタチウオのフライと、マヨネーズから手作りし、キュウリのピクルスを刻んで入れたタルタルソースで、パンチをきかせています。



※店舗によって値段は異なります。 ※季節によって使用する食材や値段は変わることがあります。