

このMAPの マークの見方

- 備後ワイン・スパークリング
山野ワインを飲めるお店
- ワインに合うオススメ料理



25 MORRY'S モリーズ

☎ 084-931-3305
住 福山市明治町 5-7 (2F)
営 18:00 ~ 26:00
休 日曜日
HP <https://morrys.owst.jp>



備後炭を使い、黒毛和牛を中心としたメニューや
チーズ等もとりをそろえています。個室はシックで
カウンターは気さくに話を楽しんでいたいただけるお
店です。ご来店を心よりお待ちしております。

26 咲来 dining てしおがわ さくくるダイニングてしおがわ

☎ 084-926-0032
住 福山市昭和町 7-10
営 17:30 ~ 23:30
休 日曜日
HP <https://sakkuru.co.jp>



旬の瀬戸内産魚を味わえ
る店。島育ちの店主が作
り出した「さくくるの海
鮮太巻」が絶品。シャ
リが響く真珠山で、新
鮮な海鮮と中具の甘さが
マッチングしてまさに至
極の一品。

30 BISTRO GALUE ビストロ ガリュウ

☎ 084-921-6773
住 福山市霞町 2-3-1
営 ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O.13:40)
ディナー 18:00 ~ 22:00 (L.O.21:00)
休 月曜日
HP facebook「BISTRO GALEU」で検索



旬のお野菜、色々なお肉と、
ときどきジビエを楽しめ
る。気軽にフレンチとウ
ィンを楽しんで頂ける小
さなフランス料理店です。



27 和処 なかくし わどころ なかくし

☎ 084-921-7000
住 福山市霞町 1-5-3
営 17:30 ~ 22:30
休 月曜日



手作りでおいしいあて、
料理を楽しめる店。醸造
酒の勉強をしっかりと、
料理とのマリアージュを
考えながら、楽しく飲め
る店です。

28 BAR BUTLER バーバトラー

☎ 084-924-0249
住 福山市霞町 1-6-12
営 19:00 ~ 26:00
休 不定休



落ち着いた雰囲気店内は、ゆっくりとお酒を楽しめる
大人の空間。お一人で立寄るお客様も多く、気軽に
オーダーを！

29 The PEROLINESS Chicken FUKUYAMA ザ・ペロリネスチキンフクヤマ

☎ 084-928-8654
住 福山市霞町 1-4-32
営 18:00 ~ 26:00
休 不定休
HP <http://www.peroliness.jp>



瀬戸内ブルーをイメージした
店内は、フランクで居心地良
く60席有り、団体でも、お
一人でも気軽に入れます。
ワッフルチキンに気さくな店
主と明るいスタッフの楽しい
会話で素敵な時間を提供し
ます。

32 Pasta I-kura. パスタイークラ

☎ 084-926-5393
住 福山市北本庄 1-2-12
営 ランチ 11:00 ~ 14:30 (L.O.14:00)
ディナー 17:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)
休 火曜日 (祝日除く)



自家製生パスタ専門店。人気メニューは乳脂部分を抑
えたサラサラな口当りのクリームパスタ。他に8時間
煮込んだ自家製のトマトソース等パスタは30種以上あ
ります。席は14席、駐車場は7台完備しております。

33 ラルドワーズ ラルドワーズ

☎ 084-972-7689
住 福山市御幸町上岩成 455-3
営 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)
18:00 ~ 23:00 (L.O.21:00)
休 木曜日 HP <http://lardoise.tv>



フランス料理の技法を駆使し、福山の食材の魅力を最大限
に発揮させ、皆様へ召し上げて頂きたいという思いから
オープン。食材選びには、現地に足を運び、生産者の話に
耳を傾け、また実際に食し、納得した食材が使用します。
福山の食材の素晴らしさをお客様と共有したいと思いま
す。「ラルドワーズ」で濃密な、そして楽しいひとときを。

※仕入れの状況により、欠品等の場合がありますので、在庫状況は各店舗にご確認ください。

福山ワインを 飲めるお店 MAP

福山をワインの街に！

福山ワインプロジェクトについて

「福山をワインの街に！」を合言葉に、
産・学・官・民で、2018年5月1日に設立した
『備後福山ワイン振興協議会』では、
①備後福山産ワインの認知度向上と消費拡大
②小規模ワイナリーの新規参入の促進
③ワイン原料となるブドウ生産量の拡大
④ワインオーナークラブ事業
⑤ワインフェスティバル等の開催
などを通して、地域にワイン文化を醸成する事業を
展開しながら、ワインを核とした福山市の活性化に
取り組んでいます。

お問い合わせ ▶ 備後福山ワイン振興協議会
発行 2019年7月初版第1刷発行



備後ワイン・リキュール特区を活用

山野ワイン 山野峽大田ワイナリー

赤ワイン「富士の夢」はアントシアニ
ンやポリフェノールを多く含み、ラズ
ベリーやスミレの香りが広がる。
赤ワイン「キャンベル」は、香りに苺、
桃、チェリー、甘いキャンディーを連
想するフルーティーな味わい。若干の
甘みとブドウ本来の旨味を感じさせる。
白ワイン「シャルドネ・北天の雫・ピノグリ」
は、キレの良い酸味と、優しい果実味。

福山わいん工房スパークリングワイン

キュヴェローズ 福山わいん工房

福山市の特産品であるマスカット・
ベリーAを使ったスパークリン
グワイン。
心地よいプチプチとした発泡感の
淡いロゼ色で、手作り感を感じさ
せ少し濁りのある色調。香りはベ
リーやリンゴのようなフレッシュ
さ、ジャムのように火入れをした
柑橘系の香りも見え隠れする。

ばらの酵母菌を活用した赤ワイン

備後ワイン せらワイナリー

福山大学によりバラの花からスク
リーニングされた酵母菌を活用し
て、果実由来の味を余すことなく
引き出した備後産赤ワイン。
ルビー色で、香りは赤い実の果実、
イチゴ、アメリカンチェリー。味
わいは柔らかいタンニンの中にほ
んの少しの甘みを感じさせ心地よ
いフルーティーさが残る。

〒720-0067 広島県福山市西町 2-10-1 福山商工会議所産業課内 ☎ 084-921-2349