



尾道の飲食店
12店舗で利用可能！

2,000円分の

おのみち
地魚
クーポン
を使って

尾道

あこうとは？

かつて幻の魚と言われた高級魚キジハタのことで、尾道では「あこう」と呼ばれています。稚魚の放流を続けた結果、尾道では安定して漁獲されるようになりました。ぜひこの機会に味わってみてください。

クーポン購入は
ココから！

8/1
9/30

金
—
火

令和7年

事前
予約制

tabiwa

内容

おのみちフリーパス
+ おのみち地魚クーポン



料金

計3,000円



用途

宿泊やマイカー・レンタカーを
ご検討の方はこちら

tabiwaトラベル

おのみちフリーパス
+ おのみち地魚クーポン
+ 日帰りJR往復切符券



3,000円 + JR往復切符料金



日帰りでの観光を
ご検討の方はこちら

検索 tabiwa by WESTER クーポンご利用方法はチラシ裏面をご確認ください。

主催 尾道季節の地魚の店連絡協議会

事務局 尾道市産業部農林水産課 TEL 0848-38-9478

参加店及び各サービス等については、チラシ裏面・右記 QRコードへ掲載しています。

※2,000円未満の金額の店は「対象メニューを含む2,000円以上の飲食をされた場合に適用」
※お釣りの支払いはいたしかねます。※2,000円以上の場合は差額を店舗で支払ください。



尾道あこうぶちうまきっぷ 参加店舗

住 住所 ☎ 電話番号 営 営業時間 休 店休日

天候や漁獲等の状況により、仕入れが困難な場合があります。ご了承ください。

1

レストラン 尾道レスポワールドゥカフェ

あこうのアクアパッツァ

要予約 3日前まで

クーポン価格: 3,300円(税込)

住 尾道市西御所町 14-5
☎ 0848-24-1154 休 火曜
営 11:00-15:30 (L.O14:30)
17:00-21:30 (L.O20:30)



7

うおしま・大黒丸 だいこくまる

あこう煮付け

要予約 当日対応可

クーポン価格: 2,000円(税込)~

住 尾道市久保 2-3-15
☎ 0848-37-8727 休 水曜
営 17:30-22:00



2

郷土味 かけはし

あこう会席

要予約 3日前まで

クーポン価格:
7,700円~13,200円(税込)
住 尾道市東御所町 3-12
☎ 0848-24-3477
休 月曜、昼の営業は不定休
営 11:30-14:00 18:00-22:00



8

ONOMICHI DINING SHIKITEI (四季亭) しきてい

あこう雑炊

要予約 3日前まで

クーポン価格: 2,000円(税込)

住 尾道市新浜 1-13-6 尾道国際ホテル1階
☎ 0848-25-5931 休 なし
営 11:00-15:00 (L.O14:30)
17:00-21:30 (L.O21:00)



3

ベッチャーの胃ぶくろ

あこう煮付け

要予約 当日対応可

クーポン価格: 3,000円(税込)~

住 尾道市十四日元町 5-9
☎ 0848-37-3730
休 火曜 + たまに水曜
営 17:00-22:00 ごろ



9

ONOMICHI DINING SUMIYOSHI (住吉)

あこう煮付定食

要予約 1日前まで

クーポン価格: 3,000円(税込)

住 尾道市土堂 2-9-27 尾道ロイヤルホテル 2階
☎ 0848-23-2111 休 なし
営 11:00-15:00 (L.O14:30)
17:00-21:30 (L.O21:00)



4

備後茶量 びんごさりょう

地魚おまかせコース
(あこう出汁の尾道ラーメン)

要予約 2日前まで

クーポン価格: 6,000円(税込)~

住 尾道市久保 2-20-2
☎ 0120-966-324 休 年末年始
営 10:00-24:00



10

尾道ラーメン居酒屋 とりかわ権兵衛 ごんべえ

尾道あこう煮付

要予約 1日前まで

クーポン価格: 2,000円(税込)

住 尾道市東御所町 6-2
☎ 0848-29-4009
休 月曜 (祝日の場合翌日)
営 平日 10:00-14:00 17:00-23:00 (日曜 22:30)
祝日 10:00-23:00 (祝日最終日 22:30)



特典
尾道しまなみ
レモンアイス

5

うろこ・かき船 かふね

あこうの煮付

要予約 1日前まで

クーポン価格: 2,000円(税込)

住 尾道市久保 2-26-9
☎ 0848-37-3633 休 不定休
営 11:30-14:00 (L.O13:00)
17:30-21:00



11

香の月 こうつき

あこうの釜飯

要予約 1日前まで

クーポン価格: 2,000円(税込)

住 尾道市高須町 3736-16
☎ 0849-33-7780 休 なし
営 11:00-14:00
17:00-21:30 (L.O)



6

レストラン ティタリアーノ ドン・フェデリーコ

フェデリーコランチ
(前菜 / パスタ又はピッツァ / お魚料理 (あこう) / パン / ドリンク)

要予約 1日前まで

クーポン価格: 2,200円(税込)

住 尾道市浦崎町 1379-1
☎ 0848-73-5032 休 火曜、月1回不定休
営 平日 11:30-14:00 17:30-21:00
日曜・祝日 11:30-14:30 17:30-21:00



特典
ランチ
デザート
サービス

12

グリーンヒルホテル 港食堂 はーばーきッチン

あこうの煮付け定食

要予約 当日対応可

クーポン価格: 2,200円(税込)

住 尾道市東御所町 9-1
☎ 0848-24-0100 休 月曜
営 11:30-14:00
18:00-20:00





ご利用ガイド

4つのステップで、
尾道の美味しい地魚をお得に楽しもう！

STEP 1



お店を選んで予約

- ① お店を選ぶ 「あこうぶちうまきつぷ」参加店の中から、行きたいお店を見つけましょう。
(対象店舗はチラシの裏面などでご確認ください)
 - ② 電話で予約 お店に直接電話して予約します。
その際、必ず「あこうぶちうまきつぷの予約です」とお伝えください。
- ！ お店によって予約が必要な日が「〇日前まで」と決まっています。
事前にしっかり確認しましょう。

STEP 2



クーポンを購入

JR西日本の観光アプリ で **おのみち地魚クーポン** を購入します。

- おのみち地魚クーポンはJR日帰り乗車券とセットで、または単独で購入できます。
- 予約が完了してから購入するのがおすすめです。
- この時点ではまだお店で使えません。

STEP 3



当日 クーポン券に引換え

食事をする当日、予約したお店へ行く前に、必ずクーポン券への引換えが必要です。

- 引換場所 尾道観光案内所 (JR尾道駅 南改札口を出てすぐ前)
- 引換方法 観光案内所のスタッフに「tabiwa」のクーポン引換え画面を提示してください。
紙のクーポン券が発行されます。



STEP 4



予約したお店へ！

予約した時間にお店へ行き、STEP3で受け取ったクーポン券を渡して、
新鮮な地魚料理をお楽しみください！

あこう

正式名称はキジハタと呼ばれる魚で、かつて尾道で「幻の魚」と呼ばれたほどの高級魚です。地道に行ってきた放流事業の成果もあり、現在では尾道を代表する夏の味覚として知られています。上品な甘みと豊かな旨味のある、しっかりとした白身が特徴です。



あこうを食べる ^{だけ}じゃもったいない！ 尾道を堪能できるスポットを紹介！



尾道市街

日本遺産と文学が薫る港町

細い路地や石段が迷路のように続き、古民家を改装したお店などが点在。ノスタルジックな街並みは数々の映画や文学作品の舞台にもなりました。おのみちフリーパスで市内をめぐり、尾道の風景を見ながら名物の「あこう」を味わってみてはいかがでしょうか。



浦崎

瀬戸内海を一望できる、
のどかな隠れ家的スポット



尾道市街では見ることのできない、昔ながらの風情が残る地域です。レンタカーやレンタサイクルで向かう際は、日本一短いと言われる「戸崎 - 歌の渡船」に乗ってみるのもおすすめ。瀬戸内の景色を眺めながら尾道の「あこう」をぜひ召し上がってください。

向島



多くのサイクリストが集う場所

尾道市街から渡船でわずか数分。しまなみ海道の玄関口として、多くのサイクリストで賑わいます。温暖な気候を活かした果実や野菜の栽培が盛んな、のどかな島です。レンタサイクルで島のスポットを巡った後、市街地に戻って味わう「あこう」もまた格別です。



因島



村上海賊の歴史と柑橘の香り

「日本最大の海賊」と称された村上海賊（村上水軍）の本拠地があった場所として知られ、日本遺産にも認定されています。島全体が歴史の舞台であり、はっさく発祥の地としても有名です。バスやレンタカーで気軽に訪れ、因島の歴史に触れてみてください。

瀬戸田(生口島)

アートとレモンに出会う島



「レモンの島」として全国的に有名です。あちこちに現代アートが点在し島全体が美術館のよう。海の青と畑の緑が織りなす独特の景観が魅力で、尾道に来たなら一度は訪れてほしい島です。名産のレモンとともに、地元で獲れる鮮魚をぜひご賞味ください。



「尾道季節の地魚の店」では、あこうぶちうまきつぷ参加店のほかにも、地魚を使った料理を提供しているお店を紹介しています。幻の高級魚「あこう」だけでなく、それぞれの地域で、その時期ならではの様々な地魚を楽しんでみませんか？

尾道 季節の地魚の店
Specialized restaurant offering
seasonal fish of Onomichi