

コウネとは牛肉の肩バラ肉のことで、広島県以外では「ブリスケ」や「前バラ」、「肩バラ」とも呼ばれています。脂の塊ごと薄くスライスしたコリコリ食感の脂身と、歯応えのある赤身の組み合わせがクセになる広島の伝統食! 美容にいいコラーゲン・ゼラチンも豊富に含まれています!

コウネを流行らせたいんじゃ!



延寿牛のはみ出る 盛盛コウネ飯



800円

和牛コウネ専門店
いろはうた 平和記念公園前

和牛コウネ 塩焼きそば



800円

備後府中焼き 風

黒毛和牛コウネ ビビンバ丼



1,000円

炭火焼肉 ぶち

黒毛和牛コウネ 炭火焼肉



900円

炭火焼肉 ぶち

※写真はイメージです ※商品がなくなり次第終了となります。



ひろしま盆ダンス会場内で使える 「お食事券」が当たる抽選会!!

抽選会は「コウネを流行らせたいんじゃ!!」ブースで実施中! 下の抽選券をお持ちください。

1等 2,000円相当 | 各日5人

2等 500円相当 | 各日20人

3等 100円相当 | 各日250人

※無くなり次第終了

抽選券

ひろしま盆ダンス会場内
2025年8月9日・10日有効

この抽選券で1回抽選に参加できます。

※印刷してお持ちください。