

こだわり鉄板で焼く  
本格広島焼きを提供



広島にあるオタフクソース本場で、お好み焼きの成り立ちなどから修業を積み、広島焼きの文化を伝えたいとの思いから白浜町に、今年9月にオープンした。オーナーの山本さんは「広島市内のお店に負けないくらいの本場の味を提供したい」と、厚さ約20cm、縦80cm×横240cmの特注の鉄板を使用するこだわり。メニューはオーソドックスな「肉玉そば・うどん」(¥935)・牛ミンチを使った「府中焼き」(¥1,210)、希少部位のしよぶり肉を使った「ホヌ焼き」(¥1,320)などがある。トッピングも豊富にあるので、お好みにアレンジすることが可能。テイクアウト可能で、今後は鉄板料理なども提供していく予定だという。



一見、お好み焼き店とはかけ離れたイメージの外観と内装は、店主がハワイ好きということ、気軽にカフェのような感覚で来店してもらいたいとの考えがある。

## オーナーから

オタフクソースで開業についても学び、色々アドバイスをいただきました。そのバックアップと経営コンサルなどの経験もあったので、事業計画書はスムーズに作成できました。地元の金融機関の勧めで信用保証協会もワンストップで利用でき、サポートを受けられたので無事開業できました。



**hale' aina honu**  
ハレアイナ ホヌ

TEL.0739-33-2114

白浜町2547-9

営業時間/AM11:00~PM2:00  
PM5:00~PM9:00

定休日/火曜

