

鳥居屋



鳥居屋動画



鳥居屋学生資料



観光センター

鳥居屋

〒739-0557

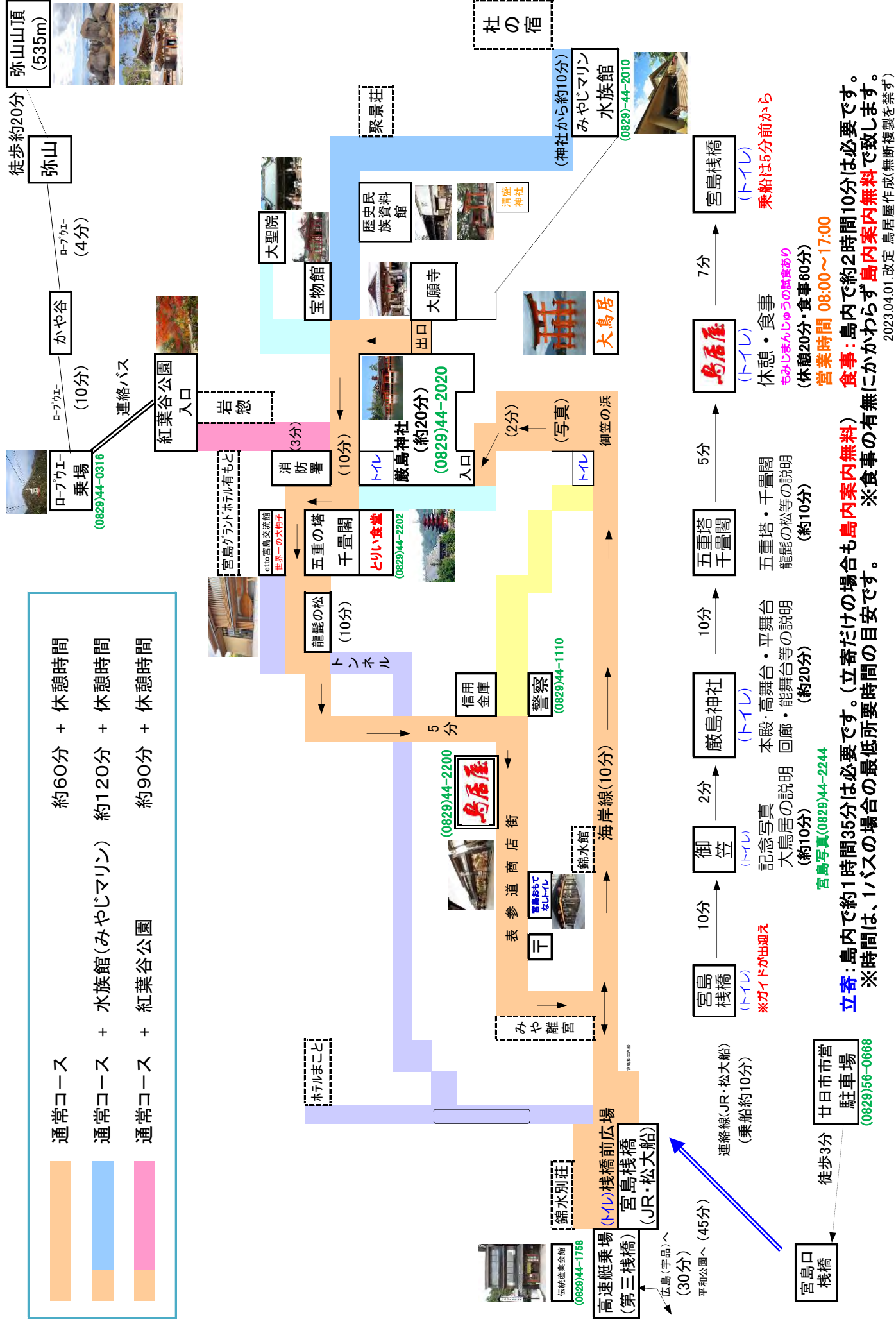
広島県廿日市市宮島町492番地

TEL (0829) 44-2200

FAX (0829) 44-2203

E-mail: toriia@triton.ocn.ne.jp

宮島觀光經路圖



宮島観光マップ



鳥居屋

< 学生御膳メニュー >

電話 (0829) 44-2200
ファックス (0829) 44-2203



※写真はイメージです。

ご 飯
150g
250kcal

概算カロリー
821kcal

スパゲティー 20g 101kcal
フライドポテト 21g 56kcal

ひれカツ
67g 210kcal
野 菜
(キャベツ・にんじん)
18g 4kcal

たまご焼き 30g 54kcal
ソーセージ 19g 60kcal
ミートボール 15g 22kcal
鶏の唐揚げ 20g 50kcal
こんにゃくの煮物 10g 3kcal
ブロッコリー 5g 3kcal
カットオレンジ 25g 6kcal
漬物 (つぼ漬け) 5g 2kcal

注意：諸事情により料理内容を変更させて頂く場合がございます。
ご利用前に料理内容の確認をして頂きますようお願い申し上げます。

学生御膳 食材及び成分表

記

- ◎ フライドポテト じゃがいも、食塩、植物調合油（※1） 原材料の一部に大豆(油)を含む
- ◎ スパゲッティー 小麦のセモリナ、トマトケチャップ、植物調合油（※1） 原材料に小麦、一部に大豆(油)を含む
- ◎ 豚ヒレカツ 豚肉、鶏卵(つなぎ)、小麦粉、パン粉（※2）、植物調合油（※1） 原材料に豚肉、原材料の一部に卵・小麦・大豆(油)を含む
- ◎ 野菜 生キャベツ、生人参
- ◎ こんにちはの煮物 海藻粉、精粉、砂糖、食塩、醤油、昆布だし、みりん、澱粉発酵調味料、食塩、清酒、加工澱粉 原材料に卵、一部に小麦・大豆を含む
- ◎ たまご焼き 液卵、砂糖、植物油、かつお節だし、澱粉、醤油、昆布だし、みりん、澱粉発酵調味料、食塩、清酒、加工澱粉 原材料に卵、一部に小麦・大豆を含む
- ◎ ウィンナーソーセージ 豚肉、豚脂肪、鶏肉、結着材料(大豆蛋白、粗ゼラチン)、還元水飴、食塩、ブイヨン、香辛料、還元乳糖、ヒドロキシ化、たん白加水分解物、デヒドロ加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、リジン(食塩)、保存料(ソルビン酸)、酸味料(リンゴ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、加シ酸色素 原材料に豚肉、一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・セラチンを含む
- ◎ ブロッコリー ブロッコリー（塩茹でのみ）
- ◎ 鶏の唐揚げ 鶏もも肉、馬鈴薯澱粉、パーム油、小麦粉、醤油、卵、ガーリックパウダー、グルタミン酸Na、トウモロコシ澱粉、白胡椒粉末、みりん、ヒドロキシ化、食用調合油（※1） 原材料に鶏肉、一部に卵・小麦・大豆(醤油・油)を含む
- ◎ ミートボール 鶏肉、卵白、パン粉、澱粉、粉末状大豆蛋白、豚脂、粒状大豆蛋白、玉葱、砂糖、アミノ酸、食用調合油（※1） 原材料に鶏肉・卵・小麦・豚肉、一部に大豆を含む
- ◎ 漬物（つぼ漬け） 大根、食塩、醤油、アミノ酸、酸味料、ソルビン酸K、甘味料(アルギン酸、グルタミン酸、赤102) 原材料の一部に大豆・小麦(醤油)を含む
- ◎ オレンジ（カット） 生みかん オレンジ
- ◎ ご飯 白米

※1、植物調合油：食用大豆油、食用なたね油 原料に大豆を含む

※2、パン粉：小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩、大豆粉、乳化剤、イーストフード、ビタミンC 原材料の一部に小麦・大豆を含む

※3、鰹だし：糖類（乳糖、ぶどう糖）、食塩、風味原料（かつおぶし粉末、かつおエキス）、酵母エキス／調味料（アミノ酸等） 原材料の一部に乳成分を含む

成分表の中で、アレルギーに該当する食材や成分がございましたら早めにご連絡願います。

注意

- ①食材を取り除く事は可能ですが、代替メニューなどの対応は致しかねます。※該当者は、その他のメニュー増量にて対応。
 - ②揚げ物（フライ等）は、同じ油で牡蠣や海老等も揚げております。コンタミネーションも考えられます。※該当者は別油で対応。
- ※好き嫌いの対応ではございませんのでご了承願います。

観光センター
株式会社

〒739-0057

広島県廿日市市宮島町492番

TEL(0829)44-2200

FAX(0829)44-2203

E-mail: toriuya@triton.ocn.ne.jp

2025年1月1日現在

ご利用日： 年 月 日（ ）

食物アレルギーチェックシート

- この調査は「食物アレルギー」に関するものであり、「好き嫌い」の調査ではありません。
- 複数の原材料にわたり食物アレルギーがある場合や、アレルギーの程度によっては対応出来ない場合がございます。その旨ご了承願います。

クラス	(フリガナ)	性別	☐ 男性	☐ 女性
組	お名前	様		

①今までにアナフィラキシーショックを起こした事がありますか？

☐ はい ☐ いいえ

②エピペンを処方されていますか？

☐ はい ☐ いいえ

③アレルギーの状況についてお知らせ下さい。

アレルギー該当の原因食品に ☐ チェックを入れ、それぞれの対応については下記「A～除去」に当てはまる対応方法に ☐ チェック（複数可）を入れて下さい。

原因食品 特定原材料品目（鳥居屋に關係する原材料のみ記載）

☐ 乳 ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

※「乳」食材そのものはございません。（乳化剤）㊦：E 又は F でご回答下さい。

☐ 卵 ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

☐ 小麦 ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

☐ えび ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

※「えび」食材そのものはございません。（コンタミ）㊦：E 又は F でご回答下さい。

原因食品 特定原材料に準ずる品目（鳥居屋に關係する原材料のみ記載）

☐ いか ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

※「いか」食材そのものはございません。（コンタミ）㊦：E 又は F でご回答下さい。

☐ オレンジ ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

☐ 大豆 ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

※「大豆」食材そのものはございません。（醤油・植物油）㊦：E 又は F でご回答下さい。

☐ 牛肉 ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

☐ 鶏肉 ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

☐ 豚肉 ☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E ☐ F ☐ G ☐ 除去

その他 （ ）

A：完全に火が通っていれば食べられる。

C：少量でも混ざっているとアレルギーが出る。

E：エキス（つなぎ）程度であれば問題ない。

G：本人が対応出来る為、特に対応の必要なし。

B：加工品なら食べられる。

D：大量に食べるとアレルギーが出る。

F：エキスが混ざるだけでアレルギーが出る。

除去：メニューから除去が必要。

本チェックシートは、食物アレルギーを持つ生徒様が食事をされる場合に食の安全を確保する為の資料とする事を目的としています。その他の目的に使用する事は一切ございません。

また、個人情報の取り扱いに留意の上、責任も持って保管し利用が終了次第処分致します。

鳥居屋

☎739-0557
広島県廿日市市宮島町492
TEL(0829)44-2200
FAX(0829)44-2203

アレルギー特定原材料28品目

義務

特定原材料7品目

小麦・卵・乳・
そば・落花生・えび・かに



推奨

特定原材料に
準ずるもの21品目

アーモンド	鶏肉
あわび	豚肉
いか	まつたけ
いくら	もも
オレンジ	やまいも
キウイフルーツ	りんご
牛肉	ゼラチン
くるみ	バナナ
さけ	ごま
さば	カシューナッツ
大豆	

アレルギー28品目中該当食材

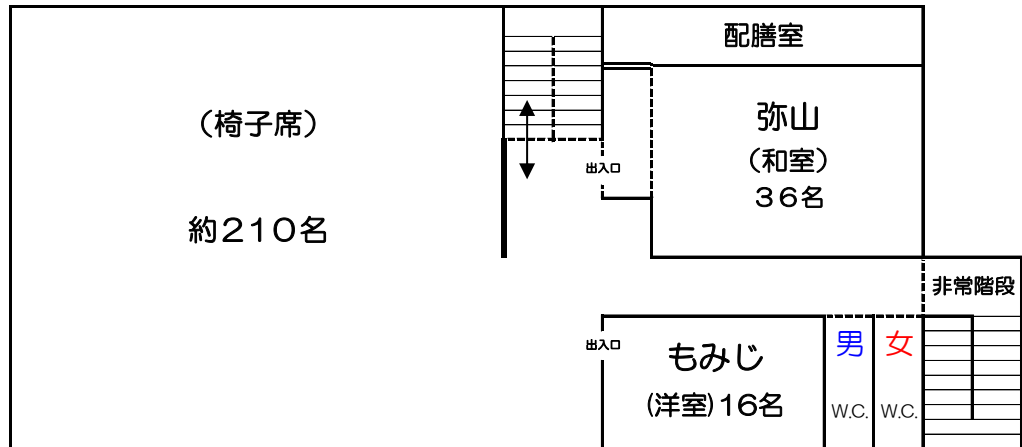
小麦・卵・乳・えび・いか・オレンジ
大豆・牛肉・鶏肉・豚肉

島居屋

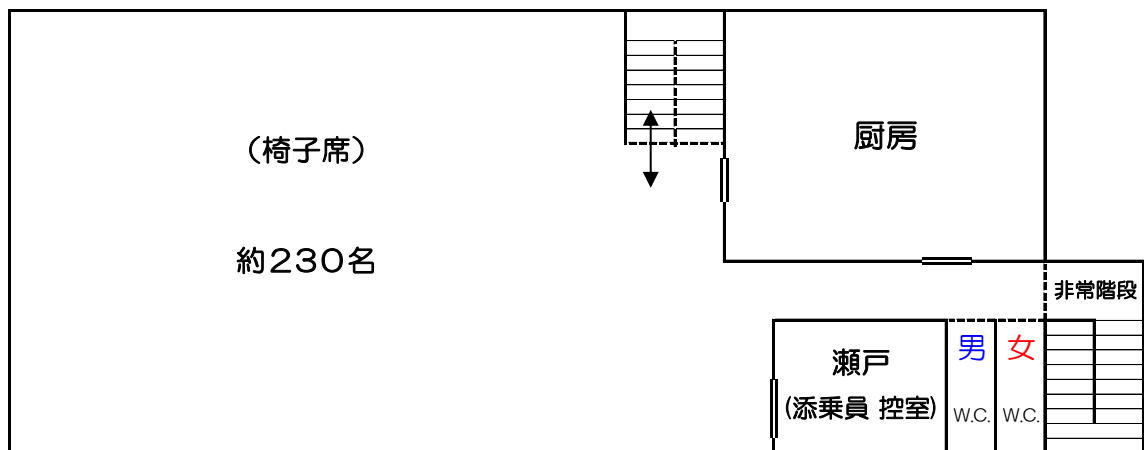
TEL (0829) 44-2200

鳥居屋 平面図（略図）

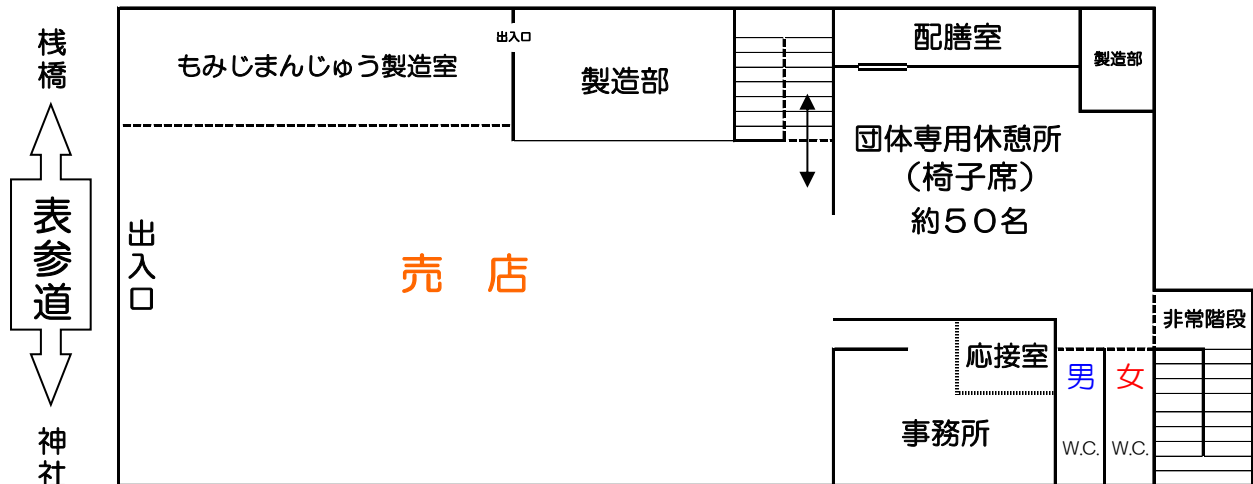
〔3 階〕



〔2 階〕



〔1 階〕



※エレベーター及びエスカレーターはございません。

●トイレは各階にございます。

各階	男：	小便器 4	洋便器 1
	女：	洋便器 3	和便器 2

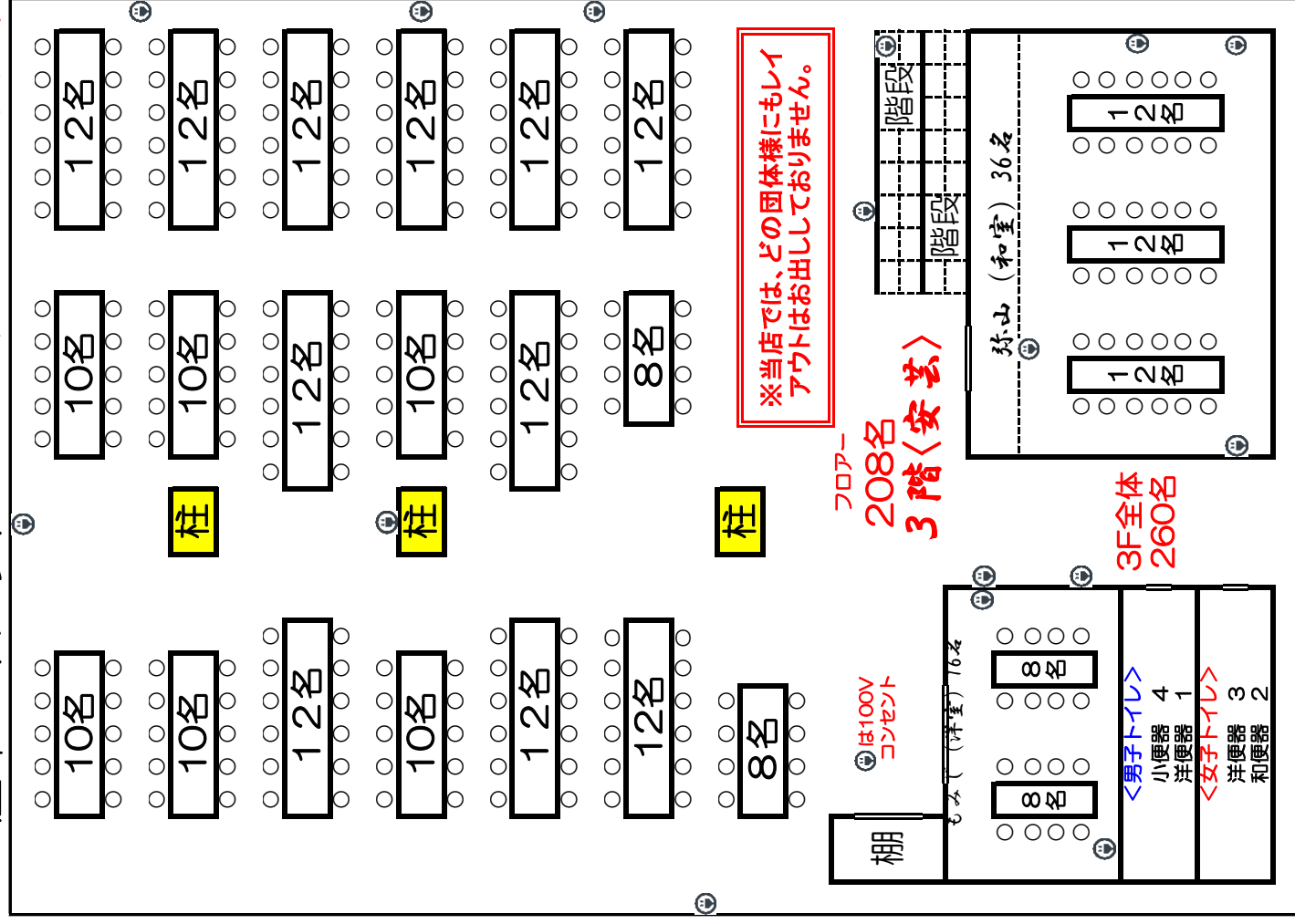
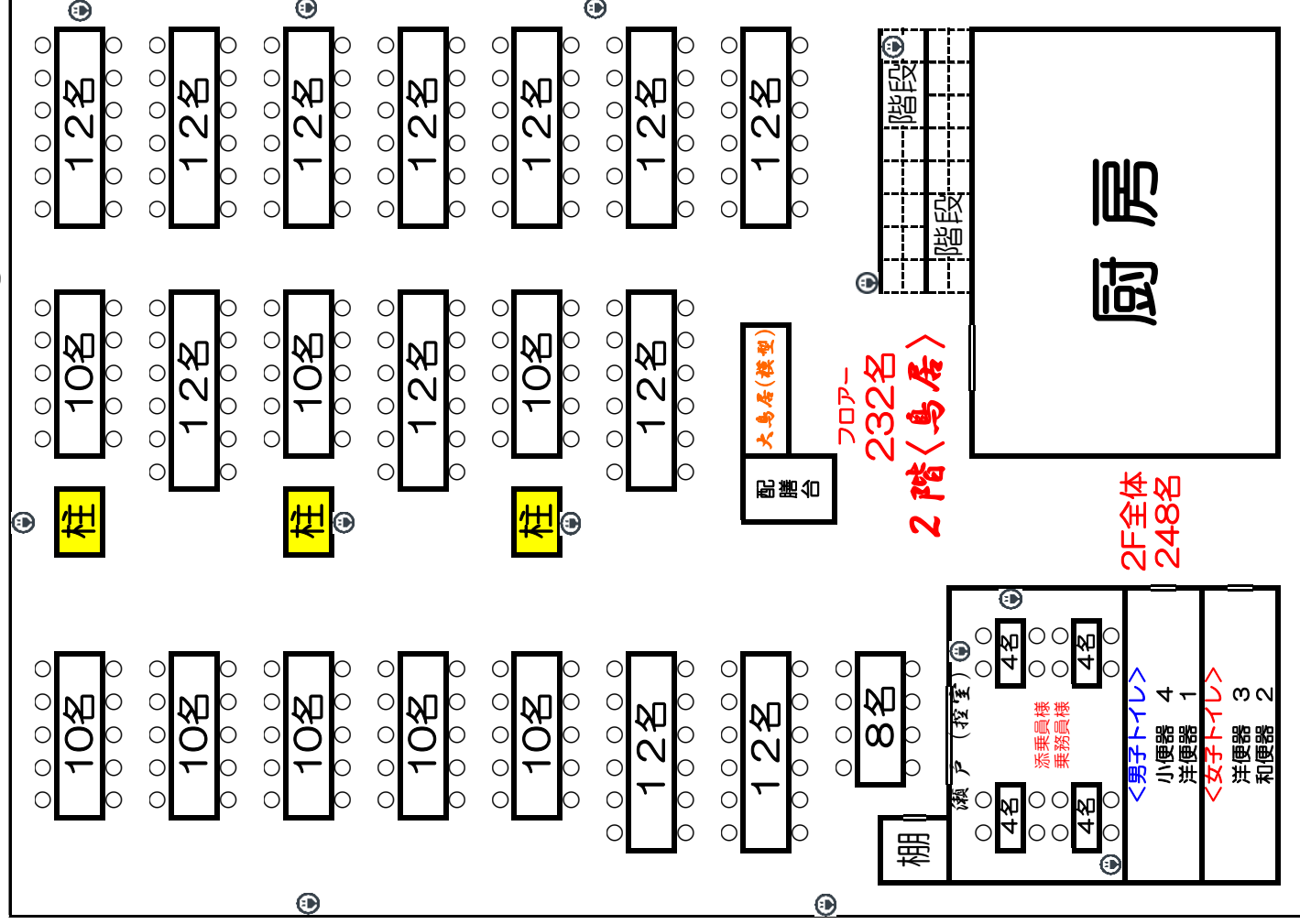
2020年8月1日現在

宮島

鳥居屋

TEL(0829)44-2200

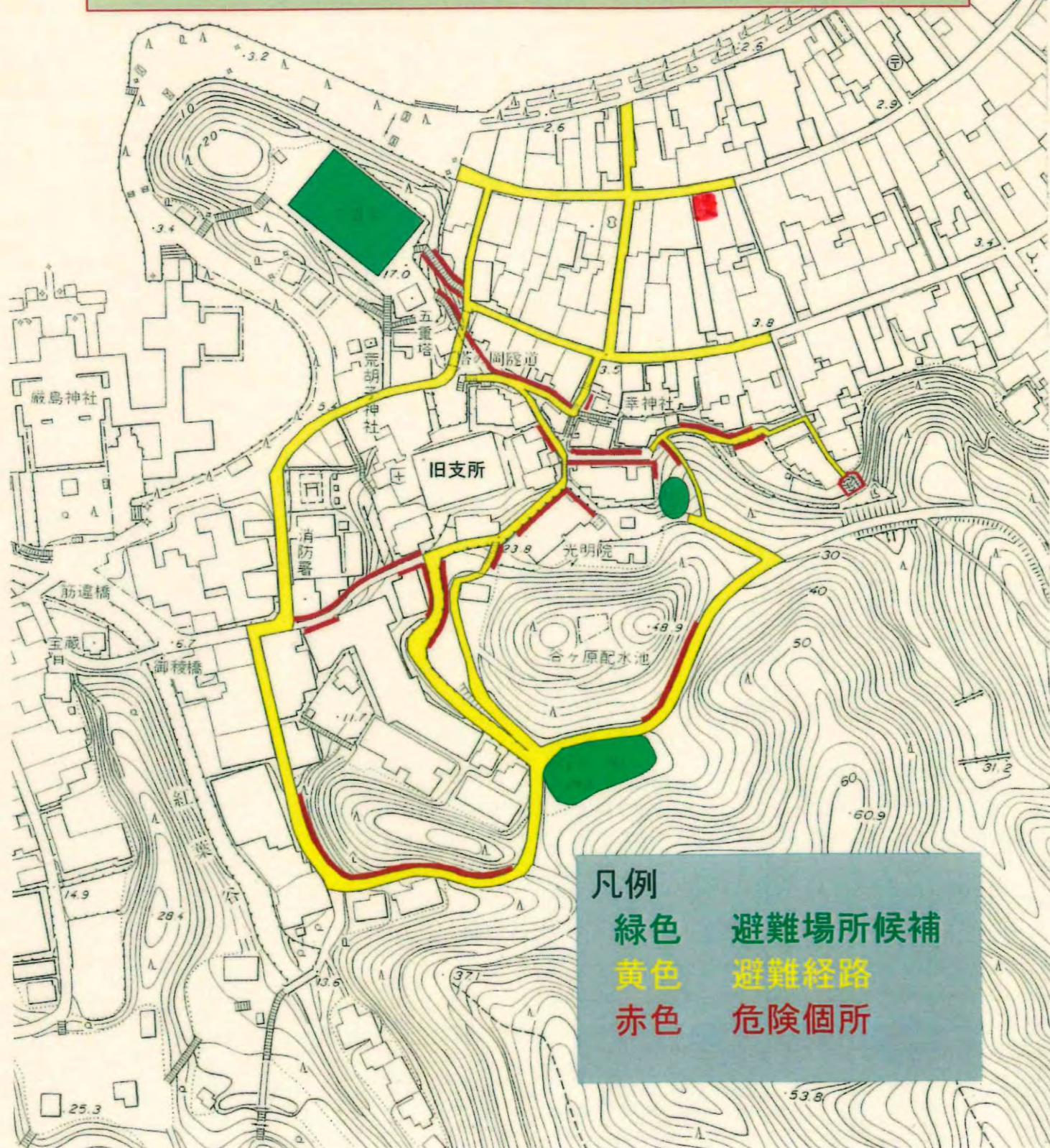
FAX(0829)44-2203



鳥居屋 ハザードマップ

地震・津波防災マップ(宮島地域3区版)

- ・日頃から、危険個所を確認しましょう！
- ・いざという時のために、非常持出品を用意しましょう！
- ・地域の避難訓練に参加して備えましょう！



《 関係諸機関 》

- ◎ 警 察 廿日市警察署 ＜宮島口より車で約10分＞
〒738-0015
広島県廿日市市本町1-10
TEL (0829) 31-0110
※宮島警察官駐在所 ＜徒歩約1分＞
〒738-0556
広島県廿日市市宮島町465
TEL (0829) 44-1110
- ◎ 消 防 廿日市市宮島消防署 ＜徒歩約5分＞
〒739-0588
広島県廿日市市宮島381-2
TEL (0829) 44-2800
- ◎ 保健所 広島県西部厚生環境事務所・保健所
〒738-0004 ＜宮島口より車で約20分＞
広島県廿日市市桜尾2-2-68
TEL (0829) 32-1181
- ◎ 病 院 JA広島総合病院 ＜宮島口より車で約15分＞
〒738-8503
広島県廿日市市地御前1-3-3
TEL (0829) 36-3111
※宮島クリニック ＜徒歩約3分＞
〒738-0588
広島県廿日市市宮島町1185-1
TEL (0829) 44-1770

観光センター

鳥居屋

(株)鳥居屋

〒739-0557

広島県廿日市市宮島町492

電話 (0829) 44-2200

ファックス (0829) 44-2203

厳島神社

客神社本殿

まろうちどじんじゃほんでん
天忍穗耳命 (あめののおしほみのみこと)
天穗日命 (あめのほひのみこと)
天津彦根命 (あまつひこねのみこと)
活津彦根命 (いくつひこねのみこと)
熊野櫛樟日命 (くまのくすびのみこと)
をおまつりしています。

五重塔

ごじゅうのとう
高さ 約 27m
外観のみの拝観です。

厳島神社本殿

いつくしまじんじゃほんでん
市杵島姫命 (いちきしまひめのみこと)
田心姫命 (たごりひめのみこと)
湍津姫命 (たぎつひめのみこと)
をおまつりしています。

大国神社

だいくくじんじゃ
縁結の神、大国主命
をおまつりしています。

天神社

てんじんしゃ
学問の神、菅原道真公
をおまつりしています。

厳島神社宝物館

いつくしまじんじゃほうもつかん

授与所

じゅよしよ
ご祈祷受付・ご朱印・
お札・お守はここで
受けられます。

高舞台

たかぶたい
舞臺をここで行い、
左右樂房にて楽器
を演奏します。

大鳥居

おおとりい
高さ 約 16m
主柱の根回り 約 10m
木造の鳥居としては、国内
最大級の規模を誇ります。

参拝入口

豊国神社(千畳閣)

ほうこくじんじゃ (せんじょうかく)
豊臣秀吉公をおまつりし
ています。約 857 畳の広
さがあり俗に千畳閣と呼
ばれ親しまれています。



宮島口駐車場予約申込書

様式 1



申込日: 年 月 日

下記のとおり、宮島口駐車場を使用したく、廿日市市宮島水族館の設置等に関する条例および、その他の諸規程を遵守し、予約を申し込みます。

<<<申込は、ご利用希望日より3ヶ月前から前日17:00までの受付とします。>>>

利 用 希 望 日	年 月 日 () ~ 当日のみ ・ 翌日あり		
駐 車 時 間 (営業時間7:30~18:30)	: ~ : (およそ 時間)		
ご 予 約 台 数	台	使用バス会社名	
業 者 名	※ご予約に関して、連絡窓口となっていたいただける業者名をご記入ください Tel () FAX ()		
ご 担 当 者 名 氏	※ご予約に関して、連絡窓口となっていたいただける方のお名前をご記入ください 自宅 ・ 会社 ・ 携帯 Tel ()		
団 体 名	団体人数		人
備 考			

- 予約対象車両 … 道路交通法第3条に規定する中型自動車、大型自動車(全長12メートルを超えないもの)
- 予約受付時間 … お問合せは、9:00~17:00までにお問い合わせいたします。
- ご予約の変更等 … キャンセルまたは、利用時間等の変更が生じた場合には、速やかにご連絡をお願いいたします。
- 使用料金 … 中型自動車 一日 3,000円
大型自動車 一日 3,500円
2日以上連続してご使用の場合は、上記金額にそれぞれ1台につき500円を加算いたします。
※ 使用料金は前払いとなっております。ご入場の際に、現金にてお支払いをお願いいたします。
- 複数台のご予約 … 同一団体による2台以上のご予約は、台数欄に台数をご記入ください。
ただし、お申込時点での予約状況により、ご希望台数をすべてお受けできない場合があります。
- そ の 他 … 当日のご利用状況等により、多少お待ちいただくことがありますので、ご了承ください。
駐車の際は、場内係員の指示に従ってください。
- 申込方法 … 本書に必要事項を記入し、FAXにより送信してください。
- 受付結果 … 受付はFAX到着順とし、ご予約の可否を折返しFAXにて回答いたします。
ご利用当日は、FAXしましたご予約受付票を駐車場係員へご提示いただきますようお願いいたします。

申込書送信先FAX0829-44-0693

回 答	台帳転記	受 付
月 日 相手方ご担当者 様		

2023 (R5) 年10月1日から宮島訪問税の徴収がスタート

宮島に訪問する際に**100円**
の税がかかります！



納税義務者（税を支払う方）

船舶により宮島に訪問（入域）する方が税を納める対象となります。ただし、次の方は税を納める対象となりません。

宮島訪問税の対象とならない方

- ① 宮島町の住民
- ② 宮島町にある事務所・事業所に通勤する者（48時間/月以上の雇用）
- ③ 宮島町にある学校に通学する者
- ④ 未就学児
- ⑤ 学校（大学を除く。）に就学し、修学旅行その他の学校教育上の見地から行われる行事、活動等に参加している者並びにその引率者及び付添人 → 廿日市市が定める様式（HPからダウンロード）を使って学校長が証明を行い、その証明書を船舶運航事業者に提出し、運賃のみを支払います。
- ⑥ 療育手帳、精神障害者保健福祉手帳又は身体障害者手帳を交付されている障害者

廿日市市が発行する証明書を船舶運航事業者に提示し、運賃のみを支払います。

税率（税額）

- a. 訪問者が宮島を訪問（入域）するごとに1人1回 100円
 - b. 1年分を一時に納付する場合は、訪問者1人1年ごとに 500円
- * 納税義務者はaかbのどちらかを選ぶことができます。

税の支払い方法

「税率の1人1回100円の場合で、旅客船（海上運送法に基づき許可を得て、又は届出をして旅客を運送する船舶）を利用して宮島を訪問する場合は、旅客船を運航する船舶運航事業者が原則、乗船客から税を徴収し、後日、廿日市市に納付することとなります。【特別徴収制度】

税率の訪問者1人1年ごとの500円は、市役所・支所の窓口で納付することとなります。【申告納付制度】

* **特別徴収制度は、宿泊税や入湯税で採用されている徴収方法です。宿泊税等のように旅行業者が税相当分を納税義務者から徴収し、税分を特別徴収義務者へ渡すことも可能です。**

	宮島訪問税	宿泊税	入湯税
納税義務者	乗船客	宿泊客	入浴客
特別徴収義務者	船舶運航事業者	宿泊事業者	入浴施設事業者

税の活用

宮島への多くの観光客等の来訪によって発生し、又は増幅する行政需要に対応し、受入環境の整備などの持続可能な観光地域づくりのために宮島訪問税を活用します。

修学旅行等その他の学校行事であることの証明書【課税免除証明書】

年 月 日

所在地

学校名

代表者氏名

下記の訪問については、廿日市市宮島訪問税条例第5条第2号に規定する修学旅行その他の学校教育上の見地から行われる行事等に該当するものであることを証明します。

訪問年月日		
訪問人数	総数	人
	内訳	生徒（ ）人
		引率者（ ）人 付添人（ ）人
学校行事等の区分		☐ 修学旅行 ☐ その他（行事名： ）
担当者連絡先		【学校】 担当者 連絡先 【旅行会社が添乗する場合】 事業者名 担当者 連絡先

備考1 用紙の大きさは、日本産業規格A列4番とする。

2 本証明書は、乗船時にご利用の船舶会社に提出してください。



宮島松大汽船

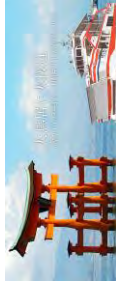
宮島口・電話 (0829) 56-0315

宮島・電話 (0829) 44-2171

宮島口発		宮島発	
時	分	時	分
5		5	
6		6	
7	15	7	00
8	00	8	00
9	05	9	05
10	05	10	05
11	05	11	05
12	05	12	05
13	10	13	10
14	00	14	00
15	00	15	00
16	00	16	00
17	00	17	00
18	00	18	00
19	00	19	00
20	00	20	15
21		21	
22		22	

※多客シーズンは別途時刻あり。 自動車の航送は約8分

<観光センター鳥居屋 宮島 (0829) 44-2200>



JR宮島航路

宮島口・電話 (0829) 56-2045

宮島・電話 (0829) 44-0035

宮島口発		宮島発	
時	分	時	分
5		5	45
6	25	6	40
7	05	7	20
8	10	8	10
9	10	9	10
10	10	10	10
11	10	11	10
12	10	12	10
13	10	13	10
14	10	14	10
15	10	15	10
16	10	16	10
17	10	17	10
18	10	18	10
19	15	19	00
20	27	20	42
21	10	21	25
22	00	22	14

※多客シーズンは臨時便ダイヤになります。 自動車の航送も同時に行います。 ※所要時間は約10分

宮島口発09:00~16:55の便は、大島居周りで運行

平成24年3月1日現在

観光地から

大和ミュージアム	→	宮島口	約60分
平和公園	→	宮島口	約40分
錦帯橋	→	宮島口	約30分
湯田温泉	→	宮島口	約90分
湯本温泉	→	宮島口	約130分
津和野	→	宮島口	約160分
秋芳洞	→	宮島口	約110分
萩	→	宮島口	約160分
広島駅	→	宮島口	約50分
広島空港	→	宮島口	約60分
岡山駅	→	宮島口	約150分

各サービスエリアから

福山SA	→	廿日市IC	約80分
高坂SA	→	廿日市IC	約60分
小谷SA	→	廿日市IC	約45分
七塚原SA	→	廿日市IC	約70分
吉和SA	→	廿日市IC	約55分
沼田PA	→	廿日市IC	約15分
安佐SA	→	廿日市IC	約30分
久地PA	→	廿日市IC	約20分
宮島SA	→	廿日市IC	約5分
玖珂PA	→	大野IC	約25分
下松SA	→	大野IC	約35分
佐波川SA	→	大野IC	約60分
美東SA	→	大野IC	約80分
王司SA	→	大野IC	約110分
めかりPA	→	大野IC	約120分

最寄りのインターから

廿日市IC	→	宮島口	約10分
大野IC	→	宮島口	約10分

各インターから

岡山IC	→	廿日市IC	約120分
倉敷IC	→	廿日市IC	約110分
福山西IC	→	廿日市IC	約75分
河内IC	→	廿日市IC	約50分
西条IC	→	廿日市IC	約40分
松江玉造IC	→	廿日市IC	約145分
三次IC	→	廿日市IC	約65分
六日市IC	→	廿日市IC	約75分
広島IC	→	廿日市IC	約20分
呉IC	→	廿日市IC	約50分
岩国IC	→	大野IC	約15分
玖珂IC	→	大野IC	約25分
防府西IC	→	大野IC	約60分
山口南IC	→	大野IC	約65分
小郡IC	→	大野IC	約75分
美祢IC	→	大野IC	約90分
下関IC	→	大野IC	約120分
門司港IC	→	大野IC	約125分

※目安としてご利用下さい。

観光センター

〒739-0557

広島県廿日市市宮島町492番地

<http://toriiva.co.jp>

E-mail toriiva@triton.ocn.ne.jp

平成26年5月現在



電話 (0829) 44-2200

ファックス (0829) 44-2203

担当：寺山 聖一

＜製造直売＞鳥居屋自慢の自家製もみじまんじゅうを是非ご賞味下さい。

もみじまんじゅう

種類 (こしあん・粒あん・抹茶・チョコ・クリーム)
いずれも・・・

5個入 8個入 10個入 15個入 20個入
680円 1,080円 1,350円 2,000円 2,700円

※16個入以上は特注となります。

一番人気は「こしあん・粒あん・抹茶」の詰合10個入1,350円です。

「こしあん・粒あん・抹茶・チョコ・クリーム」が入ったファミリーも人気です。



＜尾道ラーメン味ビベ＞

3食入 870円

こってり「瀬戸内の小魚だし」
あっさり「薄味醤油仕立て」
濃厚「焦がし醤油仕立て」

＜お好み焼き材料セット＞

2人前×2セット 1,620円

有名なオタフクソースの
お好み焼き材料セット
イラスト入りレシピ付き



＜かきめしの素＞ (三島食品)

1箱3人前 (米2合用)

155g×1袋 1,200円

炊き込みご飯の素 (イトハッ 好食品)

◎広島県産カキ使用



＜あなごめしの素＞ (三島食品)

1箱3人前 (米2合用)

180g×1袋 1,200円

炊き込みご飯の素 (イトハッ 好食品)

◎焼きあなごの旨味を生かした上品な味



＜かきカレー＞ (レインボー食品)

1人前/200g 580円

＜かきグラタン＞ (レインボー食品)

1人前/200g 460円

◎広島名産「かき」使用



＜広島菜のしぐれ＞

1箱/220g 700円

日本三大菜のひとつ広島菜
じっくりと風味豊かに炊き上げ
ました。ご飯のおかずや酒の肴に



＜牡蠣のAji>

＜牡蠣のAji> オイル漬け

1袋/120g (牡蠣70g)

各 980円



＜かきキムチ＞ (山豊)

1箱/110g 920円

◎ご飯のおともに最適



＜広島レモンタルト＞

6個入 810円

◎広島県産レモン果汁を使用した
リッチな気分になれるアラタスイーツ



＜メープルバターサンド＞

小 5個入 780円

大 10個入 1,550円

◎広島・宮島と言えばもみじ



＜宮島夢神話＞

小 14個入 600円

大 28枚入 1,200円

◎大鳥居のクッキー



＜焼かき煎餅＞

小 14枚入 700円

大 27枚入 1,200円

◎広島県産かき加工使用



＜レモスコ＞

黄・青唐辛子 赤・白 初

各 460円

◎広島レモンの外ハッ

※上記商品以外にも、広島・宮島のお土産物は限定商品に至るまで
沢山品揃え致しております。ご来店、心よりお待ちしております。

観光センター

鳥居屋

※画像は全てイメージです。

物価高騰により値段の変動が都度ございます。ご購入の際はご確認くださいませ。

2025年01月18日現在

TEL (0829) 44-2200