

魚飯

「魚飯」是竹原的一道傳統當地料理，這道料理選取瀨戶內海出產的鯛魚等白肉魚的魚肉，烤後放在白飯上，然後將魚骨、日式高湯（多使用海帶和柴魚片）和其他食材熬製的清湯，以吃茶泡飯（用綠茶、高湯或熱水泡飯的一種簡單料理）的方法倒入白飯內即可。

這道餐食最初是竹原的鹽商富戶為待客或節日等慶典上享用而開發，每個家族都有自己獨特的百年家傳食譜。魚飯作為當地傳統料理，和以鹽、酒聞名的商業城市竹原的歷史文化均密不可分。

魚飯可以一飯兩吃。先是配以蛋絲、蝦、牛蒡等當地時令食材作為拌飯品嚐；然後把透亮的清湯倒入剩下的魚飯中，另外加入芥末調味，做成泡飯享用。

餐廳供應的魚飯是當地年輕人為振興地方而努力的成果，他們以傳統文獻為基礎，研究、復原了這道料理。許多餐廳都會用竹餐具盛放配菜，以此呼應城市的名字竹原。這道餐點製作時間較長，點餐請務必事先預約。