



長年の経験と職人技で、テキパキと油揚げを手揚げしていく



厳選大豆と世羅の水で作る
毎日食べたい豆腐&油揚げ

世羅&三原のここで見える

- ◆道の駅世羅 ◆甲山いきいき村
- ◆四季園にしおた
- ◆ショーシ 世羅店・本郷店
- ◆フードガーデンニチエー 宮浦店
- ◆イオン 三原店 など

手あげ(2枚入) 240円、もめん豆腐 130円、すくい豆腐(青大豆) 260円など。◎マークが重谷豆腐店の印!



世羅
重谷豆腐店



「目指すのは毎日食べたい味」と重谷朱美さん(左)と正晴さん(右)

年々数が減り、昭和30年代の最盛期と比べると、約1割になったといわれる町の豆腐店。世羅町も例外ではない中、先代からの味を家族で守り続けている店がある。昭和25年創業の『重谷豆腐店』は、豆腐作りに適した大豆と世羅の水を使い、昔ながらの製法で豆腐や油揚げを製造。豆腐は水にさらした後、一気に3℃まで冷やすことで、大豆の旨味をギュッと閉じ込めている。

油揚げは1枚1枚手揚げで揚げるスタイル。外はサクッ、中はふわっとした仕上がりにファンも多い。重谷さん夫妻は今となっては貴重な豆腐店。頑張って長く続けていきたい」と意気込む。

レトロに癒やされて

長く愛されてきたものには、やっぱり理由がある。
懐かしくて、優しくて、あったかい。
三原&世羅のレトロを感じるスポットへ。

三原
かねしよ
カフェ

11:00~15:00 (LO14:30)
定休日/日・月曜



白いホットドッグ650円、ブレンドコーヒー450円。実際は、具材が見えないくらい白いソースがかかる



真っ白いソースが味の決め手
約60年愛されるホットドッグ



店主の黒川有紀子さん。初恋プリン430円〜はちょっとした土産に人気

昭和35年に「三原にハイカラな店を」と誕生して以来、喫茶店、洋食レストラン、そして現在の喫茶室「DEI」と形を変えながらも愛され続けてきた「かねしよ」。白いホットドッグは、創業当時から販売されている看板商品。三原の名店「オギロパン」の味付けパンをカットし、千切りキャベツを入れたら、一つにはハムとキュウリとトマト、もう一つにはゆで卵とキュウリとトマトを挟みオープンへ。焼き色が付いたら、オニオンドレッシングとマヨネーズを合わせた、さっぱり味の自家製ソースをたっぷりかけて完成だ。コク深いブレンドコーヒーと合わせてどうぞ。