

薄く伸ばした生地
で白あんを包む作
業は、典昭さん
のお母さんも一緒



直径約4センチの小ぶ
りな饅頭。唐饅頭1パッ
ク(12個入)750円



毎日約220個、春と秋の繁忙期に
は約300個を焼き上げる



世羅 山田玉泉堂

9:00~18:00
不定休

世羅の
ここで買える

- ◆山田玉泉堂
- ◆甲山いきいき村
- ◆道の駅世羅
- ◆四季園にしおた



薄いピンク色の公衆電話。
もちろん今でも使用可能

「ごんわ
Box」

自然光が優しく差し込む店
内。まるで昭和にタイムス
リップしたかのよう



カリッと焼かれた生地、口
の中でほろりと崩れる白あん。
素朴な見た目と優しい甘さ
が、懐かしい気持ちにさせて
くれる。弘法大師によって伝
えられたとの一説があり、約
300年前から世羅町で売ら
れはじめた唐饅頭。かつては
4軒ほどあった店は、現在は
『山田玉泉堂』のみになった。
6代目の山田典昭さんは、
父親から受け継いだレシピを
忠実に守り、ほぼ毎日饅頭づ
くりに向き合っている。小麦
粉、砂糖、水を混ぜて生地を
こねたら、白あんを包み、丸
めていく。窯の中で焼くこと
約30分、甘い匂いがしてきた
ら完成だ。運が良ければ温か
い唐饅頭を買えることも！

優しい甘さにほっこり

弘法大師ゆかりの銘菓

三原 コーヒーハウス イソップ

8:30~18:00(LO17:30)
定休日/日曜、祝日



店主の岩山秀行さん。すっ
きりとした味のブレンド
コーヒーは1杯350円

三原駅からほど近い場所に、
昭和の面影を残す喫茶店があ
る。扉の奥には、重厚感漂う
レンガの壁、趣あるランプ、今
では珍しい電話ボックス、そ
して岩山さん夫妻の優しい笑
顔。昭和52年の創業以来変わ
らない光景が広がる。
一日中注文できるモーニン
グセットとともに、常連客か
ら人気を集めるのがサンド
イッチセットだ。ふんわり柔
らかいパンに、レタスとハム、
卵とキュウリを挟んだミック
スサンドイッチは、シンプル
ゆえに飽きのこない味。ペー
パードリップで丁寧に淹れる
コーヒーと一緒に味わいたい。
木製のトレイや餡色のミルク
ピッチャーにも心ときめく。

昭和の面影を残す純喫茶で
コーヒー&サンドイッチを

サンドイッチセット650円。ドリンク
は、コーヒー、紅茶、ミルクから選べる。
+100円でサラダ付きに