



夏秋は涼しく過ごしやすいら夢公園。
芝生が気持ちいい開放的な多目的広場で、
手作りサンドイッチをほおばるシアワセ♪
子どもも大人も楽しめる園内で、時
間を気にせずゆっくり過ごしたい！



くんたま

210円
四季園にしおた
☎0847-27-0777

世羅産の卵を殻つきのまま塩、ローリエ、唐
辛子で煮込んだあと、特製の窯で燻して作っ
たんだって！ 桜チップやローリエは地元産。
地域の愛がたっぷり詰まった商品はいかが？



04

広島せら野菜詰め合わせパック

2,970円

大見ふれあい市場 ☎0847-29-0545

世羅でとれる新鮮野菜の詰め合わせ。農業軽減のこたわ
り栽培で、アスパラ、ジャガイモ、小松菜、キャベツ、
ニンジン、ピーマン、ミニトマト、玉ねぎ、ほうれん草
などたっぷり。



瀬戸内産 蛸ぼんず

160ml/780円 300ml/1,300円

道の駅みはら神明の里 ☎0848-63-8585

タコ料理専門店「蔵」の店主が考案したボン酢。瀬
戸内産とれたタコ100%のせんべいチップを60日間
漬けて込んで美味しく熟成させたボン酢は、そうめ
んや天つゆにひと味違ったおいしさを演出！

06

果実の森公園の手作りジャム



各 315円～

果実の森公園 ☎0847-34-0005

体に優しい無添加ジャム。自家農園で無農
薬で大切に育てた果実をふんだんに使用！
地元産のしょうが入りのジャムはアイス
ティーに入れて、味はスッキリ、香り穏や
かに♪ 午後のティータイムが楽しみ！

初恋プリン 瀬戸田レモン



各 360円

かねしょう ☎0848-64-3210

初恋のように甘酸っぱい…とまではないけ
れど、瀬戸田レモン味は爽やかで酸味が効
いた風味が口いっぱいに広がる♪ 夏に
ぴったりの一品。食後はこれで決まりだね！

02

03

せら恋し
☎0847-22-0217
(池本)



どぶろく辛口 300ml

670円

農家レストラン「せら恋し」で造られ
るどぶろく。世羅産コシヒカリを約1
カ月かけて低温でじっくり発酵させる
から、芳醇な香りが鼻奥まで届くよ！
チーズ系料理にぴったり。

01

無添加スモークチキン骨付き足

710円



羽倉プロイラーファーム
☎0847-32-6747

無添加手づくりベーコン香豚

1,200円
(グラムによって価格変更あり)



くんえん工房 香豚
☎0847-29-0545
(大見ふれあい市場)

大人の「お肉が食べたい！」という欲求を満足さ
せるには、焼肉でも焼鳥でもなく、香り豊かな薫
製を選ぶのも“オツ”というもの。若鶏のジュ
シーなもも肉を薫製にした「無添加スモークチ
キン骨付き足」は、無添加飼料で育てられた久井
高原の若鶏ならではのうま味を凝縮！ 桜チップ
でじっくりスモークした「無添加手づくりベー
コン香豚」と組み合わせれば、鶏肉と豚肉の香り高
い薫製タッグにノックアウトされちゃいそう！



せらワイン ロゼスパークリング

3,240円(750ml)



せらワイナリー
☎0847-25-4300



ミニシフォンケーキ

480円(テイクアウト用1ホール)



カフェ&ダイニングチャオ！
☎0848-64-9700

世羅町産マスカット・ベリーAのロゼワインを
使って、辛口に仕上げたロゼスパークリングは、
少し甘めのスイーツと一緒に飲みたい！ そんな
願望を叶えてくれるケーキに世羅産の大粒のプ
ルーベリーコンフィチュールを生地に練り込ませ
たミニシフォンケーキはいかが？ ふわふわ食感
は口当たりまろやかで、爽やかな酸味は、ワイン
との相性も抜群！ ワインとケーキ。そんな少し
オトナの休日演出してみるのも悪くない♪



UFO

540円



おへぞカフェ&ベーカリー
☎0847-23-0678

三原やっさタコ天

540円



道の駅みはら神明の里
☎0848-63-8585

軟らかい食パンを使うサンドイッチもいいけれ
ど、ハードパンにギッシリ具を入れてガシガシ
かみしめる“スーパーワイルドなサンドイッチ”
もオススメ♪ 世羅産無農薬小麦と水だけで酵母
をおこす伝統製法のカンパーニュ「UFO」と組み
合わせるの、三原の名物でもあるタコの脚を
揚げた三原やっさタコ天。太く締まった脚のプ
リプリ食感と共に、衣のサクサク食感を楽しめ
るタコ天を挟んで食べるのがミラッセル流！



酔心ブナのしずく純米酒

1,334円(720ml)



酔心
☎0848-62-3251



生ゆばとうふ

270円



とうふ工房 ちだち
☎0847-22-1028

冷酒に冷や奴、これぞ夏に最高の組み合わせ。三
原が誇る名酒「酔心」の中から選んだのは、ブナの原
生林を水源とする軟水を仕込み水にを使って醸し上
げた純米酒。上品な酸味をふくよかなうま味が包
み、口当たりが柔らかく飲みやすい。このまるや
かなお酒に合わせたいのは、大豆の味がぎゅっと
詰まった手作り豆腐。人気の生ゆばとうふは、ま
ずは何もつけずに一口、それから添付のダシをか
けて食べてみて。とろりん食感にリピート必須！

ほかにも商品がたくさん
自分なりの“おいしくみあわせ”を
持ってピクニックなんていかが？



海に広がる多島美を眺めながら、すなみ海浜公園でピ
クニックなんてプランはいかが？ 海からそよ心地
よい風にあたりながら、スパークリングワインをシュ
ワッといただく幸せの時間に乾杯！