



みはら神明鶏ラーメン / 550円
手切りのネギ、手作りの煮卵入り。
無駄な添加物を入れない、安心安全一杯を提供している



RA-MEN DATA

麺 細ストレート麺

スープ 鶏ガラ

具材
鶏チャーシュー、メンマ、煮卵、ネギ



地元三原の新鮮鶏肉で作られた 神明鶏チャーシュー入りの一杯



神明鶏の
チャーシュー

店長 西村雄輝さんの
こだわり

豊かな自然と水に恵まれたこの地で丹念に育てられた、「鳥徳」のみはら神明鶏。香りが良くおいしいと評判で、胸肉を自家製チャーシューにして味わってもらっている。

三原といえばタコが有名だが、県内でも主要な鶏肉の生産地でもある。イオン三原店フードコート内にある麵処まこと屋は、3年前のリニューアルを機に、地元の鶏を使ったラーメンを生み出した。これが、神明鶏の胸肉のチャーシュー入り「みはら神明鶏ラーメン」だ。弾力とコクがあり、うま味が詰まったおいしいチャーシューに、オリジナルのストレート麺と鶏ガラスープがマッチしている。「地元三原の人に愛される味をお届けしたい」と、なるべく地元産の材料を使用した、あっさり塩味の一杯を味わおう。

麵処まこと屋
☎ 0848-62-8832

三原市城町 2-13-1
イオン三原店 1F フードコート内
営業 / 10:00 ~ 20:00
定休日 / 無休

こちらもおススメ

みはら神明鶏ラーメン(お土産用)
2玉入り / 594円、4玉入り / 1,188円

イベントなどでも販売し、手軽なお土産としても人気がある。



しょうゆラーメン / 600円
ホテル勤務の経験もある店主が生み出す、手間暇かけたラーメン。トッピングの煮卵 (108円) も手作り

RA-MEN DATA

麺 中細麺

スープ 豚骨

具材
チャーシュー、煮卵、モヤシ、ネギ、糸トウガラシ、白髪ネギ



おしゃれなカフェの本格ラーメン 2日かけて煮込んだ自慢のスープ

充実した店内



店主 中山美香さんの
こだわり

屋はラーメンカフェ、夜は居酒屋と2つの顔を持つ店。コーヒーや季節限定スイーツ、ドリンク、カクテルも充実していて、何をチョイスするかという楽しみもある。

「ここはカフェ？」と思うほど、おしゃれな店内。しょうゆラーメンは、真っ白で高さのある器に入っていて出てくる。白く濁った自慢のスープは、丸1日かけて豚骨をグラグラ煮込み、翌日は鶏ガラと昆布、香味野菜をプラスして弱火でコトコト。手作りの特製ネギ油とニンニクベースが入った、本格ラーメンだ。上には、白髪ねぎと糸トウガラシが載って、インスタ映え間違いなし！ 2日かけて作ったスープの味はもちろん、店の雰囲気も他のメニューも楽しめて、つい長居してしまいそう。

こちらもおススメ

本日のスイーツ
値段は日替わり 380円～
(ランチタイム限定、ランチとセットで100円引き)

旬のフルーツやジェラートが添えられ、見た目も華やかなケーキが常時4種。食後にゆっくりといただく。



ビッグボーン
PIG BONE

☎ 0847-22-0981

世羅町本郷 1012-3
営業 / 11:00 ~ 14:30 (LO14:00)、
居酒屋 17:30 ~ 23:00 (LO22:30)
定休日 / 水曜(不定休あり)