

「珍しい」「食感の
違いが楽しめる」
と好評です



支配人・料理長
稲田嘉明さん
若女将の祐子さん

世羅産食材 松きのこ 蒸して揚げて 惣食で

玉乃家の松きのこバーガー



松なめこのかきあげ

生の松きのこ

松きのこを世羅高原豚ロースで
包んで蒸したもの

松きのこバーガー 680円

世羅町の「世羅きのこ園」で人工栽培された、味と歯応えが自慢の「松きのこ」「松なめこ」。生食でも蒸しても、揚げてもおいしい所に注目し、3つの調理法を一度に味わえる「松きのこバーガー」が誕生した。パンズには松なめこのかき揚げ、生の松きのこことタルタルソース、ケチャップ、蒸した松きのこ、世羅高原豚ロース、サラダ菜がサンドされ、ボリューム満点！ 料理旅館ならではの丁寧な調理や味付けを心行くまで堪能しよう。※土、日曜、祝日を中心に販売

ここで製造・販売



料理旅館 玉乃家

世羅町本郷 25-2
☎ 0847-22-1161
●営業 / 11:30 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
●定休日 / 不定

ここでも買える

道の駅世羅

世羅町川尻 2402-1
☎ 0847-22-4400
●営業 / 8:00 ~ 18:00
●定休日 / 12月31日

広島空港で見発見！ 3種の広島牛カツ

和食亭三波羅・ANA FESTA 広島ゲート店・
広島空港内天満屋ショップのカツサンド寿司



広島空港内の
2店舗でも
販売しています



和食亭三波羅 店長
三原誠史さん



広島牛で作る
3種のカツ

ふっくら
世羅米を使用

カツサンド寿司 907円

「全日空の空弁」で一躍有名になったカツサンド寿司。和食亭三波羅と広島空港内の2店舗で買うことができる。カツには広島牛をぜいたくに使用し、ロース、もも肉、もも肉チーズのカツ3種をからりと揚げた。焼きのりの上に世羅米の酢飯を置き、カツ、千切りキャベツ、オタフクソース、マヨネーズと一緒にサンド。カツも酢飯も柔らかいが、1個ずつ包装してあるので食べやすい。カツと酢飯のハーモニーを堪能しよう。

ここで製造・販売



和食亭三波羅

世羅町西神崎 876-1
☎ 0847-22-3960
●営業 / 11:00 ~ 14:00
●定休日 / 火曜

ここでも買える

広島空港 三原市本郷町善入寺平岩 64-31

ANA FESTA 広島ゲート店 広島空港内天満屋ショップ
☎ 0848-86-8765 ☎ 0848-86-8555
●営業 / 7:00 ~ 21:30 ●営業 / 7:00 ~ 20:30
●定休日 / なし ●定休日 / なし

※10月下旬より営業時間変更予定