ミハラッセ 愛され喫茶

お好み焼きセット
800円

扉を開けると
フワッと香るコーヒーの香り。
昔ながらの喫茶店の、
どこかホッとできる雰囲気に、
ついつい長居してしまう。
そんな長年愛されている
ミハラッセの老舗喫茶店に
あなたも行ってみませんか。

関西出身の母が
ブレンドしたソースを
受け継いでいます

店主の
秋吉裕美さん

三原

絵画を鑑賞できる癒やしの空間

54年前に秋吉静子さんがお好み焼き店を開業し、39年前からは娘の裕美さんが喫茶店として一人で切り盛りしている。今はビルの1階にあるが、かつてこの場所は商店などが集合する長屋だったそう。創業当時は大手企業がたくさんあり、「人通りが多くにぎやかだった」と振り返る。

創業以来のメニュー、まじま製麺の麺とオリジナルソースを使ったお好み焼きは今も健在。焼きそば、焼きうどんも人気だ。「会社員時代に来てくれたお客さんが、定年後も昔からの味を懐かしみ、立ち寄ってくれるのがうれしい」と話す。お客同士が顔見知りだったり、店で会話が盛り上がったりすることも多いのだとか。これからも変わらぬ味を守っていく決意だ。

おいしい料理でお腹がいっぱいになったら、壁の絵にも注目してほしい。1月は色紙展、2月は森の会の展示と、月ごとに違う個展が開催され、ゆっくりと鑑賞できる。年に数回はライブも行われていて、喫茶店プラスアルファの魅力がある空間として愛されている。

モーニング
9：00～11：00
550円

挽きたてのコーヒーをサイフォンで一杯ずつ丁寧に淹れる。「39年間、同じ味になるように心がけています」コーヒー／400円

画廊喫茶 赤とんぼ

三原市港町 3-6-1
☎ 0848-63-1430
営業／9：00～18：00
休／日曜

三原

いち早く採用したペーパードリップ

店主の岩山秀行さんは、東京の大学を卒業後、会社員に。1977年に脱サラして故郷で店を開いた。店内に飾られている大きめの絵画は、東京の百貨店で仕事をしていたときに入手したものだ。岩山さんが三原に戻ると、当時、周囲の喫茶店はどこもサイフォンばかり。そこで、東京で流行していたペーパードリップをいち早く取り入れた。「おそらく、三原で一番早くペーパードリップを使うようになったんじゃないかな。オリジナルブレンドは、今も東京下町価格に合わせた350円！」と岩山さん。

レトロなプレートにのせられたモーニングは、こまめにひっくり返しサクッと焼かれたトースト、メロンが添えられたサラダ、ゆで卵が付いていて、毎日でも食べたくなるラインアップ。丁寧に淹れられたコーヒーはすっきりとした味わいで、多くの常連客に満足してもらっている。昭和の雰囲気が感じられる店内でゆっくり過ごしてほしいと、モーニングといいつつも、閉店まで提供しているのがうれしい。

モーニング
500円

これからも
変わらぬ味を提供して
いきたいです

店主の
岩山秀行さん

コーヒーのほか、紅茶もペーパードリップで淹れている

モーニング
8：00～18：00

コーヒーハウス イソップ

三原市港町 1-7-25
☎ 0848-63-4926
営業／8：00～18：00
休／日曜