



立派な佇まいは、老舗旅館の誇りと長い歴史を感じさせる



present

地元産食材×世羅ワインで作る「世羅懐石ワインコンポート」。世羅らしさを存分に詰め込んだ新しい商品やアイデアを形にしていけることも、老舗が果たすべき役割

旅館

料理旅館 玉乃家

地域の特産品を大切に 新しい料理にも挑戦中

創業95年を迎える「料理旅館 玉乃家」は、1981(昭和56)年に天皇家陛下が皇太子時代に宿泊した宿としても知られている。宿泊の他、食事のみの利用も可能で、京都の名店で修行した、4代目の稲田嘉明さんが料理の腕をふるっている。世羅の素材の良さを生かした料理に定評があるが、一年で一番人気があるのが松茸のシーズン。世羅は県内有数の松茸の産地で、玉乃家の近くには松茸の集配所があった。年々採れなくなっている国産松茸を専門に扱う店として知られており、秋には「松茸懐石」焼き松茸「松茸入り土瓶蒸し」などを楽しみに、遠方からも足を運ぶ人が多い。

また、世羅産トマトを使った「トマト懐石」、世羅産のピオーネや豊水、トマトを使った3種の「世羅懐石ワインコンポート」など、新たな提案にも積極的。コンポートはそのまま食べるだけでなく、料理にも使えるという優れたもの。また、「ご当地バーガー」、「世羅牛バーガー」「松きのこバーガー」も生み出した。「今は新しさや珍しさも求められる時代。団体の宴会利用などで支えてくれた地域の人に恩返しするためにも、地元食材を使った新しい料理を提供したい」と話す稲田さん。これからも、料理旅館として、誰もが満足する料理を作ることはもちろん、地域食材の良さも存分に感じられる一品を作り続けていく。

大人気のご当地バーガーと、現在開発中のコッペパン。発表が楽しみです



4代目の稲田嘉明さん

地元の方へ、ぜひお越しください



SHOP DATA

たまのや
料理旅館 玉乃家
☎ 0847-22-1161



☎ 世羅郡世羅町本郷 25-2
☎ IN 16:00 ~、OUT ~ 10:00
食事は 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ (LO) 21:00

従来使われてきたラベル(中央)から、実広さんお手製(左)のものに変わりつつある



昔:樽を使っているからでしょうか、「ほんのり木:の香りがする」と言われます



3代目の実広慶雄さんと奥さま

SHOP DATA



じつひろしょうゆ
実広醤油
☎ 0848-86-2016
☎ 三原市本郷南 6-12-17
☎ 8:00 ~ 18:00
お休み/日曜、祝日



代々受け継ぐ杉樽で作る醤油 新たな味わいや販路も模索中

一升瓶入りやペットボトル、小瓶などが、醤油の香りが漂う店頭にはずらり。1916(大正5)年に創業し、今年105年目を迎える「実広醤油」は、現在3代目となる実広慶雄さんが営んでいる。1988(昭和63)年に建てられたという今の店舗には、茶色く変色した大正時代の賞状が飾っており、長い歴史を物語っている。

店舗奥は醸造蔵になっていて、代々受け継がれている杉樽が中央に鎮座。醤油組合で醸造した生揚醤油を、今もこの杉樽で調合する。その後、醤油を蒸気で加熱し火入れし、冷まして瓶に詰め、ラベルを貼る。これらの作業のほとんどは、昔ながらの手作業だということからすごい。

「調査には液糖や水あめ、塩などを使います。製造工程は全て父から教わった通り。それしか知らないですから。うちの醤油を使い続けてくださるお客様のため、これからも、父から受け継いだ手法で、変わらず実直に取り組みたい」と慶雄さん。しかし、受け継いできた味に加え、新商品や販売方法を新たに生み出している。実広醤油には「濃口醤油」「淡口醤油」「たまり醤油」「再仕込み醤油」があるが、最近、企業からの依頼で「ほん酢しようゆ」が新たに仲間入りした。お得意さんの家へ配達したり、店頭や道の駅「みはら神明の里」で販売したりする他、ネット販売も始めている。受け継いできた伝統を生かしつつ、新しい取り組みも始めた実広醤油の歴史はこれからも続いていく。

醤油

実広醤油

店頭に並んだ、定番4種の醤油。最近ではペットボトルや小瓶がよく売れているという。「一升瓶は重たくてお年寄りには大変ですが、長期間保存に向いているし、リサイクルして使えるのもいいんですよ」

