



仏事に欠かせない「盛籠」を、世羅町内で唯一担当している。いつ依頼があるか分からないので、メロンやパイナップルなどを切らさないようにと配慮

食品

食品センター たかはし

そのほかにも、地元のスーパーやレストランへ野菜を届けるほか、生産者の販路拡大のため「道の駅世羅」へも出荷を始めた。生産者の出荷の手間を減らそうと、野菜を店まで持って来てもらったり、取りに行ったりして一括納入もする。「世羅産野菜を広く知ってもらうため、販路拡大を常に考えています」と話し、コロナ禍で道の駅世羅が開鎖したと

地産地消と販路拡大を目指し 地域のために励む食品センター

オレンジ色のテントが目印の「食品センター たかはし」。4代目店主の高橋一彰さんが、戦前から曾祖母が商売をしていたそうですが、記録が残っていません。少なくとも70年は続く食品店です」と教えてくれた。

後継者不足や、大型ショッピングセンターの出店などで周辺の店は減ったが、かつては細長い長屋で、魚屋などいろんな店が軒を連ねていた。その中で「食品センター たかはし」は創業以来、野菜や食料品を扱って地域住民の食を支えている。町内の保育園、小中学校の給食用に、世羅産野菜を納入する。地元の生産者と、将来を担う子どもたちの食をつなぎ、地産地消に一役かっているのだ。

これからも、地域の皆さんの食を支えたいですね！



4代目の高橋一彰さん



SHOP DATA

しよくひん
食品センター たかはし

☎ 0847-22-0002

△ 世羅郡世羅町西上原 465

🕒 7:00 ~ 18:00

お休み/日曜



高橋さんのお母さまが作る「煮豆」「梅干し」、高橋さん自身が作る「野菜スイーツ」も人気



店内には、1948(昭和23)年に、昭和天皇に献上されたときの記念写真が掲示されている

「ひとくち食べれば、心も踊る。三原の味です。名物です。三原で知らない人はいない」やさ踊りにちなんだ三原銘菓「ヤッサ饅頭」を販売する「ヤッサ饅頭本舗」は、1913(大正2)年創業。もともとせんべいやミルクキャラメルなどを扱う菓子店だったが、1935(昭和10)年に「ヤッサ饅頭」が誕生すると、大人気のロングセラー商品となった。包みを開くと、薄皮に包まれたつややかなつぶあんが見え、しっとり柔らかい食感とあんのほどよい甘さについて「もう一個」と手が伸びるおいしさ。1948(昭和23)年には、昭和天皇へ献上された、三原が誇る「献上銘菓」なのだ。店頭では2個から販売していて、箱入りもあり、

「おいしいものをお届けしたい」 変わらぬ気持ちで作る献上銘菓

手土産として人気が高い。

「かつては全て手作業で製造していたそうだが、1974(昭和49)年に三原に新幹線の駅が開通するとヤッサ饅頭の売り上げがアップし、製造が間に合わなくなり、製造の機械化がされました」と、スタッフの法代地雅子さん。しかし、作り方は変わっても、変わらないものもある。おいしさの肝になるつぶあんは、どんなに価格が高騰しても「北海道産小豆」にこだわる。新商品も次々誕生しているが、「おいしいものをお届けしたい」という気持ちに妥協はなく、ぶれることはない。

毎日、市内の工場でも心こめて作っています

スタッフの
法代地雅子さん



SHOP DATA

まんじゅうほんぼ

ヤッサ饅頭本舗

☎ 0848-64-8383

△ 三原市本町 3-15-7

🕒 8:00 ~ 19:00 (水・日曜・祝日)、

8:00 ~ 19:30 (月・火・木~土曜)

お休み/1月1日



和菓子

ヤッサ饅頭本舗

present



厳選した北海道産小豆を、柔らかくつややかなあんに仕上げ、薄皮で包んで香ばしく焼いている。お茶や紅茶とも相性が良く、幅広い世代に愛されている三原の銘菓