

うたうようにたのしむ、
であい、ふれあい、めぐりあい

三原・世羅
広域ガイドブック



NO.52

あつたか
おやつ図鑑

三原市・世羅町広域交流連携協議会

ミハラッセNO.52 (令和4年1月発行) 三原市・世羅町広域交流連携協議会 ミハラッセ編集委員会 © 広島県三原市港町3丁目5番1号 ☎0847-22-5143 編集 株式会社サマノチヤシヨシ

ミハラッセの 読者プレゼント

■応募方法

ハガキにご希望のプレゼント名を明記し、住所・名前・年齢・職業・電話番号、P14・15のクイズの答え、本誌に対するご意見・ご感想をお書き添えの上、下記までお寄せ下さい

■あて先

〒723-8601 広島県三原市港町3丁目5番1号
三原市地域企画課内「ミハラッセNO.52」プレゼント係

メールでの応募も受け付けています

件名に「ミハラッセNO.52プレゼント係」と記入し、
次のアドレスまで
chiikikikaku@city.mihara.hiroshima.jp

■締切 令和4年3月31日 消印有効

■発表 当選者への通知をもって
発表にかえさせていただきます

※当選者にはプレゼントの引換券をお送りいたします。施設まで商品を受け取りに来ることができ、奮ってご応募ください(引換期間:令和4年6月30日まで) ※お便りは本誌で紹介させていただくことがございます(匿名希望の方はペンネームをお書き添えてください) ※お送りいただいた個人情報は「ミハラッセ」以外の目的では使用いたしません

三原・世羅広域 “ミハラッセ”とは

広島県の三原市と世羅町をあわせて、南北に伸びた三原・世羅広域エリアの愛称です。情報誌「ミハラッセ」は、三原と世羅エリアの人やまち、暮らしの魅力を紹介していく「ふれあい交流誌」です。



当選者の方には
引換券をお送りいたします。

present

1 和菓子処 大手門の
みそ&よもぎまんじゅう
(5個入り) …… 5名様

こしあん入りの「みそまんじゅう」と、白あん入りの「よもぎまんじゅう」の詰め合わせ

提供/和菓子処 大手門
☎0847-22-5143



2 天空カフェの
500円の優待券
…… 2名様

広島空港近くにある「天空カフェ」で利用できる優待券。スイーツやドリンクを味わおう

提供/天空カフェ
☎0848-86-8611



◎ミハラッセの配布場所

三原エリア

三原駅(うきしろロビー)、三原国際ホテル、
広島空港ビル案内所や市役所・各支所、図書館、
公民館など

世羅エリア

道の駅世羅、せら夢公園、町内のコンビニ、役場など

その他

ひろしま夢ぶらざ、中国地方の道の駅や観光案内所、
広島ブランドショップTAU(東京) ……ほか

※数に限りがあります。在庫切れの場合はご了承ください
※バックナンバーはホームページでご覧になれます
「ミハラッセ」で検索してみてください!



天空カフェ

☎ 0848-86-8611

📍 三原市本郷町善入寺倉山10064-196-2

🕒 10:00 ~ 17:00 (LO.16:30)

📌 水曜 ※祝日の場合は翌日



空港を眺めながらくつろげる開放的な店内。壁には、八天堂の創業からの歴史がわかる貴重な写真を展示



三原 鉄板で焼いたパンを割ると濃厚クリームがとろ〜り

令和2年12月、八天堂ビレッジ内に工場を併設した新たなカフェがオープン。高台にあり、店内の大きな窓からは広島空港や飛び立つ飛行機を一望できる。看板メニューは、八天堂のくりむパンを使ったフレンチトースト。牛乳と卵のフレンチ液に浸したパンを鉄板で焼き、表面に砂糖をかけバーナーで炙ることでカリッとした食感に。ナイフを入れると、中から自慢のクリームがとろ〜りあふれ出す。定番のメープル&ナッツと、旬の果物を使った月替わりの2種をスタンバイ。くりむパンに合うようにと、宮島の『伊都岐珈琲』にブレンドしてもらったコーヒーも一緒にどうぞ。



ふわふわ雲みたい！

綿あめを空に浮かぶ雲に見立てた、天空カフェラテ530円。インパクトあるビジュアルがSNS映えすると評判！マドラーで綿あめを崩し、かき混ぜて飲む



『天空カフェ』の

フレンチトースト



OYATSU Talk

店長の夏木恭平さん

クロワッサンやバゲットなど、焼きたてのパンも販売しています

フレンチトースト メープル&ナッツ700円。カスタード&生クリームのかくりむパンに、3種のナッツとハニーメープルをトッピング。ドリンクが付くセットは1000円

世羅 歴史あるお寺の宿坊で優しい味のぜんざいを

今高野山の参道に静かに佇む、築170年の宿坊を再生したカフェ。天井や欄間をそのまま生かした趣ある空間で、白玉ぜんざいや田舎餅、二色団子などの温かい和スイーツが味わえる。人気の白玉ぜんざいは、世羅産の豆腐やもち粉などで作ったモチモチの白玉団子と、地元の和菓子店『和菓子処大手門』から仕入れる甘さ控えめのあんが特徴。上品で優しい味に心も体もゆりりとほどこけていく。煎茶、ほうじ茶、和紅茶など、豊富にそろってお茶と合わせていただく。広い店内には座敷のほかテーブル席も用意。12〜3月は座敷の席がこたつになるので、ますます長居してしまいそう。

OYATSU Talk

店主の吉宗五十鈴さん



精進おでん、汲み上げゆば膳など、冬限定のランチもおすすです♪

|| tea ||

自然農法で栽培された「Tea Factory Gen」の広島在来煎茶700円。爽やかな香りと渋みが白玉ぜんざいとよく合う。急須で提供されるので二煎、三煎と楽しんで



雪月風花 福智院

☎ 090-7286-9418

📍 世羅郡世羅町甲山1158-1

🕒 10:00 ~ 17:00 (LO.16:00)

📌 水曜 ※祝日の場合は営業



白玉ぜんざい440円(ドリンクを注文すると330円)。白玉団子には「重谷豆腐店」の豆腐を使用。朱色の漆器のお椀も素敵♪

『雪月風花 福智院』の

白玉ぜんざい



あつたか
おやつ鑑
温かい食べ物が恋しい季節。
三原&世羅には、心もお腹も満たされる
“焼きたて”“揚げたて”“作りたて”の
おやつがいっぱい！



一度食べたらハマる人が続出中のテングのつまみ280円。ナンコツのコリッとした食感が楽しく、おやつはもちろん酒の肴にもぴったりの一品



外で
ぱくり

『キッチンルマーダ』の
お!
テングの
つまみ



みはら神明鶏を使った串メニューをもう一つ発見！レモン醤油でマリネしたモモ肉を焼いた水軍焼280円は、瀬戸内のイリコを使った甘辛味噌が味の決め手

OYATSU TALK

駅長時々シェフの
中田耕治さん

物販コーナーには、テングのつまみを挟んだバーガーも売っています



みはら神明鶏、三原たこ、島たまごなど、地元の食材を使ったご飯やおやつを提供している



キッチンルマーダ

☎0848-63-8585
📍三原市糸崎4-21-1
道の駅みはら神明の里1F
🕒9:00~18:00 (LO17:30)
🗓️第3火曜



世羅 外はサクサク、中はもっちり
パイ×大福のハーモニー



オルゴールの優しい音色が響く店内に、自家製のあんを使ったお菓子がずらり

『和菓子処 大手門』の
もち
パイ

せらばとて1個210円。鳴門金時に白あんを合わせた、和菓子屋ならではのスイートポテト。バターと生クリームをふんだんに使い、濃厚でしっとりした味わいに



OYATSU TALK

店長の
橋田貴洋子さん

お菓子ごとに、あんの甘さや硬さを変えているのもこだわりです



焼き上がるたびに店の中が甘い香りに包まれる、もちパイ1個260円。翌日に食べる場合は、トースターで温めるとサクサク感が復活！



和菓子処 大手門

☎0847-22-5143
📍世羅郡世羅町小世良577
🕒8:00~18:00 (元日は9:00~17:00)
🗓️なし



三原 テングの鼻をイメージ!?
三原愛たっぷりの鶏カツ

『道の駅みはら神明の里』に、テングのつまみという不思議な名前の食べ物売られている。三原のブランド鶏・みはら神明鶏のムネ肉とナンコツを混ぜ、テングの鼻のように細長い形にして揚げたもので、「三原の新名物を作りたい!」との思いから生まれたそう。味付けは、三原市民にはおなじみのテングソース。あっさりしたチキンメンチカツに、濃いめのウスターソースが絶妙に絡む。店内で食べてもいいし、外のテラスで目の前に広がる瀬戸内海を眺めながら食べるのもおすすめ。『キッチンルマーダ』のほか、入口横のファーストフードコーナーでも買うことができる。



三原では珍しい大判焼専門店。「地元で長く愛される味」を目指して、手作業で丁寧に焼いている



やまとおおばんやき

☎ 0848-36-5198
 三原市城町 1-21-16
 10:00 ~ 18:00
 水曜



三原 米粉を使った薄焼き生地に
あんやクリームがぎっしり

三原駅のすぐ近く、店先に甘い香りがふわりと漂う。手際よく焼かれているのは、三原産の米粉と卵を使った大判焼。焼きたてを頬張るのが一番だが、モチモチした生地は冷めてもしっかりやわらかく、持ち帰って食べてもおいしいと評判だ。つぶあん、白あん、クリームの定番3種と、季節ごとに変わる期間限定商品を販売。人気ナンバー1は、おいしいあんを求めてたどり着いた世羅の製あん所で作ってもらっているつぶあんで、甘さ控えめ&風味豊かなあんが薄焼きの生地によく合う。桜餅、あんバター、豚まん風、ポテサラなど意欲作が続々と登場する期間限定商品にも注目して。



期間限定!

冬の期間限定商品の乗り入りつぶあん180円。栗の甘露煮をまるごと一粒入れた、ぜひたくな一品。バターとあんが相性抜群のあんバターも登場予定!

『やまとおおばんやき』の

大判焼



OYATSU TALK

あんバサダーの
齋藤盛伸さん

期間限定商品の最新情報は、インスタグラムをチェックしてくださいね

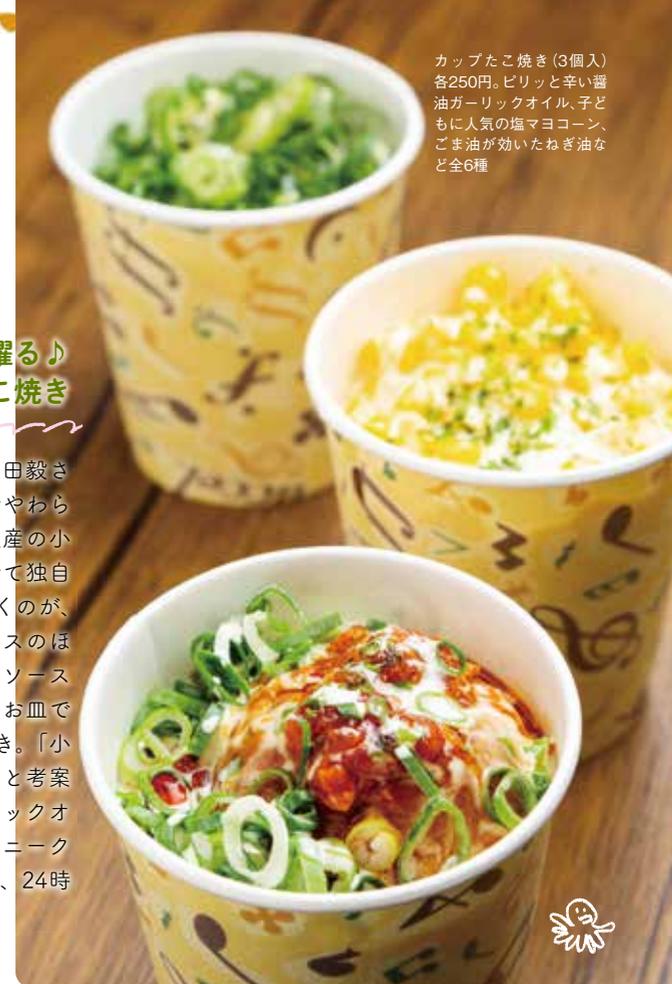
つぶあん、白あん、クリーム各130円。薄めに焼いた生地の中に、あんやクリームがぎっしり入る。お客様の声から生まれた白あんも「珍しい」と好評

『大阪たこ焼き こなもん』の

カップ
たこ焼き

世羅 ユニークな味に心躍る♪
素材重視の大阪たこ焼き

大阪生まれ、大阪育ちの店主・上田毅さんが営むたこ焼き店。タコは肉厚でやわらかいものを選び、粉は北海道産の小麦粉をその日の気温や湿度に合わせて独自にブレンドしている。店を訪れて驚くのが、個性豊かなメニューだ。定番のソースのほか、塩、ダシ醤油、韓国のり、激辛ソースなど多彩な味が楽しめる。注目は、お皿ではなく、カップに盛り付けられたたこ焼き。「小さな子どもでも食べやすいように」と考案されたもので、こちらも醤油ガーリックオイル、ねぎ油、カレーソースなどユニークな味が並ぶ。店頭で自動販売機では、24時間365日、冷凍のたこ焼きを販売中。



カップたこ焼き(3個入)各250円。ピリッと辛い醤油ガーリックオイル、子どもに人気の塩マヨコーン、ごま油が効いたねぎ油など全6種

OYATSU TALK

スタッフの
山本 勉さん

焼き加減に気をつけて、丁寧に焼いています。熱々を食べに来てください

たこ焼きのほか、ラーメンやうどんもあり、家族連れに人気。外にはベットのOKのテラス席も



新感覚 // まぜ // まぜ

たこ焼きラテ(3個入)250円。たこ焼きに温めた牛乳をかけた新感覚のスイーツ。たこ焼きの塩気と牛乳のほのかな甘みが絶妙。スプーンでしっかり混ぜて食べよう



大阪たこ焼き こなもん

☎ 0847-25-0052
 世羅郡世羅町寺町1205
 10:00 ~ 21:00
 金曜 ※祝日の場合は営業



あっ
あっ
／フーフー／

『小西豆腐店 雪花菜』の *lelelele*
豆腐 ドーナツ



丸い形の豆腐ドーナツ1個50円。シンプルな味で、
コーヒーにも紅茶にも日本茶にも合う。20年以上値
上げなしのリーズナブルな価格もうれしい

三原 自家製の絹豆腐で作る
まんまるドーナツ!

昭和27年創業の小西豆腐店に併設する直売所。こじんまりとした店内には、その日の朝に作った新鮮な豆腐や生おから、豆腐を使った惣菜がずらりと並ぶ。おからサラダ、おからコロッケ、ひじきの煮物など多彩な惣菜の中で、おやつにぴったりなのが豆腐で作るドーナツだ。水の代わりに絹豆腐を使うことで、ふんわりなめらかな口当たりを実現。素朴な味と優しい甘さが、子どもから大人まで幅広い世代に愛されている。「切らさないように一日に何度も揚げていますが、熱々が欲しい場合は10分ほど待ってもらえたら揚げます」と店主の古跡さん。店内に用意されたイスで食べることもできる。

lelelele



新商品の大豆ミートコロッケ100円。挽肉の代わりに、今注目の大豆ミートを使ったヘルシーなコロッケ。「通常のお肉と変わらない味」と評判は上々だ

OYATSU TALK

店主の
古跡香苗さん

とろっと濃厚な味わいの湯葉豆腐もおいしいですよ



豆腐、惣菜のほか、野菜やマスク、手作り雑貨なども販売するアットホームな店



おから
小西豆腐店 雪花菜

☎ 0848-62-2070
📍 三原市西町 1-8-59
🕒 9:00 ~ 18:30
🗓 日曜、第4・5土曜



世羅

世羅の恵みが詰まった
香り豊かな燻製サンド

自然豊かな山の中に立つ一軒家カフェ。絵本に出てきそうな建物を訪れると、にこやかな兄妹が笑顔で出迎えてくれる。兄の西川知之さんがスイーツ、妹の合田紀弥枝さんが燻製を担当し、サンドイッチ、ライスバーガー、ケーキ、ジェラートなどが味わえる。寒いときに食べたいのが、地元『こばやしのパン』のコッペパンに、紀弥枝さんが燻煙したベーコンやチャーシュー、鶏ハムを挟んだ温かいサンドイッチ。半熟燻製卵と地元産の野菜と一緒にサンドしているので、単品でもボリューム満点だが、お腹が空いている時はドリンク、ポテト、スープまたはサラダが付いたセットがおすすめ。

『Garden Terrace Kimi』の
ベーコン
サンド



ベーコン、半熟燻製卵、キノコ、ペビーリーフなどを挟んだ、手づくりベーコンサンド760円。
世羅高原豚を燻したベーコンは、脂のうま味がたっぷり

熱々で提供されるアップルパイ2ピース350円、温かいドリンクが付くセット600円。庄原市の高野りんごで作るコンポートは、すっきりとした甘さが魅力



Garden Terrace Kimi

☎ 0847-22-2499
📍 世羅郡世羅町京丸水の別765-7
🕒 11:00 ~ 14:00 (12 ~ 3月)
🗓 不定休 (12 ~ 3月)



lelele



開放的な店内では、音楽ライブやおやつ作りなど楽しいイベントも



OYATSU TALK

西川知之さんと
合田紀弥枝さん

3月には恒例のスイーツバイキングを開催(要予約)。お楽しみに♪

ミハラッセ MAP

- 🌸 観光花園 🍎 観光農園
- 🛀 入浴施設 🏕️ キャンプ場
- 🏠 地元特産市 🚉 道の駅



4 大和図書館



〒981-0811 三原市大和町下徳良111 (大和文化センター1階)
☎0847-33-1115
開10:00~18:00 休火曜、祝日、年末年始
図山陽自動車道三原久井ICから車で約20分

5 久井図書館



〒981-0816 三原市久井町和草1883-6 (くい文化センター1階)
☎0847-32-7138
開10:00~18:00 休火曜、祝日、年末年始
図山陽自動車道三原久井ICから車で約15分

6 本郷図書館



〒981-0825 三原市本郷南6-25-1 (本郷生涯学習センター1階)
☎0848-85-0703
開10:00~18:00 休火曜、祝日、年末年始
図JR本郷駅から徒歩約6分

7 三原中央図書館



〒981-0825 三原市城町1-3-1 (キオラスクエア内)
☎0848-62-3225
開9:30~20:00 休第1火曜、年末年始
図JR三原駅から徒歩約3分

本と出会いに 図書館へ行こうよ!

※臨時休館日は各図書館へ確認してください

1 せらにし図書館



〒981-0831 三原市世羅町小国3381 (せらにشتاونセンター併設)
☎0847-37-2511
開10:00~18:00 休火曜、年末年始
図尾道自動車道世羅ICから車で約20分

2 甲山図書館



〒981-0823 三原市世羅町西上原123-3 (せら文化センター併設)
☎0847-22-4515
開10:00~18:00 休水曜、年末年始
図尾道自動車道世羅ICから車で約5分

3 世羅図書館



〒981-0833 三原市世羅町寺町1158-3 (せら文化センター併設)
☎0847-22-1022
開10:00~18:00 休木曜、年末年始
図尾道自動車道世羅ICから車で約10分

4.1 (金)～5.15 (日)

MAP: P11-A

芝桜とネモフィラの丘

芝桜とネモフィラが花のじゅうたんのように一面に広がります。

園 Flower village 花夢の里
園 9:00～18:00(最終入園17:00)
園 大人800円、4歳～小学生400円
☎0847-24-0014(世羅高原農場)
園 世羅ICから車で約25分



せらエリア

3.26 (土)～4.10 (日)

MAP: P11-A

さくら祭り

春色に染まった世羅高原の景色をゆったりとお楽しみいただけます。

園 世羅高原農場
園 9:00～18:00(最終入園17:00)
園 大人800円、4歳～小学生400円
☎0847-24-0014
園 世羅ICから車で約15分

3月下旬頃～4月中旬

MAP: P10-A

※開花状況により期間を変更する場合があります
桜まつり

備後の花見なら、世羅 甲山ふれあいの里。お花見弁当やお土産もあります。

園 世羅 甲山ふれあいの里
園 9:00～17:00
園 大人800円、子ども400円
☎0847-24-1188(☎0847-24-1510:開花情報)
園 世羅ICから車で約25分

三原市芸術文化センターポポロ

☎0848-81-0886 MAP: P10-C

のイベント

回台数、料金はイベントにより異なる
園 JR三原駅からバスで約5分、本郷、福山西各ICから車で約30分

1.30 (日)

～オーケストラと心に響くひとときを～
オーケストラ・アンサンブル金沢 三原公演
文化庁アートキャラバン事業として開催する公演。
パッハ、モーツァルトなどの作品を演奏。

園 14:00～16:00
園 一般3500円、高校生以下1500円



指揮&ヴァイオリン: E.オノフリ ©chico-de-luigi

2.20 (日)

新しい音楽の風X 辻彩奈&レミ・ジュニエ デュオ・リサイタル

活躍著しい若手ヴァイオリニスト辻彩奈と、ピアニストレミ・ジュニエのデュオ・リサイタル。

園 15:00～17:00
園 一般3000円、25歳以下1000円



©Makoto Kamiya

©Kaori Nishida

イベント information

January-May

みはらエリア

MAP: P10-A

3.5 (土)

カノープスと春の星空観望会

中国では「南極老人星」「老人星」「寿星」とも呼ばれるカノープスは、南中時に南の地平線すれすれに見えます。なかなか見ることのできないこの星を一目でも見ると長生きができると言い伝えられています。

園 三原市宇根山天文台
園 18:00～22:00
園 一般310円、中・高生210円、小学生100円
☎0847-32-7145(開館時・宇根山天文台)、
0848-67-6147(平日・三原市生涯学習課)
園 三原久井ICから車で約20分

三景園

☎0848-86-9200 MAP: P11-B

のイベント

回身障者用のみ(周辺に駐車場あり)
園 河内、本郷各ICから車で約5分

2.11 (金・祝)～13 (日)

金欄の手づくりひな人形展

手づくりひな人形を展示・販売します。

園 10:00～17:00 予定
園 入園料大人270円



3.20 (日)

花見茶会

広島中学校・広島高等学校による茶会を行います。

園 10:00～15:00 予定
園 入園料大人270円、茶券料500円

ミハラッセ

読者の声

「ミハラッセ50号」おめでとうございます。情報が多すぎて、持ちやすいこの大きさもとても良いと思います。これからも楽しみにしています。
(府中市・パート)

♪愛読ありがとうございます！3月下旬ごろからは、各地でお花のイベントも開催されますね。これからはお出かけのおともに「ミハラッセ」をご利用ください！
イラストも文字も素敵です。三ヶ月毎に道の駅までもらいに「取り」行ってます(ホントです)。貴誌の大・大・大ファンです。
(倉敷市・会社員)

♪地元には隠れた名店があるのを初めて認識しました。今後もエリア内のいろいろな店を紹介してください。(広島市・会社員)

♪地元の方にもあまり知られていない魅力がミハラッセエリアにはたくさんあります。これからは幅広く、いろいろな情報を発信予定ですので、楽しみにお待ちください！

ミハラッセいつも読んでいます。友達とよく世羅に行くようになりました。ミハラッセのおかげです。
(三次市・会社員)

みなさんの声を
お待ちしております



ワイナリーのレストランを抜けて海をながめたら、くるとふり返ってみて、建物と山並みが美しくびびりました。

瀬戸内酒造所

シードルも人気!

「シードル」とは、りんごのお酒のこと。原産地山梨のりんごを使い、瓶内二次発酵で発泡させる。味わいも、ドラッグストアで買えるよりも、産地によって様々。

数本買ってシードルパーティーしよう

マメちしき ワインの作り方



詳しくはスタッフさんに聞いてみてね。

須波の海岸沿いを歩くと見える瀬戸内酒造所。ワイナリーを通して瀬戸内の食文化を熱く感じたいという代表の熱い思いが伝わります。2009年オリーブのワイナリーです。瀬戸内や様々な地域の土地の味わいを表現してあり、瀬戸内の由緒がさを感じることが出来ます。瀬戸内にしかない自然や食文化を感じたい、自然の恵みだけを見てみたい、は?



レストラン mio 予約

「ワインに合うSETOUCHI料理」がコンセプトのレストラン。海が望みで開放感ある店内で、のんびり船の行先をながめながら、季節に合わせた瀬戸内ならではの美味しいものと、ワインのリアレンジを楽しめるなんて最高!!



ワイナリー 醸造担当のスタッフ

さんが、分かりやすく、ワインの作り方を教えてくれます。質問すると丁寧にも答えてくれる! 勉強になりますよ〜

所要時間 約30分

瀬戸内酒造所

〒1三原市須波西1-5-26 (TEL) 050-3749-9902 (mio) 定休/火、第3水

- Q1. 大島生まれのぶどうの品種は000ビナス、昔ながらの製法は0000発酵、使うのは赤ワインor白ワイン?
- Q2. スパークリングワインの
- Q3. ぶどうの皮と種を絞る

せらワイナリー



世羅産ぶどうにこだわったワイン

これは甘めにオススメ

おつまみに限定入荷 1000円以上で10%OFF

大人にも人気! 1km33のコース 楽しめるよ!

夢高原市場 世羅の美味しいものが禁断ぞろい!

おやつ庵、せら亭、Bossバーガー!!

大平牧場の手作りベーコン!! 市場で買える!

世羅の美味しいG.P. 色んなブランドのあり送るのも楽しい。

橋本さんオススメ! 柿つもち、地方発送できます。ギフトにも!

ワイナリーショップでワインの試飲をしよう!

ワイナリーショップでは、様々なワインを試飲することが出来ます。大島生まれの品種、ハニービナス、人気品種「スカトベリーA」など、ぶどうの品種による味の違いなどを味わうことが出来ます。ぜひお好みのワインが見つかるはず!

マメちしき 瓶内二次発酵

スパークリングワインは、時間はかかるけど昔ながらの製法で作ってます。

酵母、炭酸ガス、オリゴ糖、ふたをして発酵させます。

世羅の農家さんワイナリー

約20戸から持ち込まれたぶどうを醸造しています。大きなタンクがたくさん! ぶどう栽培マップや、種類のパネルなどがあり、見応え充分!!

標高400mに位置する「世羅産地」の中心に、せらワイナリーはあります。果樹栽培に適したこの土地で作られた様々なぶどうのワインがここに味わえます。ワイナリーに合うおつまみや、世羅の各産物もそろそろ、また、レストランや足湯などの施設も併設しています。お酒が飲めない人や子どもも楽しめるワイナリーです。

ミハラッセ大図鑑 vol.07 illust 池田泰子

三原や世羅の自然を詳しく楽しく解説しています。二水を読むだけで、ミハラッセのことが丸わかり!