



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、ぜいたくな一品。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

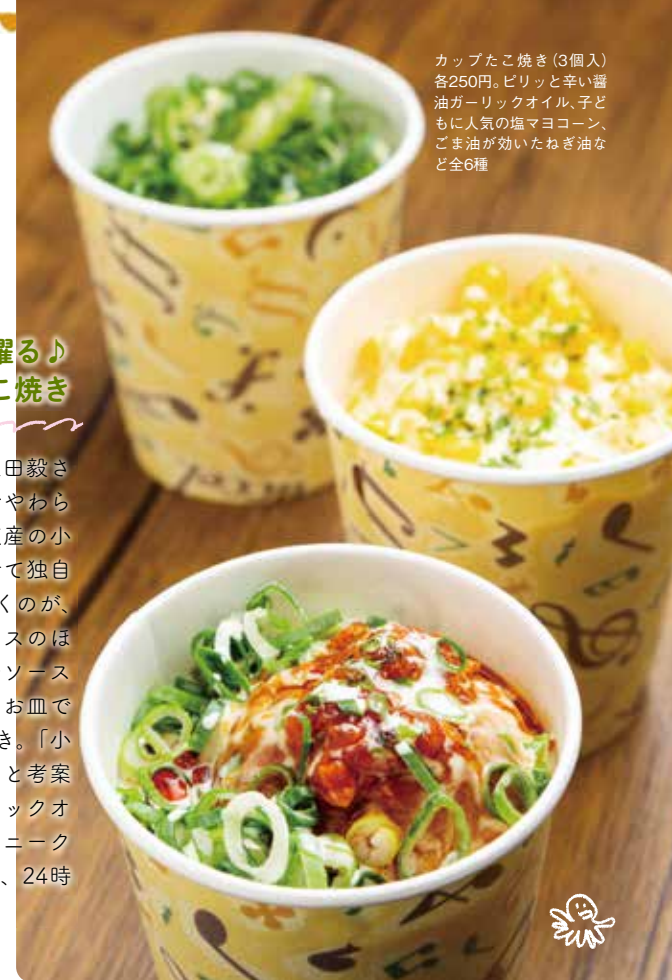
『大阪たこ焼き こなもん』の

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

