

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。

New!



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

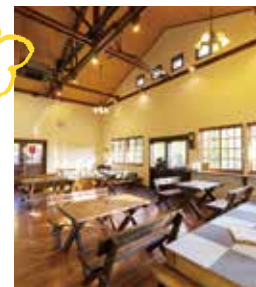
☎ 0848-62-2070
📍 三原市西町 1-8-59
🕒 9:00 ~ 18:30
🗓 日曜、第4・5土曜



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。



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♪

『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)

