



職長の  
小松三記さん

MIHARA  
道の駅  
よがんす白竜

大和町の特産品  
大和りんごを使った  
ピッツアも人気ですよ



☎ 0847-35-3022  
△三原市大和町和木 652-3  
◎ 9:00 ~ 17:00  
(土・日曜、祝日~18:00)、  
レストラン 10:00 ~ 17:00  
(土・日曜、祝日~18:00)  
Ⓜ 第3木曜(祝日の場合は翌日)、年末年始

# LET'S EAT SEASONAL VEGETABLES!

## 旬の野菜を買いに産直市へ

有機リンシソを使った  
月下人参ジュース  
(2200円)も  
おすすめです



☎ 0847-22-4400  
△世羅郡世羅町川尻 24-02-1  
◎ 8:00 ~ 18:00  
(一部のフードコーナーは  
10:00 ~ 15:00)  
Ⓜ 12/31

STAFF  
實友千春さん



SERA  
道の駅  
世羅



野菜のほじで  
カラフル!  
ピザ

▶よがんす産直市場の季節の野菜ピッツア1900円。直径は30cm。2~3人でシェアしよう

▲地元産の野菜からジビエ、イタリア直輸入の食材まで多彩にそろろう ▶パズル、ピーツ、フィノッキオなどイタリア野菜も充実



### 大和町の旬の野菜が集合 マルシェのような産直市

白竜湖のほとりに立つ、洋風建築が目を引く道の駅。無垢の木材で作られた別棟「よがんす産直市場」では、三原市大和町を中心に、三原市内や東広島市など、近隣で採れた旬の野菜を販売している。施設内にイタリアンレストランがあるため、イタリア野菜も取り扱っており、これを求めて訪れる人も多い。木箱やコーヒードの袋を使ったディスプレイもおしゃれで、外国のマルシェのような雰囲気だ。レストランでは地元産の野菜を使用したピッツアやパスタを提供し、おすすめは5~6種の野菜が入ったトマトベースの「よがんす産直市場の季節の野菜ピッツア」。スペイン製の石窯で焼くため、外はパリッ、中はふっくらとした仕上がり。



ANENKROBE (500g) 産直市場  
PASTINACCA (500g) 産直市場

▲野菜が豊富にそろう午前中が狙い目。地元野菜を使った弁当も人気 ▶世羅町内で販売している野菜の情報をiPadでタイムリーに発信中



### 周辺の産直市の情報も！ 世羅町内の野菜情報を発信

世羅町観光協会が運営し、世羅の情報発信基地としても知られる道の駅。産直コーナーには世羅町で採れた旬の野菜が並び、7~9月にかけてはトマト、ナス、キュウリなどの夏野菜が棚を彩る。「世羅高原農場」のトウモロコシは、入荷すると午前中だけで100本売れることもあるほどの人気商品だ。注目は、売り場の一角に「JARA」を設置し、世羅町内の他の産直市の情報をリアルに発信していること。「当施設のコムセプトは町内周遊。欲しい野菜がここになければ、周辺の産直市に足を運んで買ってもらえたら」と道の駅担当課長の土田昌克さん。フードコーナーで販売している、世羅産の野菜を使った天ぷらやコロッケも好評!

