



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
月下人参シユース
(2200円)も
おすすめですよ



☎ 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!

▶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そろ ▶パジル、ピーツ、フィノッキオなどイタリア野菜も充実



ANENKROBE (500g) 400円
PASTINACCA (500g) 400円

▲野菜が豊富にそろそろ午前中が狙い目。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

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。

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「SERA」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。「当施設のコンセプトは町内周遊。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！

