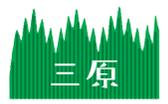


# 秋にしたい 8月のこと。

敷地内には、中国地方初の飲み放題スケルトンドームバーを設置

話題の新施設、  
グランピングを満喫!!

充実の設備で、  
アウトドア初心者や  
お子様連れも安心して  
滞在できます



代表の  
森脇輝さん

## 緑に囲まれた自然の中で 宿泊やBBQ、サウナを体験

優雅にアウトドアを満喫できると流行中のグランピング。自然豊かな三原市大和町に8月6日、新たなグランピング施設が誕生した。緑に囲まれた敷地内には、直径7mのドーム型テント、愛犬同伴のクーンテント、キャンピングカーを乗り入れて宿泊するRVステイの3タイプ7サイトをスタンバイ。各テントサイトには専用の食事スペースがあり、神明鶏やタコ、八天堂のバゲットなど三原産の食材をふんだんに使ったバーベキューが楽しめる。貸切型のバレルサウナで“ととのい体験”をしたり、ファイヤーピットで焚き火体験やおやつ作りをしたりと、アクティビティも充実!

→広島県初登場のクーンテントは、愛犬と一緒に泊まることのできる



↑おしゃれな内装のドーム型テント。各棟にはファイヤーピットを完備



→かつて「大和サイクリングターミナル」があった場所をリニューアル

## グランエントランス広島三原

- ☎ なし ※問い合わせはホームページから
- 📍 三原市大和町蔵宗 2046-2
- 🕒 チェックイン 15:00、チェックアウト 10:00
- 🏠 RVステイ1名 / 2890円〜、グランピング BBQプラン(1泊2食付き) ガーゼンドーム1名 / 2万2550円〜、ドッグランクーン1名 / 2万3650円〜など



ゆっくりと時間が流れる  
里山の古民家で、  
珍しいジビエ料理をどうぞ

店主の  
日下智恵子さん



## 地元でとれた新鮮な猪肉を 濃厚な味噌スープで味わう

ジビエとは狩猟によって捕獲した野生鳥獣の肉のことで、日本では11月頃から2月頃まで狩猟が解禁され、本格的なシーズンが到来。『べじたぶる四季』では、世羅町のジビエ肉専門店『いわた屋』から仕入れる地元産の猪肉と鹿肉を使った料理が味わえる。一年中提供しているが、今の時季におすすめなのが、猪肉と自家菜園で育てた野菜を味噌ベースのスープでいただく「ぼたん鍋」。赤・白・八丁の3種の味噌をブレンドした濃いめのスープが、脂ののった猪肉によく合う。新鮮でしっかり下処理した猪肉を使っているため、肉が軟らかく、臭みもなく食べやすいと評判だ。

↓ぼたん鍋(ひとり鍋)セット 2750円。猪肉、野菜、世羅米ご飯、お吸い物、小鉢3種、コーヒールが付く



↑韓国仕込みの甘辛タレで味わう鹿焼肉(一人前)セット2750円。猪焼肉もある

→口の中に猪肉のうま味と甘みがふわっと広がる



2 ジビエ料理に台詞。  
世羅のこぼれ話...



## べじたぶる四季

- ☎ 090-1686-5633
- 📍 世羅郡世羅町宇津戸 490
- 🗨 応相談 ※前日までに要予約
- 🍷 なし ※完全予約制