

口の中で優しくほじける
握りたてのおにぎりに感じる

三原駅近くの帯人通りに、三原では珍しいおにぎりの専門店が登場。梅や昆布などの定番から、TKG（卵かけご飯）やチーズ大葉などの変わり種まで約20種の具材を味わえる。

お米は庄原産と世羅産をブレンドしたオリジナル、焼き海苔は風味豊かな有明産、具材はすべて手作りこだわり満載。注文が入ってから握るおにぎりは、ふっくら柔らかく、口の中に入れるとほろっとほじけていく。「軽く形を整えるぐらいで強く握らないのがポイントです」と店主の島谷直実さんが教えてくれた。今の時は、テイクアウトして公園や海沿いなどで食べるのも気持ちよさそう！

家族で営むアットホームなお店です。気軽に立ち寄ってください



店主の島谷直実さん(右)と強さん(左)



おにぎり屋 になにこ

☎ 0848-67-3939
📍 三原市港町1-7-10
🕒 11:30 ~ 15:00、
16:00 ~ 19:00
📅 日曜、第3土曜



握るのは3回ほど。手際よく形を整えていく



カウンターのみのごちんまりとした店内。味噌汁や小鉢は各150円



MIHARA
2022.12
OPEN

「これでもか!」というぐらい具材がたっぷり



今日は何を食べよう?
多彩なおにぎりが
約20種

豚キムチ280円(右)、TKG300円(左)、鮭300円(奥)。ご飯の量は1個約140gとボリューム満点!

カレー膳 1300円。
トッピングのエビは鶏肉になることも



山奥に行む
古民家カフェで
カレーを堪能

カレーを食べて、
ゆっくりつろいで
くださいな



スタッフの地森恵子さん(左)と吉久弘子さん(右)



食後のドリンクは+200円。コーヒーやマンゴージュースなどから選べる

釜と薪で7時間煮込んだ
自慢のまるやかカレー

のどかな田園風景が広がる世羅の山奥に、土日のみ営業のカフェが誕生。立派な門をくぐると現れるのは、築100年の母屋と、築200年の蔵や納屋。広い母屋には、和室が4部屋、洋室が1部屋あり、ゆっくりと時間を過ごすことができる。

SERA
2022.3
OPEN



田舎のおばあちゃん家に来たような懐かしい雰囲気が漂う



カフェ横田屋

☎ 090-3173-5864
📍 世羅郡世羅町長田104
🕒 11:30 ~ 17:00
📅 月~金曜



ランチメニューは、釜と薪で7時間じっくり煮込んだカレー。まず鶏ガラを4時間煮込んでスープを取り、そのスープに自家菜園で採れたタマネギを入れてさらに3時間。トロトロに溶け、タマネギの形がなくなったカレーは、まるやかで、コク深いと評判だ。近くには、堂の舞う馬洗川や龍王山城跡もあるの

で、時間があれば散歩してみよう。