



これで
あんぱんです

明治のあんぱんを
地元の食材で復活
和製のスイーツパン

八天堂の酒種あんぱん

さか
だね

八天堂港町本店のスタッフ。
「明治のあんぱんを地元の食材で再現しました」。

くりくむパンで全国的に有名な
八天堂で、和菓子のような「あんぱ
ん」があるのを存じだろうか。
その名も「酒種あんぱん」。明治
時代に初めて作られたあんぱんの
原型を元に考えられ、パン生地
には国産もち粉と、発酵を促した
めのイースト菌代わりに酒種や酒
粕（酵母）を使用。そのパンにたっ
ぷり詰め込まれたつぶあんは、世
羅の老舗、製餡の「はしだ」で作ら
れている。パンもあんも、こだわりの
合休作品。八天堂港町本店や小
谷SA（下り）などで購入できる。



酒種あんぱんのあんは試行錯誤のうえ完成した
八天堂オリジナルあん。通常のあんより柔らかめ。
北海道産の厳選小豆を、世羅当地で磨かれた
地下水を使用して炊きあげている。水あめを配
合してあんの甘さや質感を調整している。写真は、
あん部門部長の杉山さん。



まちの中心部にあたる帝
人通りにある八天堂港町
本店。連日開店時には長
蛇の列ができています。

株式会社 八天堂
[マップP7-C]
■三原市港町1丁目5-20
☎0848・67・1077
🕒 9時～売切次第
🚿 水曜日

はしだ直営店 お菓子処「大手門」

世羅で製餡（あん）・菓子製造を営み
55年、老舗はしだの郷土色あふれるオ
リジナル菓子が購入できる。せら温泉
からすぐ、甲山通りの散策もおススメだ。

☎0847・22・5143
🕒 営8時～18時30分（休）年中無休



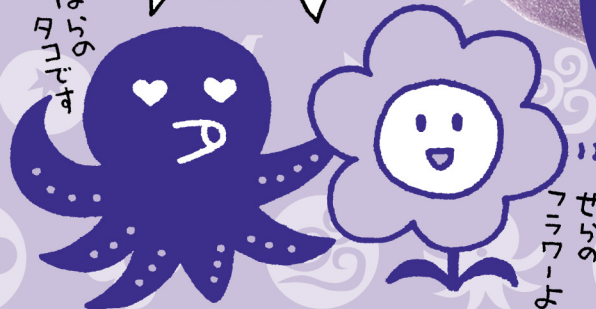
酒種あんぱん

真っ白なもち粉生地、こん
がりした焼き目が美しい。たっ
ぷり詰め込まれたあんは甘す
ぎず、何個でも食べられそう
な上品な饅頭…いや、あんぱんだ。
1個160円。



みはらとせらで
みはらっせブランド

みはらの
タコです



認定
みはらっせ
ブランド

せらの
フラワーよ

パンとあんこ、もち米と醤油：
米粉麺にアスパラ！？
異色とも思える
組み合わせもあるが
三原と世羅の
良いもん同士が合体し、
新しい魅力となった商品たち。
うまいもん同士が手を取り合えば
最強タッグ！絆も強し！！
そんなコラボレーション商品を
編集室で「みはらっせブランド」と
勝手に命名、認定しちゃいました！
みはらっせならではの、
うまいもんを是非ご賞味ください。

まさに「みはらっせ」
三原と世羅の
おいしいコラボ