

150円の「手造り豆腐（もめん・きぬ／写真）」や、懐しの袋豆腐「心づくし」70円など、店頭には約10種類の豆腐商品が並ぶ。

「心づくし」



世羅大豆と沼田川の水でつくられる、みはらっせ地豆腐

手造り豆腐



みはら
せろ
三原の水
世羅産大豆
100%よ



いつも明るく笑顔で迎えてくれる古跡店長。説明を聞きながらの豆腐選びも楽しい。

昭和27年の創業以来、地元の人に愛され続ける小西豆腐店。店頭に並ぶ、たくさんの豆腐に目移りしてしまう。もめん・きぬ豆腐のレギュラーものから、よせ豆腐や田舎豆腐、厚揚げに汲みあげ湯葉など。その商品すべてが世羅産の大豆からつくられているそう。豆腐づくりには大豆と水とにがりだけ、その水も三原を流れる沼田川からのおいしい水。「お客さんからの声を大切にしている」と古跡店長。スタッフさんの明るい接客も愛され続ける魅力のひとつ。

工場の隣にある直営店「雪花菜（おから）」では、豆腐やお惣菜が所狭しと並ぶ。ご飯がついたバイキング式ランチ780円も人気だ。

豆腐の味を決める世羅産の大豆

近年果物が有名な世羅はアスパラや大豆などの農業も盛んだ。煮た大豆をテンペ菌で発酵させた昔ながらの食材も地元で親しまれている。



小西豆腐店 [マップP7-C]
■三原市西町1丁目8-59
☎080・5614・5099
営 9時～19時
休 第4土曜日と日曜日

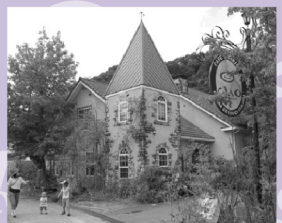


小さなホーロー鍋で、1本1本愛情込めて出来上がるコンフィチュール。ラベルデザインまで全て手づくり。いちごコンフィチュール（100g／480円），“confiture”（コンフィチュール）とは糖度を抑えて素材の味と香りをいかにして仕上げるジャムのこと。

子どもと一緒にできたらいいなとレストランを始めたのは13年前。手入れされた庭でレストランウエディングもできるチャオで、お客から「お母さん」と慕われるオーナーの中田さんがコンフィチュールを手作りしている。無添加にこだわり、砂糖はグラニュー糖を使用。果実の色と香りをとじこめたいと、何回もタイミングをはかるので、作り始めるとホーロー鍋から離れられないそう。材料は産地にこだわり、決まった生産者から取り寄せたもの。世羅のいちごをはじめ、瀬戸内海に浮かぶ高根島の柑橘や竹原のいちじくなど季節の味を楽しんで。

カフェ&ダイニング チャオ
[マップP7-C]
■三原市明神2丁目11-1
☎0848・64・9700
営 11時～22時 休 火曜日

ここは外国!?と思うほどオシャレな庭と洋館が印象的なチャオ。ランチなど気軽に出かけたい。



朝どりいちごのコンフィチュール

ホーロー鍋でじっくりコトコト手づくりこだわったジャム



みはら
カフェ&
ダイニング
チャオ
せろ
幸水農園の
いちご



世羅幸水農園のいちご

世羅町で有名な観光農園のひとつ。いちご狩りシーズンには「さちのか」や「やよいひめ」などの品種を食べ比べできる。

アートフラワー講師など様々な資格を持つ、中田さん。可愛い瓶も「後から何かに使ってもらいたい」と、彼女のセレクトだ。

