



美人たのめし発見!

好きなおかずを自分でセレクト!  
駅内のレストラン「ルマダ」の食事は、地元  
の食材を使ったオシャレな定食屋タイプ。タコ  
入りかき揚げがのった「神明うどん」などもある。



神明の里どら焼  
道の駅みはら神明の里とヤッサ饅頭本舗  
のコラボから生まれた特製どら焼。1個140円、  
3個入り430円。



道の駅は産直市場だ!  
道の駅の魅力はなんといっても、と  
れたての直売所コーナー。地元の  
生産者から毎日、新鮮な野菜や果  
物が届けられる。



うきしろ八景

# 神明はら 神明の里

しんめいのさと

だるまにタコに柑橘にお菓子!  
三原の特産品を  
ドレドレつと集めた  
道の駅が、いよいよ始動  
来てください!

三原の  
だるまもよろしく!



カワイイだるま最中  
への字に曲げた口がカワイイだるまの  
最中。粒餡と地元三原産の八朔を一  
緒に煮込んだ白餡の2種が楽しめる。  
5個入り600円。



神明の里たこせん  
ミニクなどるまのカタチをした、タ  
コページのたこせん登場! 530円。



とりに一本! さあ出航!  
地元の鶏肉専門店「鳥徳」と、道  
の駅の初タッグでもある、地産商  
品の第1弾。肩から手羽先までを“に  
んにく醤油”でまるごと焼き上げ  
ている。1本480円。

どうか  
せだこ  
なんでー

三原市漁協の  
濱松組合長



タコのまち、三原じゃけー  
タコが踊る! うねる! 道の駅名物  
の活タコは三原ならでは。魚介類は  
漁協から毎日入荷するそう。



揚げたてのタコ天  
駅舎の外からでも気軽に買えるのが、  
タコ天やタコ焼。地元の牛乳や柑橘  
を使ったソフトクリームも人気だ。



大にぎわいの鮮魚コーナー  
三原市漁協直送のとれたての鮮  
魚コーナーは道の駅の大きな目玉。  
タコ、イカ、メバル、刺身、切り身、  
尾頭付までいろいろ。



地物のハゲ350円(時価)。お目めがかわいい!



「活動を通じて三原を活性化  
したい」。道の駅への就職を  
キッカケにUターンした今井駅  
長。手にしているのはオープ  
ン記念のオリジナル手ぬぐい。