

材料を厳選。豆腐ひとつひとつに個性が光る。厳選した大豆と世羅台地が育んだ水を使い、昔ながらの豆腐づくりを続けている重谷豆腐店。その創業はなんと今年65年目を迎える。「安くいいものをモットーにしとるんよ」と重谷さん、奥さんと娘さんご夫婦も一緒に、今日も豆腐づくりに励む。



▲工場で見せてもらった世羅産大豆。



ほんのり緑色が美しい

数ある商品の中でも一際目をひくのが青大豆使用の「もめんとうふ」(105円)。彩りを活かした料理でいただきたい。



根強いファンがいる豆腐たち

世羅産さちゆか大豆使用の「もめん豆腐」(315円)や袋豆腐の「栄養とうふ」(84円)など種類も豊富。すりごまの配合が難しい「ごま豆腐」(105円)はリピーターも多い。



■重谷豆腐店
世羅郡世羅町甲山273-1
☎0847・22・0046 ※HP有
営業 6時～18時
休業 日曜日
🚗 甲山いきいき村など
[マップP7-A]

重谷では手あげにこだわった油揚げも(2枚入/147円)。温度の違いで2種類の油で揚げるのも熟練の技が必要だ。



店主こだわりの大豆えらび

世羅 重谷豆腐店

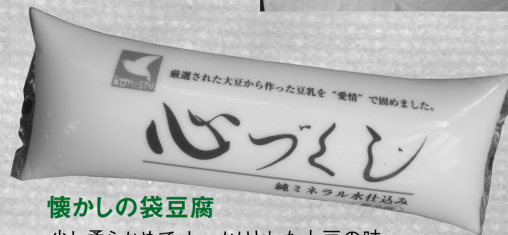


豆腐に笑顔添えて、人が集まる豆腐店

つくりたてをすぐ店頭へ…2年前、お客さんとより近くにと、直営店「雪花菜(おから)」をオープン。「お客さんに、いろいろ教えてもらってます」と古跡工場長(写真/左から2番目)。ズラリと店頭で並ぶ豆腐の前で、スタッフさんと豆腐談議に会話もはずむ。

自慢の豆腐惣菜がズラリ!

直営店では豆腐屋ならではの豆腐を使った惣菜も大人気。豆腐ハンバーグ(100円)や、おからコロッケ(80円)、豆腐で豚を包んだ豆腐トナカツ(200円～)もオススメだ。



懐かしの袋豆腐

少し柔らかめで、しっかりとした大豆の味が活かしている「心づくし」。いつも冷蔵庫に入れておきたい一品。



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

みんなが笑顔になる豆腐

三原 小西豆腐店

こだわりの“みはらっせ豆腐”

小西の豆腐は世羅の大豆をメインとした広島県産大豆と沼田川のおいしい水でつくる。まさに「みはらっせ豆腐」!?