

世羅から全国へ：新千本米と  
国産牛を使ったアイディア弁当

# カツサンド寿司



広島空港2階、お土産物を扱う天満屋ショップ内にビーフカツをお米で挟んだ、なんとも珍しい寿司弁当を発見！世羅のお食事処「三波羅」でつくられるこのお弁当、お米は世羅で昔からつくられている「新千本」を使用。牛肉はモモ(赤身)・ロース、モモにチーズを挟んだ3種類。3種セット(880円)に単品(310円)は店舗でも販売。

**世羅 和食亭 三波羅**  
 ●世羅郡世羅町西神崎876-1  
 ☎0847・22・3960  
 🕒12時～14時(夜は要予約)  
 🗓月曜日



「お肉が柔らかいので年配の方でもイケル！って言ってくれます」と三原さん。

ジャンボたこ天でおなじみ、三原駅前こだまの特製弁当。名物たこ天の入った豪華サケ弁当は、おかずとごはんが2つのトレイに分かれたスグレモノ。重ねるとコンパクトになるので、ハイカーに人気という。550円。

**三原 こだま**  
 ●三原市城町1丁目6-1  
 ☎0848・63・4275 🕒24時間  
 🗓1月1・2日と日曜日の21時～翌5時



# 海弁

三原港で買える船旅の相伴  
浮城弁当

タコ入り二重トレイのぬくぬく弁当  
マンダマのサケ弁

# 島弁

海草で作ったいぎず豆腐に特産品のタコやわけぎ…佐木島ならではのラインナップがニクイこのお弁当、実はイベントに合わせて島のお母さんたちが「健康に良いものを」と特別に作ったもの。登山にウォーキングに…佐木島に行く時には問い合わせしてみたいか？

**三原 鷺浦コミュニティセンター**  
 ●三原市鷺浦町向田野浦  
 ☎0848・87・5004 ※個数・価格等、要相談



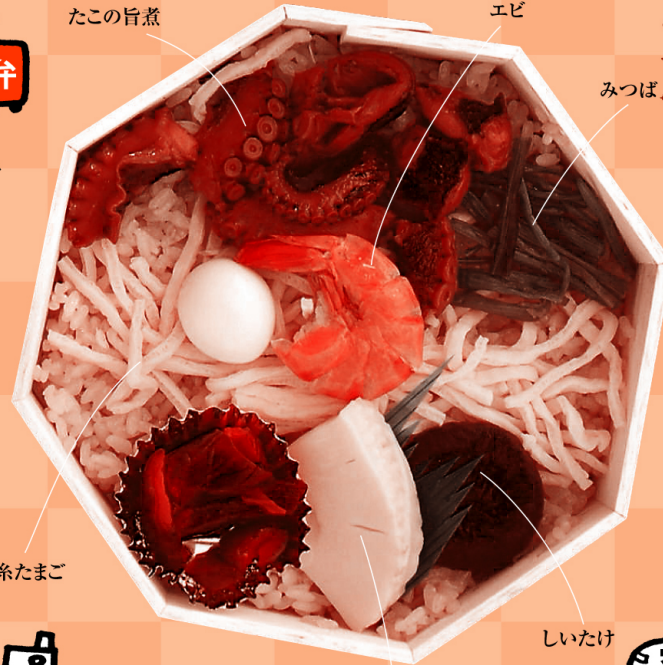
# 空弁 駅弁

これぞ三原の味、駅弁の定番  
 昭和28年に登場して早や57年の大ロングセラー。三原駅の定番駅弁といえば、このたこめし。八角形の容器(タコ足の8か?)に煮タコ、エビ、タケノコ、うずら、錦糸タマゴ等、とくにタコのうま煮のどろけそうなやわらかさは絶品。950円。三原駅、新尾道駅、福山駅などで。他にもタコのカタチをした陶器にはいった弁当もある。

たこの旨煮

エビ

みつば



錦糸たまご

しいたけ

# 空弁

三原港で買える船旅の相伴  
浮城弁当

# 海弁



かつて浮城と言われた三原城の名前がつけられたご当地弁当。海の幸、山の幸がぎっしりと詰まった本格派。フェリーの中で島を見ながら楽しめる。三原港の売店で、1,050円。

空の玄関、三原の名物弁当



ふっくらと焼きあげたあなごに特製のタレをかけた広島空港名物のあなごめし弁当。フタをあけるとギッシリならんだあなごに思わずニコリ!950円。広島空港で。

「これが昔、立ち売りさんが使っていたトレイです」と浜吉の本堂さん。たこめし250円とある。

**三原 浜吉**  
 ●三原市糸崎4丁目4-8  
 ☎0848・62・2121



「おばちゃん、たこめしちよーうだい」電車の窓ごしに立ち売りさんから買う、ほんのりあたたかいお弁当が懐かしい。浜吉さんの原点は今も駅弁なのだ。

創業明治23年の浜吉さん。糸崎駅とともに歩んできた三原を代表するお弁当屋さんだ。そのなかでも珍弁(珍)たこめし弁当は先々代珍彦(うずひこ)社長の思い出の漁師料理をカタチにし、駅弁としてデビュー。以来半世紀に渡るヒットを続けている。

浜吉さんのたこめし  
あなごめし

浜吉さんの原点は、  
駅弁とともに