



米ロール

ケーキひとつにも個性を
米粉100%使用のロールケーキ



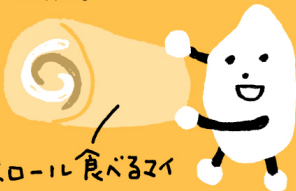
印ももちろ
世羅産です

適当な大きさに切って冷凍庫へ入れておくと、クリームがアイスのようになって絶品!1本800円。



世羅のケーキ屋 サンマルク
●世羅郡世羅町本郷906-12
☎0847・22・0838
営業8:30~19:30 休 奇数の日曜日

世羅産梨をつかったコンポートやせらワイン味のプリンなど、地元色豊かなサンマルクのスイーツたち。米ロールは「地元のものを使ってケーキをつくりたい」という川手社長が、小麦の代わりに世羅産の米を粉にしてつくれないかと考えたのがきっかけ。しっとりとした生地に甘すぎないクリームで何個でも食べれそう。

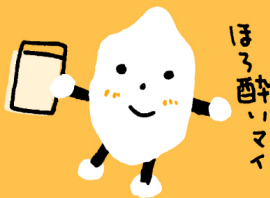


米ロール 食べるマイ



ゆめせんぼん

甲山いきぎ村で見つけた純米吟醸酒。こちらも新千本で造ったお酒。さわやかな香り、お米の旨味が活きている(写真はカップ酒240円)。



ほろ酔いマイ



世羅の米で
つくった
日本酒です

せら正宗 昔から親しまれてきた世羅のお米「中生新千本」からできた純米原酒(720ml・1,365円)。「まったりとした旨味がおいしいですよ」と施設長の馬場さんもおすすめの一品だ。☎せらワイナリー☎0847・25・4301



日本酒

なかてしんせんぼん
中生新千本(地元米)でつくった
2つの美酒が世羅にあり



イ表めろん
126円

お米の
ごまいもパン
126円

もちもち
米あんぱん
126円

現在7種類のお米パンを販売中。おススメは焼印が入った「米あんぱん」と、さりげないさつま芋の甘さが嬉しい「ごまいもパン」だ。

お米の揚げパン
126円

地元の米粉で
つくりました



「小麦工房」では毎週土曜日に小麦または米パンに好きな具を挟む“サンドウィッチバイキング”を始めた。

三原のパン屋 八天堂
●三原市宮浦3丁目31-6
☎0848・62・2645
営業7:00~19:00 休 火曜日

「お米パンを主流にしていきたいんです」と八天堂の福田さん。



米ロール(30入)
158円

良タンパク質で低カロリー
ご飯(お米)の代わりに
気軽に食べてもらいたい!

ベテラン職人の指示
がとぶ中米生地に飽
を詰める工房。



お米のパン

も

とは昭和8年創業の和菓子屋「八天堂」。3代目の森光社長がパンづくりを始めた際、「地産地消」をテーマに久井産の米粉をつかったパンづくりの研究も始めた。現在、直営店「小麦工房」でも約4割を占めるようになったお米パン。「も」とはお米、具はおかず感覚で、組み合わせは幅広いんですよ」と福田さん。小麦工房以外に広島さこやや市内スーパリーなどで買えるお米パン。固くなくても再び熱を加えればもちもちり感が復活。腹もちもよし、後味もさっぱりしている新感覚のパンはいかが?