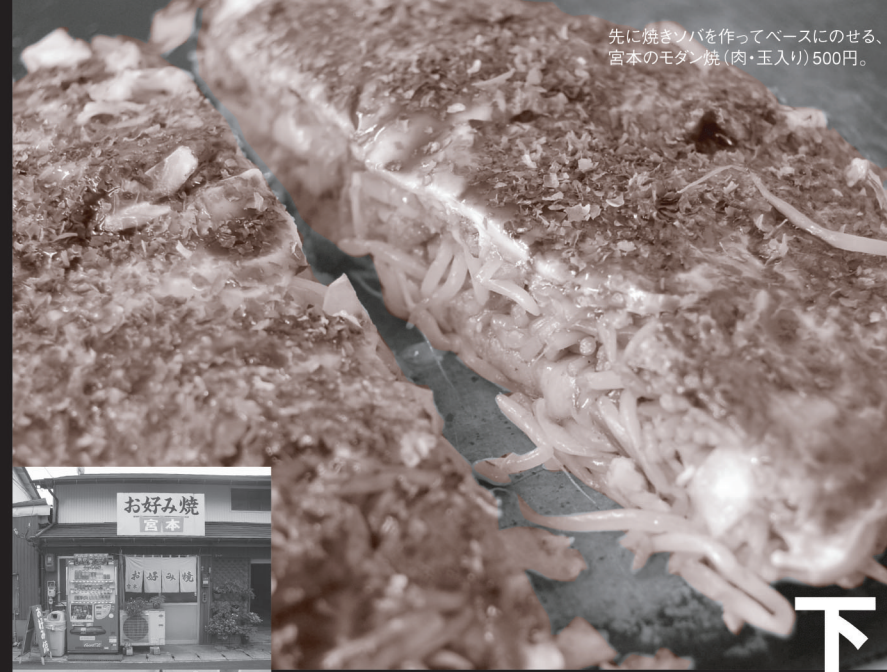




三原のお好み焼

モイカす モダン焼

先に焼きソバを作ってベースにのせる、
宮本のモダン焼(肉・玉入り)500円。



下町モダン焼

シャキシャキした
もやしが入った
穴場のお好み焼屋さん

古い町家や土蔵が残る西町。順勝寺前
にある宮本のお好み焼は、もやしを入
れる“焼そばスタイル”だ。もとは呉出身の
宮本さん、縁あって三原に店を構えて29
年目になる。店を始めた頃から変わらない
お好み焼は、ふるさとの味として帰省した
人たちにも喜ばれているようだ。



お好み焼 宮本
●三原市西町
1丁目8-67
☎0848・62・4313
🕒11:00～19:00
🏠 金曜日

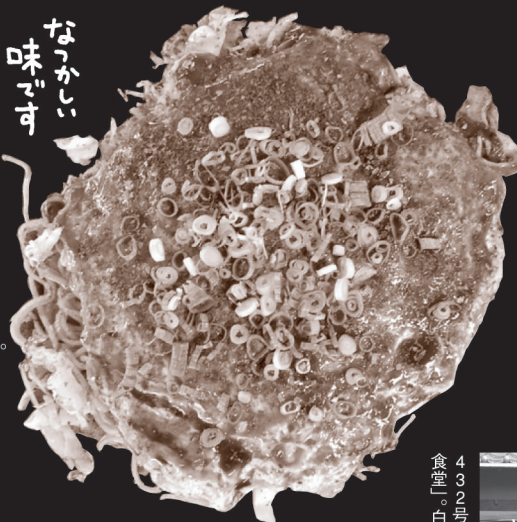
マップP7-C



「生涯現役!ずっと焼いてい
たいんですよ」と宮本さん。

食堂のお好み焼

創業45周年、
地元で愛されてきた
お母さんの作るお好み焼



なつかしい
味です



お好み焼(肉・玉・そば)は500
円。鉄板でも食べることができる。



マップP8-B

まつき食堂
●三原市大和町
和木1573-2
☎0847・34・0204
🕒11:00～18:00
🏠 日曜日

「昔は練炭でお好みを焼きよったんだよ」と笑う松木
さん。独学で作っているというお好み焼は、野菜は自
分が裏の畑で育てたモノを使い、ソースはカーブが
優勝した時から使っているというカーブソース。ベ
ースの上に直接もやしをのせて焼くおもしろい作り方だ。
そんなまつき食堂のお好み焼はいかが?



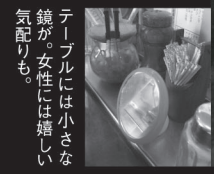
432号線沿いにある「まつき
食堂」。白いのれんが目印。



豚肉・水イカ・エビのしいか・
玉子にそば(またはうどん)が
入ったオーケストラ焼750円。

オーケストラ焼

家族で奏でる
鉄板ハーモニ
具だくさんの
お好み焼に舌鼓



テーブルには小さな
鏡が女性には嬉しい
気配りも。

三原でも有名なお好み焼・喫茶店の「とお
んきごう」。お好み焼名やトッピングなど全
て音楽に関する名称がつけられている。「家
族全員が音楽に携わっているんですよ、私
は民謡・三味線、息子はサックスやります
しね」と店長の森川さん。トッピングが「編曲」
として楽器名から選べるのもおもしろい。

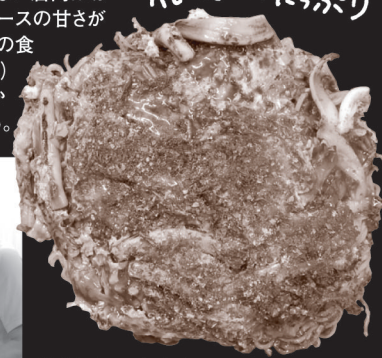


マップP7-C

とおんきごう
●三原市糸崎
3丁目2-5
☎0848・63・4428
🕒 9:00～14:00
17:00～20:00
🏠 月曜日



シブイのれんをくぐると、7～8人しか入れない店内は
お客様でいっぱい。少しちぢれたソバとソースの甘さが
絶妙の「一休」のモダン焼。ここではイカの食
感が楽しめる、モダン焼(肉・玉・生イカ入り)
550円がおススメ。国道2号線より山手、か
つて旅人達が往来した西国街道沿いにある。



「創業? もう30年すぎたかね～」と
華麗な手さばきを見せる吉田さん。

お好み焼 一休
●三原市本郷町
本郷5144-1
☎0848・86・3103
🕒 10:00～19:00
🏠 不定休



マップP8-C