

店内は勉強机が並ぶ懐かしい学校の教室風。「これが一番頑丈なのよね」と有光さん。もともとよらず屋だったが、梨の直売シーズン以外に何かできないだろうかと…とお好み焼屋を始めた。オタフクソースで講習を受け、習ったまま忠実に焼き上げるお好み焼(肉・玉・そば)500円は素朴で優しい味がする。



昼ヶ草
●世羅郡世羅町
安田655-1
☎0847・29・0846
営 11:00~18:00
休 不定休



気さくで明るく有光さん。お店は近所の人がちがいつの間にか集う明るい雰囲気だ。



世羅のお好み焼

世羅の大地が育てたキャベツと夫婦の愛情がこもったお好み焼

あつくん特製 ミックス焼



「ココに来るとおちつくんよ」と町が見渡せるキャベツ畑にて。

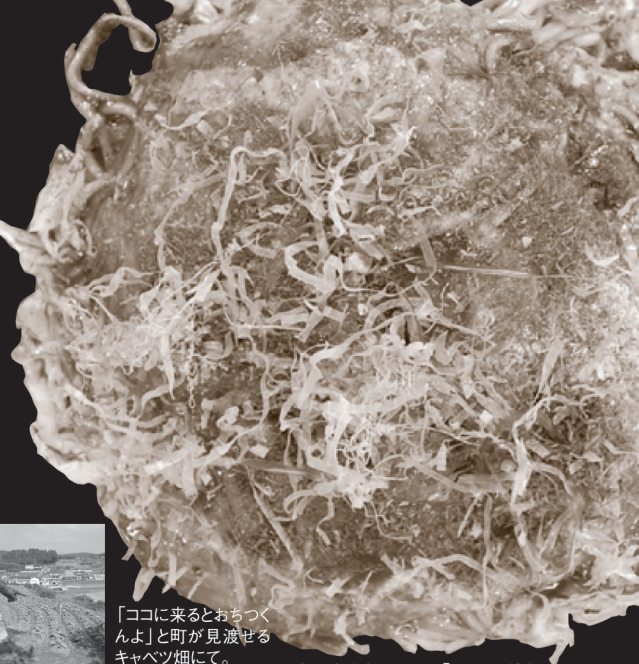
20年前に開店し、現在の場所に新店舗を構えてから4年目になる「あつくん」。自慢はなんといっても、竹酢と有機質肥料を使って自分で大事に育てたキャベツだ。「100%おいしいモノも2人でやるので200%おいしいよ!」と、あつくんこと平田明晴さん。奥さんの恵子さんとは必ず分担して焼き上げるそうだ。二人の愛情こもったお好み焼は、食べるとふんわりキャベツの甘さが際立つ逸品。



関西で仕事をしている明晴さん。関西流のお好み焼もOKだ。



あつくん
●世羅郡世羅町
小国4719-1
☎0120・33・2388
営 10:00~20:00
休 月曜日



店の大人気メニュー「あつくん特製ミックス(600円)」はそば(またはうどん)・イカ・エビ・豚・玉子入り。

合格お好み焼

双子タマゴ
出たらラッキー
縁起物のお好み焼



取材中、双子タマゴに遭遇したスタッフはおもわず拝んでしまった。

今では出ることが少なくなった双子の玉子にハシを添えると100に見えることから「合格たまご」と人気の「山じょう」のお好み焼。生地に玉子・みりんなどを入れるこだわりのお好み焼(肉・玉・そば)は、昭和60年の創業当時から値段は変わらず450円を通して。近所はもちろん、モトクロス全国大会の時には必ず店に寄るという選手もいる人気のお店だ。



お好み焼 山じょう
●世羅郡世羅町
本郷5-1
☎0847・22・1785
営 11:00~19:00
休 月曜日



「お好み焼が大好きなんです」とオーナーの真野さん。左はスタッフの上中谷さん。店名の「しやら」とは夏椿(ナツツバキ)のこと。

近くにまたたき
定か、マ下...



しやら焼630円。
そば・肉・玉、のし
イカにネギ又はチ
ーズかけ。

しやら焼

たつぷりのネギ・チーズ
キャベツ、玉子は地元産
油を使わないヘルシー焼

世羅の中心部のちよとはずれたところにある「しやら」はまるで喫茶店のような外観のお店。今から6年前、オーナーの真野邦子さんが人生のフシ目に思いきって自宅を増築してオープン。気さくな人柄とアットホームな雰囲気ですっかり人気店。店内はいつも笑い声がたえない。お好み焼以外の鉄板焼メニューも豊富。お昼はすべてのメニューにコーヒーがサービスでつく。



お好み焼 しやら
●世羅郡世羅町
西上原1600-11
☎0847・22・3808
営 11:00~13:30
17:00~20:00
休 日曜日