



三代目奥さんの
法代地愛子さん
(左)と、四代目
になる雅子さん。

三原 ヤッサ饅頭本舗 ヤッサ饅頭

言わずと知れた三原の銘菓「ヤッサ饅頭」。初代社長が三原やっさ踊りをイメージして作ったという、創業大正元年以来の人気商品だ。自家製のおあんは、十勝産100%の小豆を使用した、世界に1つしかない自慢のつぶあん。電子レンジで温めるとフワツとして風味がよみがえる。



世羅 大手門 大田庄最中

和菓子のあところにおいしい笑顔あり…をモットーにする大手門は甲山今高野山通りの人気店。定番の味噌まんじゅうをはじめ、大田庄最中、甲山まんじゅうなどあん素材にこだわる銘品がズラリ揃い。どれも一つからでもお茶と一緒にお店で食べられるのが嬉しい!



大手門
●世羅郡世羅町甲山92
☎0847・22・5143
🕒8:00～18:30
📅年中無休



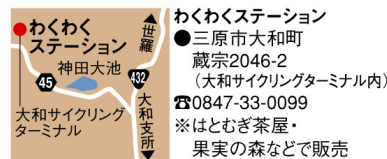
つつい手ができる、
甘いひととき…
なぜか食べると
ホツとする
あんこたっぷり
和製スイーツを
めしあがれ



「お花見や温泉の帰りに
ひと休みがてらどうぞ」と店
長の橋田さん(右)。

大和 わくわくステーション 草もち

大和町蔵宗のおばちゃんたちが集まって作る「草もち」は、田舎らしさを生かしたというびっくりサイズ。原料もほとんど地元のモノを使い、親の代から続く家庭のレシピで作る。卸し中心だが、事前に連絡すればターミナル内の工場でも購入できる。



わくわくステーション
●三原市大和町
蔵宗2046-2
(大和サイクリングターミナル内)
☎0847-33-0099
※はとむぎ茶屋・
果実の森などで販売

あんこスイーツ オイルスターズ

みはらっせのうまいもん 3



三原 こだま おはぎ

看板商品だけあって地元の人はもちろん、尾道・広島からのリピーター客が多いこだまのおはぎ。「この味が気に入った!と甘いものが苦手なお客さんから言われた時は嬉しかった」と児玉栄子さん。巻き寿司やカラ揚げ、でっかいタコの天ぷらなども人気だ。



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
21:00～
翌5:00



山田玉泉堂の
唐まんじゅう
カタイ皮にあさり
とした白あん。少し
平らなのが特徴。



小原日満堂の
唐まんじゅう
玉泉堂と比べると
少し丸みがある。タイ
ミングが合えば出来
立てを食べられるこ
とも。



世羅 山田玉泉堂・小原日満堂 唐まんじゅう

初めて食べる時は誰もが驚く、甲山名物で皮がとて硬い「唐饅頭」。今高野山の祖、弘法大使が伝えたという饅頭で、長期間の保存がきき、お茶請けやお使い物などで利用されている。現在では参道沿いにある2店のみ扱っている。



小原日満堂
●世羅郡世羅町甲山261
☎0847-22-0312
🕒7:00～19:00 📅不定休
山田玉泉堂
●世羅郡世羅町甲山53-4
☎0847-22-0234
🕒7:30～19:30 📅不定休



24時間営業のこだま
はマリノード沿いの
黄色いカーテンが目印。



「皆でおしゃべりしながら作ります」と
代表の沖さん。

