

お客さん voice!

神明鶏の朝引きササミでサラダチキンを作るのにハマっています。市販のものとは比べ物にならないおいしさ!

「鳥徳本店」の鶏惣菜

モモ上唐揚げ 100g / 235円

ローストチキン 1本 / 725円

鶏肝やゆらか煮 1パック (140g) / 290円

充実した品ぞろえの鶏肉専門店。約40種が並ぶ



三世代にわたり愛される鶏肉専門店の惣菜を求めて1950年に創業して以来、三原つ子の胃袋を支えてきた鶏肉専門店。「この町と、こだわりと、笑顔の食卓と」をモットーに、三原市近郊で飼育されたブランド鶏、みはら神明鶏を中心に加工・販売している。

ショーケースには、鮮度抜群の鶏肉と手作り惣菜がずらりと約40種並ぶ。朝引きの鶏肉も人気だが、定番商品の唐揚げ、焼き鳥、モツ煮込みなどの惣菜を求めて訪れる人も多い。ローストチキンやモモ上唐揚げは、独自の製法で鶏肉のうま味を閉じ込めるため、冷めても柔らかいと評判だ。すべての惣菜が出さう10時前後が狙い目。

三原



鳥徳本店

OPEN / 8:30~17:30
定休日 / 日曜

係長の村岡由麻さん



ちゃぶ台、テーブル席、半個室などさまざまなタイプの席を用意

「そば処 ここち」の
ここちセット 1800円

お客さん voice!

そばはもちろん、そば湯もおいしく、毎回おかわりしています。隠れ家のような半個室は居心地抜群♪

古民家で手打ちそばと手作り料理を堪能

のどかな田園風景が広がる世羅の山奥に、土・日曜限定で営業するそば処がある。店を切り盛りするのは、朗らかな笑顔が印象的な小越夫妻。夫の卓己さんが打つそばは、群馬県の「北早生」や長野県の「信州小諸霧下」など2、3種のそば粉を季節に応じてブレンド。のどごしの良い細めのそばは、やや甘めのつゆとよく合う。単品はもちろん、妻の香須美さんが作る天ぷらと炊き込みご飯、ケーキ、ドリンクが付くここちセットがおすすすめ。築100年を超える古民家で、時間を忘れてゆっくりと過ごしてみるのはいかが。数量限定なので、なるべく予約して訪れて。

世羅



そば処 ここち

OPEN / 土曜11:00~15:00 (LO14:30)、
日曜11:00~14:00 (LO13:30) ※そばが無くなり次第終了
定休日 / 月~金曜、1・2月

店主の小越卓己さん

香須美さん

