

三原名物・タコがお菓子に!?
唯一無二の味にハマる人続出

三原といえばタコが有名だが、タコを使ったお菓子があるのをご存じだろうか。三原駅前前に店を構える「あびす家本店」は、約100年の歴史を持つ老舗でありながら、新しいことに挑戦する和洋菓子店。タコの町・三原を盛り上げたいとの思いから、タコ入りのもみじ饅頭、パイ、サブレ、煎餅を考案した。中でも目を引くのが、クリームチーズに塩気のある焼きダコを合わせたもみじ饅頭。優しい甘さのカステラ生地の上に、タコの風味がほんのりと感じられる。ミンチにしたタコを練り込んだサブレは、手作りのため一つ一つタコの表情が異なり愛らしい。



三原



あびす家本店

OPEN / 8:00~18:45
定休日 / なし

スタッフの原野由理さん

奥村ゆかりさん

熱々を頬張るのが最高!
ご当地牛の豪快ステーキ

1955年にラーメン店として創業し、その後も形態や場所、店名を変えながらずっと世羅で親しまれてきた「タイニー」。現在は、和食、洋食、ラーメンなど約80種の料理を楽しめるファミリーレストランとして営業している。ちよつとぜいたくなランチやディナーにぴったりののが、世羅台地・みのり牧場で育てられた世羅みのり牛を豪快に焼き上げたサーロインステーキ。一口食べれば、肉の柔らかさとジューシーな甘みが口いっぱいに広がる。人気はおかわり自由のご飯とキャベツ、味噌汁が付いた和セット。肉は1908gまたは1208gから選ぶことができる。



世羅



レストラン タイニー

OPEN / 11:00~15:00 (LO14:30)、17:00~21:00 (LO20:30)
定休日 / 木曜 ※祝日の場合は営業

三代目の出井優さん