

先代の味を守り続ける
鶏モツ入りのお好み焼

養鶏場が多く、鮮度の良い鶏モツが安く流通していた三原市では、古くから鶏モツの入ったお好み焼が食べられ、三原焼と呼ばれていた。最初に鶏モツを入れたとされるのが、1963年創業の「てっちゃん」だ。こちらでは、レバー、砂ズリ、タマヒモなどをブレンドしたものをモツとしており、一枚でいろいろな味と食感が楽しめる。キャベツの上にニンジンとカマボコを重ね、少し辛めのオリジナルソースで仕上げられるのもてっちゃん流。「代が変わっても何も変えていません」と話す二代目の孝志さんは、これからも先代の味を守り続けていく。



「お好み焼 てっちゃん」の三原焼 850円
モダン焼のそば入り、モツ・玉子トッピング



すべての席に鉄板が設けられており、熱々を食べられるのもうれしい

お客様 voice!

三原のお好み焼といえはココ。子どもの頃から通っていますが、昔から変わらない味にホッとします。

正面入口を入ってすぐの場所にあるオリジナルグッズコーナー



「道の駅世羅」のせら韋駄天まんじゅう

5個入 900円

お客様 voice!

世羅町らしいお菓子で、町外の人へのお土産にぴったり。パッケージもかわいらしく、大変喜ばれています。



モチーフは修善院の韋駄天様世羅産大豆を使った健康派

2020年に誕生した、カラフルなパッケージが目を引きせら韋駄天まんじゅうは、「道の駅世羅」のオリジナル商品。開発を担当した土田さんは、「駅伝の町ならではの商品を作り、商品を通して町をPRしたいと考えました」と話す。着目したのは、修善院に奉られている俊足の神・韋駄天様。走る↓足腰↓健康と発想を広げ、足腰に良いとされる大豆を使った餡頭を作ることにした。和菓子店「大手門」の協力を得て完成したのは、世羅産大豆のこがしきな粉を練り込んだミルク餡の中に、黒糖蜜を閉じ込めた餡頭。モチモチ食感と優しい甘さが幅広い年代に好まれている。

三原



お好み焼 てっちゃん

OPEN / 11:00~LO19:30 ※材料が無くなり次第終了
定休日 / 木曜、第3水曜



二代目の今井孝志さん

世羅



道の駅世羅

OPEN / 8:00~18:00 (一部のフードコーナーは10:00~15:00)
定休日 / 12月31日



スタッフの土田昌克さん