

みんなが好きな ミハラッセグルメ

Sera

アンケートに名前があがった 読者のお気に入りグルメを紹介!

豊かな香りがふわ〜り

シャキシャキとした歯ごたえとジューシーさが魅力の世羅町の特産品・松きのこ。衣を付け、油でサクッと揚げた天ぷらは、おやつにもおつまみにも◎。店頭にない場合は注文後に揚げてくれる。

10:00~17:00
休/火曜(祝日の場合は営業)

「mantenere SERA」の松きのこの天ぷら
1パック 600円



和紙でくるん

ふわふわのシュー生地の中に、カスタードと生クリームを合わせたクリームがたっぷり。創業以来変わらないシンプルな味が三原っ子に愛されている。土・日曜限定で、生地が固いハードシューも販売。

9:30~19:00(土・日曜、祝日は~18:00)
休/月・火曜(祝日の場合は営業)

「アーリーサンタ」のシュークリーム 200円

Mihara



外はサクッ、中はしっとり

Sera

卵やハチミツなどを使用して風味豊かに焼き上げたカステラに甘酸っぱいラズベリージャムをまよわせ、ラングドシャークッキーで包んだお菓子。風呂敷に包まれ、贈り物にもぴったり。

8:00~18:00(元日は9:00~17:00)
休/なし

「大手門」のまごころづつみ 1,650円



まるでチーズケーキ

Mihara

濃厚で滑らかな口当たりのカスタードチーズプリン。キャッチフレーズは「チーズがプリンに恋をした」。『初恋プリンを食べながら恋バナで盛り上がり!』と店主の黒川さん。

11:00~15:00
休/日・月曜

「かねしょうカフェ」の初恋プリン
ビターカラメル 450円、瀬戸田レモン 450円、
島たまご 480円

Sera

弘法大師によって伝えられたとされる歴史ある饅頭。小麦粉、砂糖、水を混ぜた生地で、白あんを包み、丸めていく。素朴な見た目と優しい甘さが懐かしい気持ちにさせてくれる。

9:00~18:00
休/不定

「山田玉泉堂」の唐饅頭
1パック(12個入) 870円



300年の歴史あり!



Mihara

衣に味をしっかりとつけた漁師風の天ぷら。瀬戸内の速い海流に揉まれたタコは弾力があり、歯切れが良く、味が濃いのが特徴。鮮魚コーナー前で販売(数量限定1グループ2パックまで)。

9:00~18:00
※平日は随時販売、週末は販売時間制(9:30、11:00、12:30、14:00)
休/第3火曜

「道の駅みはら神明の里」のタコ天
1パック 1,000円



週末は行列必至!

