

## スタッフの おすすめグルメ



鮮魚売場リーダー  
濱松真弓さん

三原漁業組合組合長の奥さま。毎朝、とれたてのタコと一緒に出勤中

三原の漁師の家に伝わる漁師飯。たこ飯の作り方は各家によって異なるが、生タコ・ゴボウ・ニンジン・揚げを入れるのが濱松家流。素朴な味にほっこり

タコ天 (540円)



たこ飯 (378円)



神明流

たこポリタン (680円)

気まぐれに登場



シェフ&副駅長  
中田耕治さん

「レストランルマーダ」のシェフ。アイデア満点のユニークなタコ料理を考案

太めの麺を使った昔懐かしいのナポリタン。普通じゃないのは、ケチャップソースの中で圧倒的な存在感を放つタコ。ゆる〜いネーミングもたまらない

## NEWS

### 冷凍の「三原焼き」を新発売



三原焼きを全国に広めようとオリジナル商品を開発。みはら神明鶏のモツ、瀬戸内六穀豚、まじま製麺の麺、中間醸造のテングソースなど食材は地元のもの。毎週日曜には入口前のテントでも販売中

三原焼き(1枚 350g入り) / 900円)

「どんどん新しいことをやっていますよ!」と中石田駅長は力強く話す。スペースがあるのだから使わない手はないとテントイベントを開始し、建物の前をにぎやかに演出。物販コーナーは、生産者ごとに並べていた野菜や果物を種類別に並べるように。商品も150品目増やした。「お客さまが選びやすいように陳列をブックオフ形式にしました。品目を増やしたのは、業者さんの競争意識が出るようにかな」。ブックオフ、競争意識：道の駅らしからぬ言葉が飛び出したところで、前々職を聞いて納得。ソニーで長年マーケティングを担当していたとの話。

また、「三原だからタコは絶対!」と続々登場しているタコグルメにも駅長らしさが満載。ハサミでタコを切って食べるカレー、タコを使ったナポリタン、タコのパーガー...こんなタコ食べたことがない! おいしいだけでなくおもしろい、三原の新しいタコ料理に合いに行こう。



enjoy 1

### 神明の里といえばタコ!!

中石田駅長のイチオシは、丸揚げしたタコの足が1本のったたこ天カレー(880円/レストランルマーダ)。タコ天はハサミで好みのサイズに切って食べて。タコの足にちなみ限定8食!



三原たこのグリッシーニ (480円/小麦本舗)

こんなに大きな  
茹だコを使うよ!

### 巨大だるま

enjoy 2

絵馬に願い事を書きだるまに掛けて祈る「願掛けだるま」(三原だるま&絵馬セット 1,000円)と、触ると「合格祈願」「恋愛成就」などのご利益があるといわれる「希望の白だるま」



### 絶景

眼下に瀬戸内の多島美や立地。夕刻時に望める筆ため息の連続~!

三原市街が広がる最高の影山に沈みゆく夕日も、

enjoy 3

### 楽しみ方の ワン・ツー・スリー!

1 驚愕! ユニークすぎるタコ料理  
「レストランルマーダ」や「小麦本舗」には、これまでの常識を超えた個性的なタコグルメがいっぱい

2 赤か白か。巨大だるまに願いを  
展望デッキで日光を浴びる真っ赤な「願掛けだるま」とロビーに鎮座する「希望の白だるま」。あなたはどっち派?

3 ため息必須! 三原随一の絶景  
「ああ、なんて美しい景色!」展望デッキからのロケーションを目にすれば、思わず口にしてしまうはず

### 三原だから タコは絶対的な存在。



☎ 0848-63-8585  
☕ 三原市糸崎4-21-1  
🕒 9:00~18:00  
🗓 第3火曜  
🚗 75台

駅長  
中石田国昭さん

三原市糸崎出身。2014年9月に駅長に就任。優しい笑顔の奥にキラリと光る戦略を持つマーケティングのプロ

# 道の駅みはら神明の里

