

スタッフの おすすめグルメ



イチオシは、三原市にあるコーヒー専門店「Magdalena」の豆をバランスよくブレンドしたオリジナルコーヒー。香ばしい風味とコクがやみつきに

特産品売り場マネージャー
小松三記さん

リニューアル時から特産品売り場をずっと担当。素敵な笑顔に癒やされる



はとむぎ茶
(500g/870円)



よがんす白電水
(500ml/130円)



よがんすブレンド
(100g/750円)



地産地消をモットーに、洋館にぴったりのオリジナリティーあふれるイタリア料理を提供



料理長
藤原佐百さん
学校給食の調理師を務めていた経験もある



産直市場担当
松本淳子さん

農家育ちの経験を生かし、旬の食材や食べ方を提案



麻の袋や木箱を利用して、野菜や果物をオシャレに陳列する、まるでマルシェのような産直市

「見たことのない道の駅」をコンセプトに2年半前にリニューアルした「道の駅よがんす白竜」。石窯ピザ、イタリアンスイーツ、ジャズライブ…道の駅からしからぬグルメやイベントで訪れた人を驚かせている。名物は、スペイン製新式の石窯で焼き上げる特製ピザをはじめ、パスタや丼などの創作イタリア料理。なぜ道の駅



ENJOY ROAD SIDE STATION



enjoy 2

はと麦スイーツ

おすすめは、3種の欧州産チーズをぜいたくに使った「産直果実とはと麦のチーズケーキ」(520円)。白電ラテ(380円)と一緒に♪



enjoy 3

オリジナルブランド

大和町のはと麦と世羅町の世羅茶(緑茶と番茶)をブレンドした「はと麦ブレンド茶」(100g/730円)。渋みがなく優しい味わい



enjoy 1

レンコングルメ

シャキシャキのレンコンにマイルドなチーズがマッチした「だいわレンコンピザ」(1,600円)、レンコンとサルシッチャ(国産豚肉の腸詰)のミートソースや温泉卵がのった「YOGANSU だいわ丼」(840円)が人気

楽しみ方の ワン・ツー・スリー!

1 大和レンコンがイタリアンに!? 大和産のレンコンを使ったグルメが充実。ピザにパスタに丼にスープ! イタリアンとレンコン、実は相性◎

2 はと麦がおしゃれスイーツに!? 大和産のはと麦がイタリアンスイーツに変身。チーズケーキ、ティラミス、バナナコッタ…と専門店並み!

3 オリジナルブランドが熱い! 高東駅長を中心に企画・開発したオリジナル商品が続々登場。新作は三原と世羅のコラボで、まさに「ミハラッセ」

見たことのない
道の駅を作ろう。



☎ 0847-35-3022
📍 三原市大和町和木652-3
🕒 9:00~17:00
(土・日曜、祝日~18:00)
🏠 第3木曜、年末年始 📺 28台

駅長
高東浩昭さん

三原市出身。2013年4月に駅長に就任。「絶対にできる!」という信念と情熱で「よがんす白竜」の集客を飛躍的に伸ばす



道の駅 よがんす白竜

