

# 道の駅 よがんす白竜

## 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)

よがんす白竜水  
(500ml/130円)



料理長  
藤原佐百合さん  
学校給食の調理師を務めていた経験もある



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あふれるイタリア料理を提供



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

## ENJOY ROAD SIDE STATION

### はと麦スイーツ

おすすめは、3種の欧州産チーズをせいたくに使った「産直果実とはと麦のチーズケーキ」(520円)。白竜ラテ(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



### 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！

#### 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、パンナコッタ…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」



□ 0847-35-3022  
㈹ 三原市大和町和木652-3  
閏 9:00~17:00  
(土・日曜、祝日~18:00)  
闭 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

ンドを全国に広めていきたい。支店を出したり、セレクトショップを作ったり。夢はどんどん広がりますよ！」高東駅長は目をキラキラと輝かせて話す。

でイタリアンなのか？「周りに何もないから煙も匂いも大丈夫。しかも海外の輸入材を使つた洋風建築。この立地と建物を生かさない手はないと思いました」と駅長の高東浩昭さん。大和レンコンやみはら神明鶏など地元食材を使った、本格的でユニークな料理はあつといっ間に話題になつた。大学卒業後マツダに就職、30代になり広島へ転勤。その後、退職、農業、人材育成などを経験する中、ずっと起業の夢を持ち続けていた高東駅長。縁あって、駅長就任の話が持ち上がつたとき、「形は違うがこれをビジネスとして、やるなら見たことのない道の駅を作ろう」と一大決心。今までの知識や経験を生かし、リニューアルを成功させた。「よがんすブランドを作つたり。夢はどんどん広がりますよ！」高東駅長は目をキラキラと輝かせて話す。

「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」。ジヤズライブ：道の駅らしからぬグレーメやイベントで訪れた人を驚かせている。名物は、スペイン製薪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

見たことのない  
道の駅を作ろう。

