



週替わりの「CASA おぼんランチ (1300円)」の内容は、HP でも紹介

和室の2間を利用した店内は、不ぞろいに集めた机や椅子も雰囲気たっぷり



おいしい♡

古民家イベントスペース・カフェ

CASA 世羅

Kominka event space Casa

☎ 070-4232-4662 MAP→P8-A

Yummy Yummy



世羅が育んだ味を  
楽しみにきて!

兼沢清美さん

得意分野は「家でも実践できるちょっとオシャレな家庭料理」。平日は呉市の自宅で料理教室を開催



目印



おいしい発見がある  
土日限定カフェ

新店ラッシュが続く世羅に、  
またもや新たな注目スポットが誕生した。空き家になっていた民家を改装してオープンした、古民家イベントスペース・カフェ「CASA」。イタリア語で「家」という意味をもつ店名どおり、「遊んだり、くつろいだり、ごはんを食べたり。みんなが集まる家のような場所にした」という想いから生まれたそう。世羅の自然豊かな環境で、ワクワクするような体験イベントやおいしい食事が楽しめる、バラエティー豊かなお店になっている。景色の良い高台に構えたお店は、古民家ならではのアンティークな風情とモダンなセンスが融合した、なんだかホッと落ち着ける雰囲気印象的。美大出身の娘さんのアイデアを元に、店主の兼沢さんご家族が自らノーベションしたというから驚かされる。  
CASAで味わえる料理は、



ランチについてくる、甘さ控えめな手作りサブレは絶品!持ち帰ってもOK

アンティークな調度品とモダンなセンスが融合した「CASA」店内



「CASAおぼんランチ」がメイン。可愛いおぼんに週ごとに替わる6品の献立が並び、そのどれもが地元野菜を使ったアイデアたっぷり料理だ。  
「ふだん使っている食材も、工夫次第で色んな食べ方が楽しめることを知ってほしい」と話す奥様の清美さん。料理教室の講師をしていることもあり、「こんな組み合わせがあったんだ!」と目から鱗な料理が登場。質問すれば料理のヒントを教えてください。おいしい発見たっぷりの「CASA」で、心地よい休日を楽しみませんか?



秘密基地のようなこぢんまりとした空間にワクワク。窓の外には木々の奥に瀬戸内海が見える



ビーフカレー (サラダ付) 780円。ご飯もルウも1回はおかわりサービス。太っ腹〜!

手づくりカレー屋さん

倉 三原

Tedukuri curry yasan Kura

☎ 0848-69-3127 MAP→P8-C

kiwi?!



カレーは全4種類。トンヒレカツカレー750円も人気ですよ。

片平美良さん

鹿児島県出身。コンテナ船に乗っていた頃は、和洋中からスイーツまで多彩なジャンルを担当

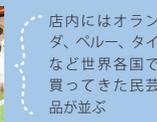


元船舶料理人が作る  
アイデア満載カレー

みはらし温泉近くの高台、須波ハイツに知る人ぞ知るカレー店がある。温かみのあるログハウスの扉を開けると、優しい笑顔で迎えてくれるのは店主の片平美良さん。39年間、コンテナ船の料理人として世界中を旅してきた元船乗りだ。定年になった後、三原市中心部で食事処を営んでいたが、2年前68歳の時に今の場所にカレー店をオープンした。船で働いていた頃には、インドに寄港した際に現地知り合いの家でカレーを食べたり、市場でスパイスを買っていた片平さん。提供するカレーは、自ら調査したスパイスを使ったオリジナルで、見た目も味も実に個性的。大きな牛肉がごろっと入ったビーフカレーには、ゆで野菜やスパゲティ、漬物など具材が盛りだくさん。地元の精肉店「中村屋」の口の中でホロリととろける牛肉に感動するが、注目は串に刺したフライ。なんとキウイを揚げたものなのだ。また、サラダにかかっている自



片平さんが作った美しい木彫り作品。趣味とは思えないほどのきばえ



店内にはオランダ、ベルギー、タイなど世界各国で買ってきた民芸品が並び

家製ドレッシングには、三次の比婆山で取ってきたマタタビが入る。キウイのフライ、マタタビのドレッシング、どちらも意外すぎる組み合わせなのに、食べてみると違和感がないどころか、カレーや野菜との相性の良さに驚かされる。一度食べたならファンになる人が多いというのも納得だ。  
「お客さんと話をするのが楽しいんです。まだまだ続けていきたいですね」と話す片平さんは、もうすぐ80歳になるがとつてもパワフル。片平さんのワールドワイドな旅話を聞きながら、アイデア満載のカレーを食べれば、心も体も元気になること間違いなし!