

世羅町の名産をバーガーで！ せらバーガープロジェクト

世羅町の食の観光 PR につなげようと、2015 年にスタートした「せらバーガー」プロジェクト。豆腐や松きのこ、世羅みのり牛など、地元産の食材を使ったハンバーガーの開発をしている。現在、9 店舗 16 種類のバーガーがせらバーガーとして認定されている。道の駅世羅でバーガーフェスタを開催する他、各地のイベントにも出展。世羅の新名物として注目されている。



イベントでしか食べられないバーガーもある

せらバーガープロジェクト

☎ 0847-24-0014

世羅町別迫 1124-11 世羅高原農場内

バーガーマップ
を手に、世羅町
めぐりを楽しもう



ミハラッセ

読者さまからの声

肉特集の回、とてもおいしそうでした。肉で思い出しましたが、先日道の駅世羅へ行き、そこで販売されていたイノシシ肉、シカ肉を食べました。珍しかったですが、とてもおいしかったです。またドライブがてら肉を求めて行こうと思いました。
(島根県出雲市・会社員)

ミハラッセの肉さんまい、写真を見ているだけでヨダレが出そうでした！三原・世羅には素晴らしい肉があるのですね。三原の神明鶏は弾力とコクがありおいしかったです。世羅牛と世羅高原豚との出会いを求めてドライブに行こうと思います。
(福山市・主婦)

三原・世羅には豊かな自然で育てられたブランド肉がたくさん！肉グルメドライブを楽しんでくださいね。

みなさんの声を
お待ちしております！

ライスバーガーの間には
自家製 燻製 千切り



Garden Terrace Kimiの燻香るチャーシューライスバーガー



燻香る チャーシューライスバーガー 650 円

オープンしたばかりのかわいらしいカフェでいただけるのは、世羅米を使用したライスバーガー。はみ出さんばかりにサンドされたチャーシューは、世羅高原豚を煮込んでから合田さんが燻したものだ。外は香ばしく、中はジューシーな味わいがくせになりそう。半熟煮卵の燻製と韓国のり、レンコンチップ、水菜が絶妙なハーモニーで、また食べたくなること間違いなし。食後は西川さんの作るスイーツやジェラートでゆっくりと。

ここで製造・販売



ガーデン テラス キミ
Garden Terrace Kimi

世羅町京丸水の別 765-7
☎ 0847-22-2499
●営業 / 11:00 ~ 15:00
●定休日 / 火曜

燻製担当の
合田紀弥枝さん(左)と、
スイーツ担当の
西川知之さん(右)



カフェメニューが充実。キッズ
コーナーや庭、テラス、世羅
の自然も楽しんでくださいね