

三原

どんぶり選手権
出場決定の一品

しっかりとした食感とうま味が特徴の瀬戸内産タコを使用。カットしたニンニクに浸け込んである。おいしさの秘密はタコだけではない。広島産米を炊いたご飯にかかるオリジナルの甘辛ダレ。さらにかくし味のワサビも食欲をそそる。2020年1月には「全国」当地どんぶり選手権」出場が決まっている逸品だ。



ラーメン康

③ 三原市南方 3-5-16
☎ 0848-86-6758
🕒 11:00 ~ 15:00、17:00 ~ 21:30
🗓 火曜、第3月曜（祝日の場合は営業）

たこ天丼 (750円)

まずはたこ天だけを噛みしめて、食感とうま味を存分に堪能。次に、ご飯と一緒に豪快にほおぼって！



ベキンウーメン
北京鳥麺 (990円)



中にはいか下足、ホタテ、ザーサイ、フクロダケ、肉団子などに加え、魚のフライまで！

上海軒

③ 三原市港町 1-5-2
☎ 0848-63-4592
🕒 11:00 ~ 21:00 (LO20:30)
🗓 月曜（祝日の場合は営業、翌日休）

三原

26種の具材、
3キロ超の大迫力

昭和45年創業の老舗中華料理店で長く愛されている「北京鳥麺」。豆板醬と酢、醤油で味付けされたあんかけスープが、体をホカホカ温めてくれる。26種の具材が入っており、麺が見えないほどのボリュームは、重量にして3キロ超もある。1人で挑戦するもよし、友だちとシェアしても満腹。

Refreshing!

ミハラッセ白ヲ
パワ-チカ-ジ
グミメ



Advice
1煎目はベストな状態で煎れたお茶が出てくるので、お好みの量を湯のみに注いで香りや甘みを味わって。
2煎目は、ポットのお湯を急須に注いで30秒、3煎目は1分待って、それぞれの味の違いを楽しもう。

寒くて体が縮こまってしまうけれど、
温かいお茶を飲んで、
三原名産のタコ天を食べて、
大盛り麺を食べて、パワー満タン！

ひろしま在来ほうじ茶 (660円)



体を温める成分が入っていて、無肥料のため渋みが少なく、自然な甘みの特徴。香ばしく、どんな料理にも合う。

宿坊でゆっくり味わう
世羅産茶
今高野山にある、築約170年の宿坊を修復。趣のある店内で、当時の生活に思いを馳せながら、世羅在来茶や世羅のもち米でできた田舎餅、白玉ぜんざいのほか、冬季（1〜3月）限定の鍋料理や湯葉料理などをゆっくりと味わおう。
こちらでぜひいただきたいのが「Tea Factory Gen」の世羅産茶。自然農法で、年に1〜2回しか茶葉を摘まず、しっかりと栄養が行き届いたお茶の木を育てている。温かい一杯をいただきたいながら、時間を忘れるひとときを。

世羅

ふくちいん
雪月風花 福智院

③ 世羅郡世羅町甲山 158-1
☎ 090-7286-9418
🕒 10:00 ~ 17:00
🗓 火、水曜

日常から離れ、静寂を感じながら、趣ある店内でくつろごう。書籍や雑貨も置いてあり、長居してしまいそう

