

島

原駅の真裏にある「島原むすびす」は、島原半島の素材を詰め込んだおむすびの専門店。地元の農園や養鶏場とコラボして生まれたおむすびは全部で十四種類。農業不使用の米に海苔や塩、ワカメやタコなど地元産にこだわったおむすびは、こごりか味わえないものばかりだ。日替わりの具だくさんスープと組み合わせたり、バラエティーに富んだおかずが入ったランチボックスと組み合わせたり、楽しみ方はいろいろ。島原駅越しに見える島原城を眺めながら、デッキでいただくのも気持ちがいい。

パン系が好きな人には島原一番街アーケードにある「Rin Cafe&Bar」のハンバーガーがおすすすめ。ジューシーなパテと新鮮な野菜をふわふわのパンズで挟んだボリューム満点の一品だ。「こつてりとした甘めのソースは半年かけて開発した力作です」と話すオーナーの竹田里菜さんの本業は農業。「自分で作った野菜を多くの人に味わってほしい」と、ハンバーガーには自身で栽培したトマトやレタスを使っている。「人が好

おむすび



島原を丸ごと感じる、ホッとする優しい味わい。



島原市
Shimabara City



島原むすびすの「火山弁当」。雲仙岳の溶岩をイメージしたあんがかかった雲仙しまばら鶏のから揚げや、ブランド卵を使用した半熟たまごのメンチカツなどが入った、まさに島原半島らしいお弁当だ。



島原ならではの風景を見ながら、島原の恵みを味わって！

き」「農業が好き」と話す彼女は三児の母でもあり、忙しい日々を送っているというが、「人気のシフォンケーキも島原の朝採れ卵を片端から試してみても、納得したものを使用しています」と目を輝かせる。すべてに全力で向き合う姿に元気をもらった。

「The north pole」でいただきたいのは、見た目も可愛いロールアイス。マイナス二十度のプレートの上でアイスを薄くのばし、クルクルと巻いていくのだが、これが見ていると実に楽しい。イチゴやクッキー、チョコレートなどの素材と

フレーバーやミルクを合わせて、その場でアイスにしていく工程はワクワク感満載だ。一番人気はオレオをはじめ、二十種類以上の味が楽しめるのも魅力。店内にはパンや焼き菓子などテイクアウトメニューが充実しており、お土産に迷いそう。

ハンバーガー



1人でも美味しいと思ってくれるお客様がいたら、それが励みになります。



島原産の卵と牛乳を使用したシフォンケーキは、とろけるようなフワフワの食感。プレーンの他にマーブル、チョコ、キャラメル味がある。



竹田里菜さん



思わず歓声を上げる華やかな見た目も魅力。

ロールアイス

