



テーブル席と小上がりのほか、小グループ向けの個室もあります。

街道ノスタルジー

ドライブイン を訪ねて

山口県
ドライブイン南国

ベコベコのおなかを満たす温かい料理と気取らない雰囲気、何よりも魅力的な店主が迎えてくれるドライブインは、ドライバーのオアシスといえます。昭和の面影を残すドライブインを紹介します。

厚狭・殖生バイパス(国道2号)の談合峠交差点から南側に入った旧道沿いに、ドライブイン南国があります。店の南側には周防灘(瀬戸内海)が広がり、関門橋も望める絶好のロケーションです。「創業者である祖父は宮崎県に店を開く予定でしたが、この景色に一目惚れして変更したそうです。店名の“南国”はそこからきています。1963年の開業当時は砂利道で、自動車が1日に1台しか通らなかったと聞いています」とは料理長の野田和宏さん。その後、トラックの交通量が増え、24時間営業や銭湯が評判になり、ドライバーの憩いの場になりました。

おすすめの品は、野菜たっぷりの南国ちゃんぼん、アサリの旨味とブリッとした食感がクセになる元祖貝汁、生の状態から丁寧に下処理した牛・豚ホルモン料理など。定番のメニューのほか、日替わりの刺身、煮魚、小鉢などの一品料理もあり、150種類以上の品々が味わえます。



南国ちゃんぼん ましまし(1,480円)。通常品より野菜3倍、麺1.5倍のボリューム。和風だし、豚骨、鶏もみじ(足)を使った特製スープは深みのある味です。



元祖貝汁(500円)。毎日、砂抜きしたアサリを使って作る、人気の一杯。

ドライブイン南国

山口県山陽小野田市殖生56-1
9時～15時、18時～21時
(金・土曜、祝日は21時30分まで)
火曜休(祝日の場合は翌日休)



料理長の野田和宏さん。



旧道沿いに立つ店舗。駐車場が広いのもトラックドライバーにはうれしいポイントです。



男女別の風呂は、地下150メートルから汲み上げた天然水を使用しています(入浴料500円)。