



萩の美味しいおくりもの

萩のぶちええ味の駅



身近で気楽な「萩の台所」

道の駅 萩しーまーと

漁協をはじめ、地元生産者が集結して運営する臨海の生鮮市場。隣接する萩漁港で水揚げされた新鮮・安全な旬の食材を提供しています。



新鮮な地魚が味わえる



萩魚の握り寿司

単品5貫 380円～
上にぎり10貫 1,300円

萩沖で獲れた新鮮な地魚を中心に、脂がのった魚介を握り寿司で提供しています。屋外のテーブルでもお召し上がりいただけます。



隣接する萩漁港

季節限定のセット



萩の天然真ふぐ鍋セット
箱入 4,130円

【2月～3月頃限定販売】
萩産天然真ふぐの水揚げ時期限定。刺身と切身に仕立ててお届けする人気お取り寄せ商品です。

手間ひまかかった逸品



酒粕・長州漬
1籠 1,000円

山口県特産品振興奨励賞を受賞。新しい酒粕で何度も漬けかえて作られています。

魚の旨味が凝縮



山口・萩特産一夜干し
セット 3,240円

萩の瀬つきあじや、萩のあまだい、のどぐろ、かますなど新鮮な地魚で作る一夜干し。ご予算に応じて詰め合わせもご用意できます。

“アツアツ”をその場で



揚げたて天ぷら 1パック 400円
3パック 1,000円

萩特産「焼き抜き蒲鉾」の原料となる魚のすり身を練り合わせ、その場で揚げて提供しています。



魚介類だけでなく、萩をはじめとする山口県北部の生産者が「新鮮な旬の食材」を提供し、城下町・萩が育んだ「おいしい食文化」を発信しています。

有名シェフ監修



いかたっぴりXO醤
じゃこたっぴりXO醤
各80g 750円 各160g 1,200円

萩ふるさと大使の熊谷喜ハシェフが監修した萩市オリジナル商品。萩ふるさと大使の熊谷喜ハシェフが監修した萩市オリジナル商品。萩ふるさと大使の熊谷喜ハシェフが監修した萩市オリジナル商品。萩ふるさと大使の熊谷喜ハシェフが監修した萩市オリジナル商品。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

- 住 〒758-0011 山口県萩市椿東4160-61
☎ 0838-24-4937 FAX 0838-24-1192
営 9:30~18:00 金土日祝 9:00~18:00
レストラン 9:30~17:30(※店舗により異なる)
休 元旦のみ
P 88台
🌐 <http://seamart.axis.or.jp/>



懐かしの名物



蒸気まんじゅう
つぶあん1個 200円 クリーム1個 250円

萩で100年以上愛され続ける、蒸気船をかたどった名物まんじゅう。甘い香りが漂う、焼きたてアツアツをどうぞ。



萩漁港に隣接した道の駅で、萩沖で獲れた新鮮な魚介類を地元価格で購入できます。館内には鮮魚やお土産物店、レストランなど17店舗が軒を連ね、昔懐かしい活気ある公設市場を再現しています。レストランでは新鮮な地魚を使った海鮮料理が食べられます。

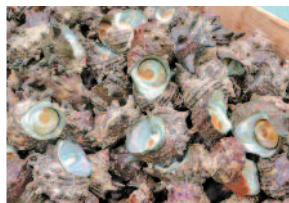


道の駅 萩しーまーと
山口駅長

魚介類が育つ、豊かな漁場

萩沖の海の大部分は、平らな砂地の海底が占めています。その中で、海底に沈んだ火山や溶岩でできた瀬やグリと呼ばれる岩礁に海水の流れがぶつかると、流れが乱れ栄養たっぷりの砂や泥がまき上げられます。その栄養と太陽の光でプランクトンが良く育ち、魚が集まってきます。アジなどの回遊魚も、瀬にとどまってたっぴりとエサを食べるため、脂ののった体に育ちます。

また、瀬やグリにはワカメなどの海藻が生え、岩のすき間もたくさんあるため、魚だけでなく、サザエやウニ、ア



ワビなどの海の生き物たちの住処にもなっています。萩の魚介類は海底に沈んだ火山で育っているのです。



萩沖の島々は、波消しの役割も担っています。冬は荒れることも多い日本海ですが、萩沿岸は比較的おだやかです。これらの条件が揃い、萩では四季折々の豊富な魚種を味わうことができ、干物、干しわかめ、焼き抜き蒲鉾、ちりめん・釜揚げしらすなど、多様な水産加工品を楽しむことが出来るのです。

ようこそ萩・またきて萩 道の駅 萩往還

旧萩城下町の玄関口に位置する道の駅。農産物や畜産物といった山の幸を中心に、食材の宝庫「萩」で人気のローカルブランドを数多くご紹介しています。



萩を代表する伝統銘菓



光國本店 夏蜜柑丸漬

1個 1,458円

創業安政5年の老舗「光國本店」。夏みかんの皮の中に羊羹を流し込んだ、100年以上愛され続ける萩の象徴とも言える銘菓です。入荷は週に1回のみ。数量限定品。



軽食コーナーのおすすめは「萩産プレミアム夏蜜柑ソフト」

厳選素材を匠の技で



萩往還プレミアムマーマレード
(ビター・スイート) 150g 689円

原料は無農薬・無化学肥料の萩産夏蜜柑と砂糖のみ。加工歴40年以上のベテラン職人が長時間かけて煮固めました。

萩産夏蜜柑使用



萩往還プレミアムぽん酢
220g 568円

夏蜜柑のまろやかな甘みと柑橘系のほのかな香りが食材の旨みを引き立てます。旬の野菜とも相性の良い上品な薄口仕立て。

新鮮な萩野菜と一緒に



萩往還プレミアムドレッシング
220g 568円

醤油仕立ての和風ドレッシング。昆布出汁を利かせ、お酢は醸造酢を使用。マイルドな食味で、素材の味を引き立てます。

ご家庭で「揚げる」だけ



見蘭牛コロッケ
5個入 972円

ホクホクのじゃがいもと旨味あふれる見蘭牛の相性は抜群！併設レストランのテイクアウトでも大人気の手作りコロッケです。



和牛のルーツと言われる「見島牛」とその血統を受け継ぐ「見蘭牛」を使用した、萩の精肉専門店ミドリヤファーム直営のレストランも併設。

「萩焼」 そっくり！



萩焼ちawanグーヘン
小(袋) 918円 大(箱) 1,620円

伝統的な萩焼茶碗そっくりなパー
ムグーヘン。萩焼に多く使われる
白い釉薬を、滑らかなクリーム状
の砂糖衣で表現しました。

ピュアでレトロな萩の味



夏みかんジュース
900ml 1,404円

萩産夏蜜柑とグラニュー糖だけ
の極めてシンプルな濃縮ジュ
ース。道の駅萩往還軽食コーナ
ーで人気のドリンクです。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒758-0061 山口県萩市椿1258
☎ 0838-22-9889 FAX 0838-22-9880
営 9:00～18:00(※レストラン別)

※各店舗の営業時間は公式ホームページをご確認ください。

休 年中無休
P 58台
🌐 <https://www.hagioukan.com>



農産物直売所「菜々色マルシェ」は、
山口県で唯一の「日本野菜ソムリエ協
会認定青果取扱店」です。店頭には萩
の新鮮な野菜・果物のおいしい食べ方
やおすすめの調理法などの情報もたく
さん。旬の果物は贈り物にも
おすすめです！



日本野菜ソムリエ協会認定
青果取扱店

道の駅 萩往還
土田事務局長

萩の歴史と「夏みかん」

江戸時代、萩城の城下町として栄えた萩市。萩では夏
みかんの木があちこちで見られ、歴史ある白壁や土
堀から黄色い夏みかんの実がのぞく風景は、萩ならで
はの景色として愛されています。

萩の夏みかんの歴史は、明治9年に小藩高政によって
生活の術を失った士族たちを救うため、全国で初めて広
く栽培され、「夏みかん栽培発祥の地」として知られてい
ます。園地は、主に空き地となった武家屋敷で、海が近
い砂丘上だったため、水はけが良く暖かい環境にあり、



柑橘類栽培には好都合
でした。その結果、武
家屋敷の敷地割がほぼ
江戸時代のまま保たれ
ています。



冬から夏にかけて、町並みを彩る
黄色い夏みかんは、いまま萩市の景
観のシンボルとして愛されていま
す。また初夏には爽やかな花の香り
を楽しめるのも魅力の一つです。夏
みかんの実は、夏みかん菓子やお酢
(橙酢)、マーメイドやジュース等
に加工され、萩のお土産品の定番と
して親しまれています。

海を見ながらお食事ができる

道の駅 萩・さんさん三見

山陰道(萩～長門三隅間)明石インターに隣接し、日本海を一望できるロケーション。三見の温暖な気候で育つ新鮮なフルーツが一年中楽しめる道の駅です。



三見の名物スイーツ



クロたいソフト

1個 480円

たい焼きの形のパイ生地を使用した萩・さんさん三見のオリジナルソフトクリーム。見た目も味も、テイクアウトコーナーで人気の一品です。

手土産にもおすすめ



横山さんのさしみごんにやく
200g 185円

昔ながらの手作り・天然添加物で食感が絶品！おすすめの食べ方は「おさしみ」です。ぜひご賞味ください。

ふるさと萩の味



手造りみそ 麦みそ 1kg 650円
米調みそ 1kg 750円

地元の農産物加工センターで作られている手造り味噌。味の好みに合わせて選べる麦・米・合わせの3種があります。

季節のフルーツジャム



森田さんの手作りジャム
びわ・キウイ・ブルーベリー 各種190g 550円

三見の温暖な気候で潮風を浴びて育ったフルーツを使ったジャム。三見のお母さんの手作りです。

季節物の人気商品



さんさんチップス芋
280円

萩・さんさん三見の沖合正面に見える島「相島」産のさつま芋を使用した11月～3月の期間限定芋チップスです。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒759-3721 山口県萩市三見1028-2
☎ 0838-27-0041 (FAX兼用)
営 9:00～17:00 鯖島食堂 11:00～14:00 休 年末年始
P 42台
🌐 <https://www.akeishi.net/>

日本海の絶景を眺めながら食事ができる鯖島食堂は数量限定のあらだき定食(1,000円)や新鮮なお刺身の日本海定食(1,300円)がおすすめです！



道の駅 萩・さんさん三見
藤田 駅長



夏みかんだけじゃない！

萩市の豊富な種類の柑橘栽培

「ゆずの自生地」川上地域

萩市西部に位置する川上地域は、「ゆず」の自生地として1941年に国指定の天然記念物となりました。これを機に自生ゆずを元に優れたゆずの苗を量産し、域内の植栽は実に1万本を越えました。その結果ゆずの生産出荷が安定、川上ゆずというブランドを確立しました。川上のゆずは、自生したゆずの種子を採取し接木した在

来種であるため、芳醇な香りと日持ちすることが特徴です。



その他の柑橘類も豊富

萩市では夏みかんや川上のゆず以外にも、多くの柑橘類を栽培しています。萩市沿岸部に位置する大井地区は、冬でも温暖な気候を生かし、伊予柑、ハッサク、甘夏などの出荷も盛んです。



長門ゆずきち発祥の地、田万川

爽やかな香りとまろやかな酸味

萩市田万川地域は、酸味や香りを楽しむ香酸柑橘の「長門ゆずきち」の原産地です。本格的に栽培され始めたのは昭和40年頃。同一種であると考えられていた「柚吉」との違いが鑑定で明らかになり、「長門ゆずきち」と名付けられました。樹の大きさがあまり高くならず収穫がしやすく、寒さや害虫に強いことから産地が拡大され、現在

では山口県北浦地方の特産品として定着しています。カボスやスダチの仲間、爽やかな香りとまろやかな酸味があり、果汁がたくさん絞れるのが特徴です。



料理の幅を広げるひと味

醤油との相性も抜群で、昔から刺身用醤油に果汁を加える食べ方で親しまれてきました。他にも焼き魚・鍋・酢の物に絞るのをおすすめ。焼酎やサイダーに果汁を加えて、いつものお酒をひと味変えて楽しめます。



海の幸、山の幸、里の幸が集まる 道の駅 ゆとりパークたまがわ

国道191号沿い、山口県最北の道の駅。地元、田万川・須佐地域の野菜や果物、江崎港の定置網や近海の鮮魚も豊富です。近くには温泉、キャンプ場、ゴルフ場もあります。



かあちゃんの手しごと干物



ソフトひもの

レンコダイ 1尾 650円
イトヨリダイ 1尾 1,000円
アマダイ 1尾 2,300円

地元・江崎のかあちゃん達が自信を持ってお届けする、山口県知事賞受賞のふっくらジューシー、無添加減塩ひもの。フライパンで蒸し焼きにし、ふっくらと仕上げるのがおすすめ！



漁協女性部有志グループ
「JF江崎フレッシュかあちゃん」による手仕事

日本海の新鮮な海の幸



ちりめん
120g 540円

地元・江崎には水産加工業者が数件あります。日本海で獲れた新鮮な海の幸で製造した自慢の名産品です。

老舗和菓子店の一品



田万川最中 6個入 660円
10個入 1,200円

地元の老舗和菓子店 山根屋のロングセラー商品。シンプルながらも梅やゆずなどの風味が楽しめます。



道の駅たまがわ加工場謹製



萩りんごジュース 280ml 180円
1,000ml 600円
萩のしそジュース 280ml 140円

りんご、しそ共に地元産を使用した田万川オリジナルの自慢のジュースです。

手土産にぴったり



たま川饅頭 6個入 600円
10個入 1,100円
15個入 1,800円

同じく山根屋の定番商品。優しくて懐かしい味。個包装されており、お土産にもぴったりの一品です。

地元の江崎港で水揚げされた旬の魚が、直売所に並びます。定置網漁が盛んなエリアで、財布に優しいお値段も嬉しい。

石川果樹園の自家製



石川マーマレード 各100g 500円
(璃の香、清峰) 各150g 700円

リスボンレモンに日向夏を交配して作られたレモン「璃の香」と清見にミネオラオレンジを交配して作られた「清峰」のマーマレード。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒759-3113 山口県萩市下田万2849-1
☎ 08387-2-1150 FAX 08387-2-1011
営 8:30～18:00
休 なし(不定休)
P 151台
🌐 <https://www.yutoripark-tamagawa.com/>



田万川原産の香酸柑橘



ゆず吉ぼん酢
360ml 各 783円

田万川特産の長門ゆずさち。長門ゆずさち100%の酢と、ゆずさち果汁をブレンドした味付ぼん酢。ぜひお試しください。



ゆとりパークたまがわは、海と山と里の幸三拍子揃った道の駅です。中でも江崎定置網で獲れた新鮮な魚介類や朝採れ野菜が人気。また平山台で採れる桃、梨、ぶどう、りんご、栗などの果物も大人気です。

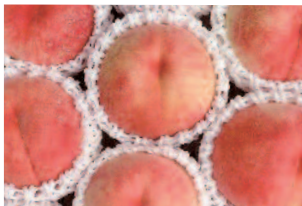


道の駅 ゆとりパークたまがわ
末益店長

四季折々のフルーツ、平山台果樹団地

萩市田万川地域は萩のフルーツ王国と言われ、その中でも小川地区にある平山台は1年中豊富な種類のフルーツが収穫されます。平山台は、田万川地域の南西部に位置し標高は150m～270m、台地面積は約100haあります。昭和32～33年に6戸の地元農家により手開墾で開拓され、桃を植栽したことから果樹生産の歴史が始まりました。

現在では、桃や梨、ぶどう、りんご、栗など様々な品種の果樹が生産され、1年を通して果物を味わうことが



できます。またジャムやジュースなどの加工品や、果物狩りが楽しめるのも魅力の一つです。



市外からも平山台の果物を求めて来られるおいしさの秘密は「日照の良さ」。平山台の果物は太陽の光をたっぷり浴び、自然の恵から生まれた美味しさがたくさん詰まっています。桃源郷の里とも呼ばれる平山台のフルーツは豊かな自然と、時間をかけて育ててきた果樹生産者からの贈りものです。

ジビエや地元ブランド商品が購入できる 道の駅 うり坊の郷 katamata

国道315号と県道13号の三差路、萩と津和野を結ぶ中間の地にあり、奥萩の自然が育む新鮮野菜や山の幸をメインにした道の駅。トマトや萩むつみ豚など地元商品の買い物の場として親しまれています。



朝昼のごはんやおやつに



萩むつみ豚まん

蒸して1個 380円
冷凍4個パック 1,600円

萩のブランド豚「萩むつみ豚」のおいしさをそのまま包んだ豚まん。エコフィールドで育つ萩むつみ豚は臭みがなくサシと甘みのある肉質。豚まんの餡はネギ塩味で肉まんや冷凍食品には珍しい味です。



道の駅 うり坊の郷 katamata
下瀬駅長

一般のスーパーではめったにお目に掛かることのない猪肉を1年を通して販売しています。また奥あぶ清流米は寒暖の差を利用した甘くて粘り気のある独特の食感のお米です。



旨味とさっぱりした脂



猪肉 ブロック 100g 450円
各部位1パック 500-2,000円

奥萩の豊かな雑木林の木の実を食べべて豊満に育った野生の猪を加工。猪肉の赤みの旨味とさっぱりとした脂身で焼肉や鍋物に最適です。

完熟トマトペース



とまとけちゃっぷ
200g 360円

山口あぶトマト部会の手作りトマトケチャップ。食の安全性と自然の味を大切に商品づくりをされています。

炒めものや調味料に



焼肉のたれ
(しょうゆ、みそ) 200g 各 360円

地元産のトマトを使い、玉ねぎや生姜、にんにくなども加えた野菜たっぷりのたれ。味は2種類あり、お好みで選べます。

特産品ソフトクリーム



トマトソフトクリーム 380円
ミニサイズ 280円

山口県産トマト(桃太郎)を使用したソフトクリーム。食べきりやすいミニサイズもあり、ご家族で楽しめます。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒758-0301 山口県萩市片俣1244-7
☎ 08388-8-0114 (FAX兼用)
営 8:00~17:00 食堂 11:00~15:00
休 年末年始 食堂 金曜定休日
P 30台

須佐の逸品・手土産を販売、全国発送もOK！

いかマルシェ スサノモノミトコ館

須佐地域の中心部に位置し、JR須佐駅と一体となった公共交通機関の玄関口であるとともに、観光案内の拠点。須佐の漁師が一本釣りで釣ったブランド剣先イカ「須佐男命いか」を販売しています。



もっちり、母ちゃんの味



イカめし

100g 600円

地元漁師さんによって大切に一本釣りされ、活きたまま運ばれてくる刺身用剣先イカを贅沢に使用したイカめし。イカの旨味が詰まった、山口県知事賞受賞の一品です。

日本海の剣先イカ



剣先イカー一夜干し

100g 800円

「イカの女王」とも呼ばれる地元産ブランドイカ「梅乃葉」のオリジナル手包み水餃子。ぷるぷるの食感でジューシーな味わいです。

イカ専門店の逸品



イカ水餃子

12個入り 1,274円

「イカの女王」とも呼ばれる地元産ブランドイカ「梅乃葉」のオリジナル手包み水餃子。ぷるぷるの食感でジューシーな味わいです。

須佐特産の赤米粉使用



赤米アイス

300円

須佐地域では、須佐之男命の伝説にちなんで古代米「赤米」の栽培が行われています。お米の食感が味わえるアイスです。

地元産そばを石臼挽き



弥富龍神そば

260g 650円

肥沃な大地で育った、地元・弥富の手打ち十割そば。冷たくても温かくても美味しいいただけます。お土産にもおすすめ。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒759-3411 山口県萩市須佐429-4
☎ 08387-6-3380 (FAX兼用)
営 9:00~17:00 休 年末年始
P 30台
🌐 <https://kanko.susa.in/ika-marche/>



いかマルシェスサノモノミトコ館
石田店長



江戸時代は宿場町として栄えた佐々並地域 道の駅 あさひ

国道262号沿いの萩市街から山口市までの
中間に位置する道の駅。周辺には江戸時代
から昭和初期の特徴ある建物群がみられ、
昔の町並みを散策できます。



お米の美味しさが味わえる



往還いなり

6個入り1パック 370円

地元佐々並米は、酢飯に合うとい
う特長があります。その佐々並米
を使ったいなり寿司は、地元の方
の人気の高い一品です。



道の駅 あさひ
弘中店長

道の駅あさひは、この地域
唯一のお買い物施設で、コ
ンビ機能を導入していま
す。また、日本一田舎(?)に
ある唐揚げ専門店もあり、
唐揚げはもちろん、うどん
屋かと間違うほど、肉うどん
が人気です！



子供にも愛されるメニュー



チキンチキンごぼう弁当
380円

山口県の学校給食メニューとして
も愛されているメニューをお弁当
で！甘辛いタレが絡んだチキンと
ごぼうでご飯がすすみます。

懐かしのおやつ



ぼん菓子
90g 250円

佐々並のお米で作った昔ながら
の懐かしいぼん菓子。優しい甘
みでお子様からお年寄りまで愛
される味です。

複製販売の逸品



ささなみとうふ
1丁(350g) 170円

佐々並の老舗土山商店の廃業を
うけ、昔から人気の「ささなみ
とうふ」を店主監修で複製して
販売しています。

味も色も豊富



舞谷こんにゃく
内容量 1枚、各150円
(プレーン、柚子、よもぎ、黒ごま、
白ごま、のり、山椒、唐辛子、床芋)
さしみこんにゃくなので切って
そのまま召し上がれます。から
し味噌との相性抜群！

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒753-0101 山口県萩市佐々並2476-1
☎ 0838-56-0278 FAX 0838-56-0015
営 7:30~18:30 休 年末年始
P 約30台

地元野菜を食事やお菓子で楽しめる

農産物加工販売所 つつじ

国道262号線沿いにある販売所。新鮮な野菜・加工品・民芸品などを販売しており、レストランでは地域食材を使ったお食事でも楽しめます。敷地内にパン屋さんもあります。



明木の恩人 彦六・又十郎



彦六又十郎まんじゅう

5個入り 500円

手作りの餡を小麦粉、砂糖、卵などで作った生地で包んで焼いた、昔ながらの素朴な味わいのお饅頭です。



農産物加工販売所 つつじ
手嶋店長

つつじのある明木地域は、農産物の生産が盛んで、採れたての新鮮な野菜が毎日店頭に並びます。また、地元の安藤商店さんが作るこだわりのお豆腐は、市外からもファンが訪れるほど人気です。是非一度お買い求めください。



軽い食感、豊富な種類



ラスク 70g 各200円

(いちご、チョコ、ブルーベリー、
ガーリック、バニラ、シナモン)

地元ミントの会で作られているラスク。オールシーズン食べることの出来る人気の品。色々な味が楽しめておやつにもピッタリ。

地元の母の味



明木寿司

450円

地元・明木の竹内さんの手作り寿司。いなり寿司、押し寿司、海苔巻きの3種が入っており懐かしい母の味。

四季折々の味



萩往還クッキー

55g(5枚入り) 各 250円
(ホウレン草、トマト、ジンジャー)

シーズンの果物や野菜を使用したクッキー。季節によって味を楽しめます。

お昼にピッタリ



つつじ亭おむすび弁当

370円

農家れすとらんつつじ亭の手作りお弁当。リーズナブルで、移動中の昼休憩にも程よいボリュームが人気です。

*価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒754-0411 山口県萩市明木2857-1

☎ 0838-55-5031 (FAX兼用)

営 8:30~17:30 休 年末年始

P 約64台

4つの台地に囲まれたシクラメンの里 道の駅 ハピネスふくえ

自然豊かな農村地帯にある道の駅。シクラメン等の花を買うことができる温室、福栄の歴史や暮らしに触れる郷土コーナー、ふれあい広場では新鮮な野菜市を開設しています。



世界遺産をイメージ



大板山たたらクッキー 60g 270円

世界遺産「明治日本の産業革命遺産」の1つ、「大板山たたら製鉄遺跡」の名称に因んだ、地元農事組合法人「福の里」の服部さん手作りのクッキーです。

四季を通じて地元で採れた新鮮な野菜と花卉を中心に販売しています。また、お食事処ハピネスふくえでは、萩むつみ豚を使ったとんかつ定食などが人気です。



道の駅 ハピネス福栄
飯尾支配人



地元果樹園のワイン



ワイン 紫の大地 360ml 1,600円
720ml 2,340円

山田フルーツファームで作られた萩市紫福産の葡萄(藤稔・ピオーネ)を100%使用したワイン。

野菜や海の風味



焼かきもち 1袋 320円
(かぼちゃ、よもぎ、にんじん、海苔、ごまのミックス)

「福の里」の服部さんが、萩市産のもち米を使用し焼き上げた手作りお菓子。自然のおいしさが広がります。

おいしい米どころ



押原棚田米 2kg 1,000円
3kg 1,450円

福栄地域は寒暖の差を利用したおいしいお米ができます。押原棚田米をはじめ、地元生産者が育てたお米や玄米(2kg~30kg)を販売しています。

お茶のお供に



いももち 100g 260円

萩市沖の大島に住む池部さんが作る昔懐かしいおふくろの味。芋粉を混ぜ油で揚げた手作りの煎餅です。

※価格は2023年3月現在のものですべて税込みです。

住 〒758-0212 山口県萩市福井下4014-2
☎ 0838-52-0356 FAX 0838-52-0013
営 8:30~17:00 レストラン 11:00~15:00
休 年末年始(レストランは月曜休み)
P 55台

ふるさと寄付お礼の品

萩市自慢の逸品をふるさと寄付のお礼の品としてお取り扱いしております。是非ご賞味下さい。

おすすめ！おまかせ干物セット

ふるさと萩食品 協同組合



萩で有名な海産物製造卸問屋「大つち」が作る、その時旬の干物をお届けします。新鮮な魚を鮮度の良い内に仕上げています。塩加減にもかなりこだわった逸品です。

萩むつみ豚まん 4個入り2箱セット

小野養豚



ブランド豚「萩むつみ豚」は、豚特有の臭みがなく、なめらかで甘い脂と、サシが多く入った柔らかな肉質が特徴です。ネギ塩味の「萩むつみ豚まん」は、初回生産分が1週間で完売した大人気グルメ。袋のまま「レンジン」できる個包装で、朝屋のごはん、おやつ、夜食にも最適です。

萩往還ギフトシリーズ 萩焼×夏蜜柑 SWEETS セット

萩物産協会

- 萩往還プレミアム マーマレード 2種 (ピター・スイート)
- 萩焼ちゃんぐーヘン
- 夏蜜柑クッキー
- 夏みかん菓子



萩の伝統工芸「萩焼」の茶碗を模したバームクーヘンと萩名産「夏みかん」を使ったスイーツのセットです。

剣先イカ専門店オリジナル「手包みイカ水餃子」

梅乃葉



剣先イカ専門店で人気の、店長こだわりレシピのイカ水餃子です。ジューシーな豚肉に、ぷりぷりとしたイカの身、熟成した葱味噌のkokを閉じ込めました。皮もぷりっぷりで、かわいい形に一つひとつ手包みで仕上げられています。

※提供内容が変更になる場合があります。

お申込方法

■ パソコン・スマートフォンの場合

- ・「ふるさとチョイス：山口県萩市」

ふるさとチョイス 萩市



- ・「ふるなび：山口県萩市」

ふるなび 萩市



- ・「楽天ふるさと納税：山口県萩市」

楽天ふるさと納税 萩市



- ・「セゾンのふるさと納税：山口県萩市」

セゾンのふるさと納税 萩市



- ・「ANAのふるさと納税：山口県萩市」

ANAのふるさと納税 萩市



※その他、郵送、FAX、Eメールでもお申し込みいただけます。

お問合せ先

萩市総合政策部 産業戦略室

〒758-8555 萩市大字江向510番地 TEL:0838-25-3613 FAX:0838-25-3420
E-mail:hagi-furusatokifu@city.hagi.lg.jp

食のポータルサイト

萩GoChi はぎのごちそう <https://www.hagi-gochi.jp/>



