



酒造りをつないで進化し続ける地元の味

# 萩の地酒・地ビール





# 萩阿武を日本一の地酒産地に 萩酒米みがき協同組合

## みがき<sup>シックス</sup>6

- 岩崎酒造株式会社
- 有限会社岡崎酒造場
- 株式会社澄川酒造場
- 中村酒造株式会社
- 八千代酒造合名会社
- 阿武の鶴酒造合資会社

住 〒758-0305 山口県萩市大字吉部下12226番地1

☎ 08388-6-0570 (FAX兼)

🌐 <https://hagi-migaki.com>



酒米生産から醸造、そして販売までを一貫して行う体制構築によりブランド力を強化し、萩阿武が日本一の地酒の産地となることを目的に2017年に酒造会社6社と12の集落営農法人（現在14法人が加盟）で設立された萩酒米みがき協同組合（以下組合）。集落営農法人と酒造会社が協同して酒米とう精工場を運営するのは全国で唯一萩だけ。萩阿武の日本酒の未来を支える革新的な協同組合です。

## 一貫した体制による 安心

組合が設立されるまでは、地元産の酒米を酒造会社が購入し、福岡県でとう精（日本酒の醸造を行うため、米の外側を削る）していましたが、それ以上にとう精の段階で他産地の米が混在される可能性は拭えず、オール地元産の日本酒とは断言できない環境でした。組合を設立し、萩市にとう精工場を設置したことで、その環境を打破し、更には作付をコントロールし、品質の安定化及び向上を図り、酒造会社のコストカッ



萩酒米とう精工場

トのみならず、原材料に対する安心を手に入れました。生産者においては、自らが作った酒米が日本酒になり消費者へ届くことが見える化され、やりがいに繋がるだけでなく、酒米販売による安定した収入確保が就農希望者拡大にも繋がるといったメリットが得られるようになりました。

## チャネルの拡大

組合では、地酒祭りを開催する他、日本酒好きの人を募り、みんなで植えて、みんなで収穫した良質の山田錦を、酒蔵6社が1年ごとに引き受けを替わりながら醸造する「みがき6」プロジェクトを運営するなど、販売チャネルの拡大にも余念がなく、オール萩阿武の日本酒を全国へ発信しています。



令和元年(岩崎酒造)



ラベルの文字は萩光塩学院書道部へ依頼。



120年間造り続けられる銘酒

# 岩崎酒造株式会社

銘酒「長陽福娘」は、創業当時、岩崎家に女子が続けて誕生したのをうけ、子供が福々しい良い子に育つようにと願いを込めて名付けられた、やさしく柔らかな口当たりの良いお酒です。



## 原材料へのこだわり

萩市の中心、田町商店街に蔵を構える岩崎酒造は、明治34年、初代小左衛門さんが萩市古萩町に創業し、他の酒蔵を受け継ぐ形で、現所在地に移転しました。蔵の井戸から湧く柔らかい水に、原材料にこだわった酒造りは、創業当時から変わらず、昔を知る酒米農家からは「岩崎さんのところは、品質の良い米をいつも購入している。」と言われるほど。その気立ては当代喜一郎さんにも受け継がれ、萩酒米みがき協同組合が設立されてからは、加盟農事組合法人と共に酒米造りから携わられています。「その年にできる米をより理解することで、酒造りにおいて微調整できるようになった。」と喜一郎さん。10年ほど前から、杜氏にもなり、酒造りの基本をしっかりとおさえた製法で、確かな品質を目指しながらも、自ら感じているものをダイレクトに表現されています。

## 温故知新

近年、「長陽福娘は洗練され、より美味しくなった」と評されることもあります。味を大きく変えたわけではなく、純米酒や純米吟醸がよく飲まれるようになった時代の変化と、先進的な酒蔵の多くがそうであるように冷蔵設備の更新による貯蔵管理の改善にあると言われます。

今後は製造時期を長くできるように更に設備を整えつつ、そくじょうもと速醸もとだけでなく、山廃仕込み、生酛造りなど、古い仕込み方法にチャレンジしながら、そこから得られるものを岩崎の酒造りに全てに活かそうとされています。



長陽福娘 山田錦 大吟醸

萩産の山田錦35%精米の華やかな香りとスムーズな飲み心地が特徴。

1800ml 6,050円 720ml 3,025円



長陽福娘 山田錦辛口純米酒

萩産の山田錦を賢沢に使い辛口ながらも心地よい旨味を感じる通好みの酒。

1800ml 2,970円 720ml 1,485円



長陽福娘 西都の雫純米酒ひやおろし

山口県独自の好適米「西都の雫」で造った優しくのど越しの良い純米酒。

1800ml 2,750円 720ml 1,375円

住 〒758-0047 山口県萩市東田町58番地

※価格はすべて税込のみです。

☎ 0838-22-0024

営 9:00~18:30 休 不定休、お盆、正月

P 商店街駐車場20台 見 酒蔵見学有 (要予約)

🌐 <https://www.fukumusume.jp>

販 蔵の直売所、県内・全国の特約店にて



# 伝統の技を受け継ぐ杜氏こだわりの味 有限会社岡崎酒造場

山口県立自然公園に指定されている景勝地の名が、そのまま代表銘柄となっている「長門峡」。大正10年、旧阿武郡川上村高瀬に産声をあげ、石英・斑崖の断崖・絶壁から流れる名水を使って醸されている日本酒です。



## 名水を求めて、そして…

来年で創業100年となる岡崎酒造場も、長門峡から恵まれる名水を容易く使えていたのは昭和45年まで。長門峡が源流となる阿武川にダムが建設され、旧川上村高瀬はダム湖の湖底に沈むこととなります。岡崎酒造場は良質で豊富な水を求め、現在の場所に移転し、自然の恵み任せではなく、高度に精米した酒造好適米を使うとともに、軟水で仕込み、品質管理を徹底してきました。モットーは「米の魅力を引き出すことに徹し、日本酒らしい日本酒造り」とし、良質な「米」と「水」、そして「杜氏の技を受け継ぎながらさらにこだわり抜いた製法、お互いの意思疎通を密にしながら酒造工程に反映していくチームワーク」の3つをベースに、味がのった中にもキレがあり飲み飽きない日本酒を醸し続けられます。



## 特色と特質、新たに

岡崎酒造場といえば「長門峡」が代表銘柄となりますが、近年では新たな商品の開発にも余念がありません。川上地域には国の天然記念物に指定されたユズの自生地があり、その川上の柚子を使用した清酒ベースの「柚子リキュール」、完全無農薬米のイセヒカリを使用した純米酒を開発するなど、地域の特色を活かしつつ、他に類を見ない特質的な酒造りに取り組まれています。2018年には麹造りに更にこだわり麹室を新調するなど、新しい良いものは取り入れつつ、日本酒らしい日本酒造りを更に追求されます。



住 〒758-0141 山口県萩市川上464-1  
 空 0838-54-2023  
 営 8:00~17:30 休 土日祝  
 P 5台 見 酒蔵見学有 (要予約)  
 http://www.chomonkyo.com  
 販 SAKAYA、アトラス萩店、市内各お土産店、ホテル他

長門峡  
大吟醸



県産の山田錦を35%まで削り、低温で丹念に醸したお酒。芳醇な香りでまろやかな口あたりの辛口のお酒です。

1800ml 5,610円 720ml 2,860円

長門峡  
純米吟醸



県産の酒米を50%削って、丹念に作り上げたお酒。米の味を最大限に引き出した味わい深く個性的なお酒です。

1800ml 3,773円 720ml 1,936円

長門峡  
純米酒(イセヒカリ)



長門峡の源流と完全無農薬のイセヒカリ(伊勢神宮の御神米)を100%使用した旨みのある辛口ですっきりしたお酒です。

1800ml 3,300円  
720ml 1,760円



柚子リキュール  
川上の柚子を使用した、柚子の香りいっぱい爽やかなリキュールです。

500ml 1,243円

500ml 1,243円

※価格はすべて税込のみです。



# 感謝の気持ちを胸に原点から踏み出していく 株式会社澄川酒造場

2016年、日露首脳会談のワーキングディナーにて振舞われ、プーチン大統領も絶賛した壺番纏純米大吟醸をはじめ、人気銘柄「東洋美人」を造る山口県を代表する酒造場です。



## 伝統産業



1921年創業の澄川酒造場は島根県に隣接する萩市最北部にある酒蔵です。銘柄「東洋美人」は初代蔵元が亡き妻を想い名付けられ、今もなお、その名を守り続けているのが、現社長であり天才杜氏として名を馳せる4代目澄川宜史氏。宜史氏は高校卒業後、東京農業大学醸造科学科に進学。そこで同大学の卒業生であり、銘柄「十四代」を醸す高木顕統氏に出会い、同氏の酒造りへの姿勢や「日本酒は伝統産業」という考え方に感銘を受け師事されます。「時代に応じた酒造りをしてもブームになりえど文化にはならない。王道を突き詰め、その時代その時代で商売が成り

立ち、代々受け継ぐことで伝統となる。」と宜史氏。奇才ではなく天才と呼ばれる所以を感じさせられます。

## 再現性を極める

東洋美人のもつ、圧倒的な華やかさと、旨み、透明感。「稲をくぐりぬけた水」でありたいというコンセプトのもと、化学と物理学と生物学、数学を追求し造られます。「神秘的なものであってはならない。」と宜史氏。奇をてらうことはなく、品質に関して堂々と自信を持ち、酒造りの王道を突き進まれます。



純米大吟醸  
東洋美人 壺番纏

東洋美人最高峰の一品。日露首脳会談でプーチン大統領に飲んでいたお酒です。

720ml 3,850円



大吟醸  
東洋美人 地帆紅(ジバング)

日本を代表する銘柄となるようにとの思いを込めて名付けられた、唯一無二の大吟醸酒。

720ml 1,925円



純米吟醸  
東洋美人 醇道一途

毎月米違いで発売する東洋美人の定番商品。お米による味と香りの違いを楽しめます。

720ml 1,650円

住 〒759-3203 山口県萩市大字中小川611番地

※価格はすべて税込のみです。

☎ 08387-4-0001

☎ 9:00~17:00 休 土曜日午後、日、祝

見 酒蔵見学無

P 3台

販 全国酒販店

しろうおの里

# 中村酒造株式会社



祝宴などで<sup>こも</sup>菰を巻き付けた酒樽の蓋を木槌で割って開封する鏡開きでは、中村酒造の銘酒「宝船」を使うのが市内で通例でした。お祝い事のシーンにあう日本酒を醸し続けて来た酒造場です。



## 萩正宗と宝船

初代中村間輔が明治35年に創業した中村酒造は、現所在地である萩市椿東新川だけでなく、漁師町の萩市椿東越ヶ浜、長門市仙崎にも酒蔵を保有していました。その中でも、越ヶ浜で醸していた銘柄が大漁祈願を込めた「宝船」。対して、椿東新川で醸されていた銘柄は「萩正宗」でした。3つあった酒蔵を現在の場所に集約するとき、「萩正宗」は「宝船」に統一され、萩を代表する縁起の良いお酒として地域に愛されてきました。



## 地元に愛される日本酒を



近年、甘口の日本酒が増えている中、中村酒造の「宝船」は辛口であり、宝船といえば上撰というイメージがあります。一口目はほんのりと甘さも感じますが、コップ一杯飲み干してみると辛口。昔ながらの日本酒好きが好む、酔うための日本酒です。製造も長く培った手法を守り継ぎ、伝統的な酒造りをされます。とはいえ、近年では日本酒を飲まれる女性も増え、大吟醸、純米吟醸も人気とのことです。



宝船しろうおの里 純米大吟醸  
フルーティーな香りときめ細やかな味わいで大変飲みやすいお酒です。

1800ml 6,200円 720ml 3,100円



宝船 純米吟醸

純米ならではのふくよかな味わいと吟醸特有の香りをお楽しみいただけるお酒です。

1800ml 3,800円 720ml 1,900円



宝船 上撰

少し辛口ですが一番身近な定番のお酒です。

1800ml 2,060円



宝船 上撰  
ふくヒレ酒

ふくヒレ付で山口県のお土産として人気です。

180ml 440円

住 〒758-0011 山口県萩市大字椿東3108-4

※価格はすべて税込のみです。

☎ 0838-22-0137

営 8:30~18:00 休 日曜祝祭日(土曜日の休日も時々あり)

P 有 見 酒蔵見学有(要予約)

🌐 <http://www.shirouo.jp>

販 直販、ネット、市内各お土産店、ホテル他





創業明治20年、萩市に残る最古の酒蔵

# 八千代酒造合名会社

5代目となる蒲久美子さんは全国的にも珍しい、萩では唯一の女性杜氏。長い歴史で培った酒造りと、今までにない感性を活かした日本酒造りを兼ね備えた酒造場です。



## 四段仕込

八千代酒造には長く地域住民に愛された銘柄が2つあります。一つは酒蔵の名前となっている「八千代」、もう一つは「生のにごり酒」。近年では酔うための日本酒から、味わう日本酒が主流となり、大吟醸、純米吟醸など精米歩合が高いものが注目を浴びていますが、八千代酒造では、酔うための日本酒…、いわば上撰、原酒においても、味わいを求め、多くの酒蔵が取り入れている三段仕込ではなく、全国区の本酒どころ広島より杜氏を招き、より手間のかかる四段仕込で醸し、その味を受け継ぎ今も造り続けています。それにより生まれるコクと甘味のある深い味わいで、上撰酒が主流時代より「八千代」と「生のにごり酒」は特別な日本酒として位置づけられてきました。



## La+ YACHIYO ラプラスヤチヨ

八千代酒造を父の代で閉じるわけにはいかないと、女性杜氏として生きていくことを決めた久美子さん。八千代が造り上げてきたブランドは残しつつ、女性杜氏ならではの感性で自らがイメージする日本酒をと、新たに創ったのが「La+ YACHIYO」というブランド。そのブランドのもと、「働く女性が自分へのご褒美に、明日への活力の為に飲みたいくなるようなお酒」をコンセプトに開発されたのが「ROOM」。酔うだけではない、大切な人と過ごす空間、自分のお気に入りの空間で過ごす時間を楽しんでもらいたいという想いが銘柄に込められた逸品です。



八千代 純米大吟醸50  
米の旨みが上品に表現され、口を含むと華やかな香りが広がり、心地よい余韻が続きます。食との相性も良いお酒です。  
720ml 3,300円



生のにごり酒  
(四段仕込み)  
もろみを独特な酒造方法で酒にしたふくよかな甘さで口当たりの良いお酒です。  
1800ml 2,530円  
720ml 1,200円



純米にごり酒  
(KABAラベル)  
純米にごり酒は瓶の中で醗酵した微発泡を含むクリーミーなお酒です。  
720ml 1,530円



La+ YACHIYO ROOM  
南国を思わせるような華やかな香りの中に、柔らかな上品な甘みが広がっていく、透き通るような透明感のある喉越し。  
1800ml 3,300円 720ml 1,650円

住 〒758-0305 山口県萩市大字吉部下3306番地 ※価格はすべて税込みです。  
☎ 08388-6-0221  
営 8:00~18:00 休 不定休  
P 有 見 酒蔵見学有 (要予約)  
🌐 <https://www.yachiyo-shuzo.com>  
販 道の駅、県内酒販店、飲食店他



萩阿武で唯一の復活酒蔵

## 阿武の鶴酒造合資会社

阿武町奈古に酒蔵を構える阿武の鶴酒造。日本酒消費量が低迷していた1983年から自社製造を休止し、販売のみの酒蔵となっていたところ、当代の三好隆太郎氏が34年ぶりに酒造りを始められました。



### 酒蔵の繋がり

酒造りに関心を持った隆太郎氏は、千葉県酒蔵が季節雇用の求人募っているチラシをきっかけに、酒造りの道を歩みます。いつかは自らが醸すお酒をと、埼玉県、岐阜県、青森県の蔵元を渡り歩いて酒造りを学びました。生家に酒造免許が残っていることが判明し、阿武の鶴酒造を復興し酒造りを始めることを決めました。しかしながら、長年使わずにいた酒蔵を復旧させるには設備面、資金面で容易なことではなく、直ぐに酒造りを始められずいたところ、手を差し伸べてくれたのが澄川酒造場の澄川宣史氏。1期目、2期目は澄川酒造のタンクを借り「阿武の鶴」を醸しつつ、2期目からは自社の酒蔵にて新銘柄



「三好」の製造を始めました。

### 地酒は地元を元気にするもの



2017年から販売を開始した「三好」は、SAKE COMPETITIONをはじめとする賞を数多く受賞し、一躍注目を浴びました。「地元の米と水、そして地元の方に働いていただく。阿武の鶴の日本酒が広まれば、自ずと阿武町の名前も知られるでしょうし、地元農家の安定収入や酒蔵での雇用増に繋げることができる。日本酒は地元へ貢献できるツール。」と隆太郎氏。現在、海外市場へも販路拡大を狙うなど、地元だけでなく業界も注目する期待の新星酒蔵となっています。



阿武の鶴 純米吟醸 三好Green  
やや甘口の綺麗な味。その甘みがすつと消える。原料米：山田錦  
1800ml 3,300円 720ml 1,980円



阿武の鶴 純米吟醸 三好Blue  
米のうまさ、やさしい香りを感じられるお酒。原料米：山田錦  
1800ml 2,750円 720ml 1,650円



阿武の鶴 純米吟醸 点と線  
甘く感じられる香りがありながらキリッとひきしまるやや辛口系。原料米：山田錦  
1800ml 3,300円 720ml 1,980円

住 〒759-3622 山口県阿武郡阿武町奈古2796  
☎ 08388-2-3223  
P 無 見 酒蔵見学無  
🌐 <http://abunotsuru.jp/>  
販 ホームページに掲載

※価格はすべて税込のみです。





# 芋焼酎 あいしま

萩市相島でつくられるサツマイモ「黄金千貫（コガネセンガン）」を原料に蒸留された「あいしま」は今もなお根強く人気を誇り、山口県を代表するご当地芋焼酎となっています。



## 萩で愛されている「あいしま」

本格焼酎ブームが到来すると、相島での芋の作付けも食用の芋から焼酎用の芋の割合が増え、同じくしてJAと萩市から、ご当地焼酎を作りませんかと話が舞い込み、生産部会を設立。現在25名の会員で焼酎「あいしま」用の黄金千貫を安定供給しています。相島の良質な黄金千貫を、手作業で選別し、大きさを揃えて切り、丁寧に洗いま

す。芋の発酵の音を聞きながらがい權入れをします。温度管理をしっかりと、ほどよい発酵を維持します。蒸留し、熟成した芋焼酎「あいしま」は、柔らかくすっきりとした味わいで萩の料理を引き立てる、観光地萩のご当地芋焼酎です。



芋焼酎 あいしま

萩市相島の「黄金千貫」で醸した焼酎です。柔らかな甘い香り、すっきりとしたくせのない味わいが特徴です。

1800ml 2,860円 720ml 1,571円

## 株式会社 山縣本店

**住** 〒745-0801 山口県周南市久米2933  
**☎** 0834-25-0048  
**営** 9:00~17:00 **休** 土日祝日  
**P** 5台 **見** 酒蔵見学有（要予約）  
**☎** <http://www.yamagt.jp>  
**販** 蔵直売所、道の駅萩しーまーと内 ぼろよい亭

※価格はすべて税込みです。



## 培ったノウハウと恵まれた土壌

芋焼酎の味は原材料の芋の品種、品質が大きく関係します。萩市相島では、古くは大正時代から芋の栽培に取り組み、そのノウハウの蓄積もさることながら、火山活動でできた花崗岩から生まれる粘土質で保水力の優れ



た土、排水に優れた段々畑、そして塩分を運んでくれる海風と、果菜類、根菜類などの作物を育てるには抜群の環境が、相



島スイカ同様、糖度が高い良質な芋の生産を後押しします。芋焼酎ながらもスッキリと飲みやすい「あいしま」は、数億年かけて造られた土壌と約100年積み重ねてきた相島の農家の汗と知恵が組み合わせりできた奇跡のご当地芋焼酎といえます。

いにしへのロマンを感じるビール

# 山口萩ビール株式会社

市民誰もが知る萩市の地ビール。城下町でありながら、西洋文化を取り入れるきっかけとなった明治維新の胎動の町という地元のイメージから連想されたネーミングで人気の地ビールです。



## クラフトビール先進国から

1994年の酒税法改正に伴い、日本全国各地で製造が始まったクラフトビール（地ビール）。その波は萩市にも及び、「この萩でも地ビールを！」とアサヒビール飲料で勤労経験のある現社長が1996年に山口萩ビール株式会社を設立。当時は、日本製の製造機器はなく全てアメリカから輸入。かつて長州ファイブが先進国（英国）で学んだように、製造のノウハウもクラフトビール先進国であるアメリカで学び、様々なビール造りを試した結果、上面発酵タイプでありながらもフルーティーな香りを醸し、比較的苦味が少なく、地ビール初心者でも飲みやすいちょんまげビール「パールエール」「アルト」「ウィート」の3種を醸造。

## 時代に合わせて

元々、日本の大手ビールメーカーはキレや飲みやすさを重視した下面発酵タイプ（ラガー）が主流で、対してクラフトビールは香りやコクを出しやすい上面発酵タイプ（エール）が多く、ちょんまげビールもまた味覚や好みの変化に合わせて、味のリニューアルや新商品開発に取り組んでいます。そうして2017年に発売開始されたのが苦味と香りの強い「IPA」、2019年には山口県産の大麦と夏みかんで醸造した「夏みかん萩エール」を発売。

時代の流れを見極めながら、新たなものへ取り組む姿勢、まさに維新。萩の魂が注入されている地ビール。



ホップの苦みがきいておりコクとフルーティーな香りを備えた淡い色調のビール。ややドライで程よいキレと苦みのあるノド越しが特徴です。

ちょんまげビール  
パールエール  
330ml 330円



小麦麦芽を50%以上使用した上面発酵の淡黄色ビールです。爽やかな香りとフルーティーな味わいで女性にも飲みやすいビールです。

ちょんまげビール  
ウィート  
330ml 330円



カラメル麦芽と淡色麦芽を使い上面発酵でオリジナルアルト醸造をしました。深みのあるレッドブラウンで独特の香りや適度な苦味が特徴です。

ちょんまげビール  
アルト  
330ml 330円



インパクトの強さが抜群のパールエールの一種。ガツンとくる苦さとホップの強い香り特徴です。

NEWちょんまげビール  
IPA  
330ml 418円



国産麦芽を一部使用し、パールエールに山口県産の夏みかん果汁をブレンド。ビール本来の程よいキレと夏みかんの清涼感が織りなす、爽やかな味わい。

やまぐち三ツ星セレクトジョン  
夏みかん萩エール  
330ml 605円

※価格はすべて税込みです。

住 〒758-0025 山口県萩市土原608-1

☎ 0838-25-5612

営 8:00~17:00 休 土日祝

P 有 見 工場見学有（要予約）

🌐 <http://www.hagibeer.co.jp>

販 市内道の駅、各お土産店他



# ふるさと寄付お礼の品

ふるさと寄付のお礼の品で萩の地酒・地ビールをお取り扱いしておりますので是非ご賞味下さい。

## 萩の地酒3種呑み比べセット



- (株)澄川酒造場 ●岩崎酒造(株)
- 中村酒造(株) (萩ガラス 酒器付)

萩の地酒から個性あふれる3種類をセレクト!「萩ガラス」のぐい呑み(1個)と一緒にお届けします。

## 長陽福娘呑み比べ3本セット



### 岩崎酒造 株式会社

全国新酒鑑評会で入賞した大吟醸と精米歩合50%の吟醸酒萩毛利と、純粋産の米焼酎「長州ファイブ」のセットです。

## 東洋美人 純米大吟醸「壱番纏」1本



### 株式会社 澄川酒造場

「東洋美人」の最高峰、プーチン大統領に絶賛された純米大吟醸「壱番纏」。芳醇でありながら、スッと消えていくような後味の良さのお酒です。

## 宝船 大吟醸 2本セット



### 中村酒造 株式会社

五味の要素が様々な変化を楽しませながらも絶妙なバランスで、しかも重さを感じさせない蔵元渾身の逸品。

## 長門峡 大吟醸セット 720m×2



### 有限会社 岡崎酒造場

芳醇な香りと調剤のとれたまろやかな旨味が楽しめる大吟醸のセットです。

## ちゃんまげビール12本セット



### 山口萩ビール 株式会社

その名前も個性的な萩の地ビール。ふるさと寄付でも大人気の地ビールです。

※上記は令和2年度のお礼の品です。提供内容を変更する場合があります。

## お申込方法 お申込時にお礼の品をお選びください

### ■ パソコン・スマートフォンの場合

- ・「萩市ふるさと寄付特設サイト」

ふるさと納税 萩市



- ・「ふるなび：山口県萩市」

ふるなび 萩市



- ・「ふるさとチョイス：山口県萩市」

ふるさとチョイス 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



※その他、郵送、FAX、Eメールでもお申し込み頂けます。

### お問合せ先

### 萩市産業戦略部 産業戦略室

〒758-8555 萩市大字江向510番地 TEL:0838-25-3351 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/>





