



よみ はぎ ろまん  
文と萩浪漫

萩物産協会 公式カタログ  
2015

道の駅 萩往還



4 963864 900021

一般社団法人 萩物産協会  
定価(本体100円+税)



# 文の萩物語

動乱の幕末を生きた

主人公は、松陰先生の妹、文。

2015年NHK大河ドラマ

「花燃ゆ」の決定が公式発表された際

萩で暮らす私たちは、吉田松陰ではなく

地元でも知名度の高くない文が

主人公になることに正直、驚きました。

## 明るく学問 好きの母滝

文は、今から約170年前、幕末の天保14年(1843)萩藩士杉百合之介と滝夫妻の4女として生まれました。杉家は3男4女、一回りほど年上の実兄が松陰です。

杉家は決して裕福ではありませんが、父百合之介は教育熱心で、母滝は娘の親には厳しいものの、ユーモアのセンスにあふれ、学問好きで、明るくとても仲の良い家族だったと考えられています。松陰は松下村塾で武士や町民を身分の隔てなく塾生として受け入れ、母滝も講義を聞きま

の名前の由来として、叔父玉博文之進が、文が産まれた際に、たいそう喜んだことから、文之進の名前の「文」の一字を採ったことや、時間があれば、書を読み、大義を理解することに励むことが、文の名にふさわしい人物になるという意が記されています。

## 文の結婚生活

久坂との結婚生活は、尊皇攘夷運動を率いて萩に不在がちだった久坂が、禁門の変で自刃するまで、わずか7年足らずで幕を閉じます。文は22歳でした。

その後文は長州藩主であった毛利定広の正室下で女中などを勤めます。

## 文の容姿

松陰門下生のうち、高杉晋作と並び、松下村塾きつての秀才が久坂玄瑞でした。文は15歳のとき、18歳だった久坂と結婚します。縁談をもちかけたのは塾の年長者、中谷正亮。当初久坂は「文の容姿が好みでない」と、縁談を断ったようですが、中谷の「見損なった。君は色で妻を選ぶのか」の言葉に、しぶしぶ承諾します。また、兄松陰の強い勧めもあったといえます。

## 妹思いの松陰

松陰26歳のとき、萩の獄中から母に宛てた手紙の中に、13歳の文の成長を案ずる記述があります。「お文は立派に成長した。ことでしょう。家事も少しはできるようになり



写真: 萩博物館蔵

ましたか。」といった意の内容です。また、松陰が久坂と結婚する際に贈ったはなむけの一文に、文

## 文第二の人生

楳取素彦は明治時代、群馬県令(現在の県知事)や貴族院など、関東地方で政治家となり多忙を極め、文(美和子に改名)は妻として夫を支えます。晩年は山口県防府市で過ごし、大正10年(1921)に死去。防府市大乗寺にて、夫素彦と並んで永眠しています。

# 希少品

## Rare Items

例えばお米。同じ地域で生産された同じ品種のお米でも、高低や日照、土や水などの自然条件が整った特別の一枚の田んぼがあります。また「幻の超高級霜降り肉」といわれる見島牛は、年間わずか6頭(H24年実績)しか市場に出ませんでした。その見島牛を父親に持つ「見蘭牛」も萩だけの希少な特産牛です。そうした「数は少ないが極めて高い品質」を持つ商品をセレクトしています。

# 匠の技

## Master

加工品の原点は、素材です。萩沖では、優れた技術をもった漁師さん達が日本海の荒波にもまれた高級魚を漁獲し、最高の扱いで港に持ち帰ります。島しょ部や山間部では、「エリート農家」と呼ばれる方々が、それぞれの土地の気候や土壌を最大限に活かした農作物を生産されています。こうした最高の素材を、永年の経験をもった職人さん達が技術の粋を駆使して手間暇を惜しまず加工していく。素材も加工も究極の匠の技による逸品です。

# 歴史

## History

萩は明治維新発祥の地として全国的に有名な街です。同時に萩には江戸時代や明治時代から現在まで、100年以上の伝統を守り抜いてきた老舗の加工店が数多くあります。様々な業種業態が、盛衰を繰り返してきた激動の時代を乗り越えてきた「暖簾の重さ」は伊達ではありません。長い年月をかけてお客様から御晶願にいただいた「信用」と、生み出してきた数々の銘品は、流行に左右されない本物の品々です。

# 萩往還

歴史の道



萩往還は、江戸時代、日本海に面する萩から瀬戸内海防府まで、毛利の殿様が参勤交代のために整備した約53kmの街道です。また山陰と山陽を結ぶ陰陽道として、庶民の生活にかかせない道でもありました。幕末には吉田松陰をはじめ、高杉晋作や久坂玄瑞など、維新の志士たちが駆け抜け、起伏の激しい山道には、現在も当時の石畳が残っています。道の駅萩往還は、街道の萩への玄関口で皆様をお迎えしています。

北は日本海、南は中国山地という海山の素晴らしい食材の宝庫である萩。今回カタログで紹介する特選商品で、萩で加工したものには、「MADE IN HAGI」のシンボルマークをつけています。また、パッケージデザインも「萩らしさ」に徹底的にこだわり製品化した「道の駅萩往還限定品」も多数ご用意しています。

# 萩産

Made in Hagi



# 文の夢に 想いをはせて

「文と萩浪漫」

文や松陰が暮らした杉家や松下村塾の周辺には、柿やクネンボの樹があったことが知られています。クネンボとは、柑橘類で明治から昭和にかけて萩の一大産業となった夏蜜柑に似た種類だと考えられています。「文と萩浪漫」は、生地に萩産夏蜜

柑ピールを練りこみ、ほんのり丸い形に焼き上げ、ホワイトチョコレートをかけました。どこか懐かしい味のお菓子です。文の夢見た時代に想いをはせてからご賞味いただければ幸いです。

萩往還  
限定

(道の駅萩往還オリジナル)

品番 H-001  
文と萩浪漫 6個入  
580円+税

品番 H-002  
文と萩浪漫 12個入  
1,100円+税  
賞味期限:常温30日

MADE IN HAGI



# 陶器のような バウムクーヘン

「萩焼ちやわんクーヘン」

伝統的な萩焼茶碗そっくりなバウムクーヘン。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。大きな質感、形も本物の茶わんにできるだけ近づけ、底部には高台もつけています。実際にお茶を飲むことはできませんが、ユニークなお菓子でティータイムをお楽しみください。

2013ひろしま菓子博  
金賞受賞

品番 H-003

萩焼ちやわんクーヘン

1個入 1,000円+税

賞味期限:常温30日

MADE IN HAGI



## 萩夏の銘菓 「萩たけなか柑の雫」

萩で夏蜜柑が収穫される時季だけの限定品。地元では夏の贈答品として有名です。萩産夏蜜柑を丁寧にくりぬき、果汁を寒天で固めて再充填します。ゼリー部に夏蜜柑らしい、甘味・酸味がバランス良くとけこみ、甘く清々しい香りが広がります。冷やしてお召し上がりください。



期間限定

品番 H-005

(萩たけなか) 柑の雫 1個  
463円+税

品番 H-006

(萩たけなか) 柑の雫 5個入【ギフト用木箱入】  
2,715円+税  
賞味期間：冷蔵3日

6月上旬ごろから10月上旬

MADE IN HAGI



## 道の駅萩往還 フルオリジナル 「プレミアム・ジャムセット」



品番 H-004

(道の駅萩往還オリジナル)

プレミアムジャムフルセット  
3,519円+税

マーマレード(ビター)×1  
マーマレード(スイート)×1  
ストロベリー・コンポート×1  
ストロベリー・コンフィチュール×1  
ストロベリー・シロップ×1  
【専用木箱入】

賞味期間：常温180日

MADE IN HAGI



夏蜜柑マーマレードの原料は、30年以上、無農薬・無化学肥料で育てた萩産夏蜜柑のみを使用。加工歴40年以上のベテラン職人が、長時間付ききりで心を込めて手作りします。マーマレード2種とイチゴジャム2種、シロップをセットにしました。ご家庭で簡単にできる手作りスイーツプレゼントに。



萩往還  
限定



(道の駅萩往還オリジナル)

- |             |            |
|-------------|------------|
| 品番 H-011    | 品番 H-008   |
| 皿大 1,500円+税 | 飯碗 900円+税  |
| W20×H3      | W12.3×H6.2 |
| 品番 H-012    | 品番 H-009   |
| 皿中 900円+税   | 湯呑 900円+税  |
| W15×H2.5    | W6.5×H8.5  |
| 品番 H-013    | 品番 H-010   |
| 皿小 600円+税   | 箸置 500円+税  |
| W10×H2.1    | W4.3×H0.8  |

MADE IN HAGI



(道の駅萩往還オリジナル)

- |             |            |
|-------------|------------|
| 品番 H-017    | 品番 H-014   |
| 皿大 1,400円+税 | 飯碗 800円+税  |
| W20×H3      | W12.3×H6.2 |
| 品番 H-018    | 品番 H-015   |
| 皿中 800円+税   | 湯呑 800円+税  |
| W15×H2.5    | W6.5×H8.5  |
| 品番 H-019    | 品番 H-016   |
| 皿小 500円+税   | 箸置 400円+税  |
| W10×H2.1    | W4.3×H0.8  |

MADE IN HAGI (サイズはcm)

「北欧家具のテーブルにも合う、日常使いの萩焼き」というコンセプトでデザインしました。毎日使う食器だからこそ、洗練された飽きの来ないフォルム。どんな料理とも相性の良い色や質感、割れても買い足せる定番性とお求め安い価格。印は、吉田松陰の「松」と妹「文」を合わせたオリジナル。水くお使用いたぐうらに、購入もお楽しみいただけます。

## モダン家具の 食卓に合う 萩焼き



松陰の松と文の印

## 創業江戸時代の コラボレーション 「文月」



ささなみとうふの創業は安政5年(1858)。江戸時代、萩往還の宿場町で栄えた佐々並地域で現在も手作り豆腐の伝統を守っています。明治時代には、初代総理の伊藤博文が「東京で作ってほしい」と頼った逸話が残っています。

忠小兵衛蒲鉾は、創業安政2年(1855)。これまで宮内庁お買上げや農林水産大臣賞など多数の受賞歴があります。ささなみとうふと萩蒲鉾を合わせ、文が見つめた、ふうわり丸いお月さんのような優しいイメージの蒲鉾ができました。

萩往還  
限定

品番 H-007  
(道の駅萩往還オリジナル)

文月  
500円+税  
110g  
賞味期限:冷蔵3日

MADE IN HAGI



# 明治維新の志士たちの家紋入り

「萩ガラス家紋ぐい呑」



明治維新の志士たちの家紋を、それぞれの人物をイメージした形の萩ガラスぐい呑に彫り込みました。吉田松陰は、器が大きく、五爪に左出の家紋。三味線や酒を愛した風流人の高杉晋作は切れ長の酒器に割菱。松下村塾の塾生に可愛がられた幼いころの文は、小ぶりで丸い器に杉家の左三巴。伊藤博文はのぼり藤。久坂玄瑞は傍折敷に三文字。インテリアや、呑み比べ用の酒器としてお楽しみください。

萩往還限定

品番 H-020

(萩ガラス工房)

萩ガラス家紋ぐい呑

5客セット[専用木箱入]

10,000円+税

MADE IN HAGI



# 未来を想う文の横顔

「萩ガラス文の文鎮」



目を閉じ、未来を想う凛とした文の横顔を、カメオの型にデザインし、萩ガラスに彫刻した文鎮です。枠の部分には、松陰をイメージした松と萩の夏蜜柑、萩の椿の花をあしらっています。緑色は萩笠山の石英玄武岩の自然色。木々の緑を見るよ

うに、いつまでも飽きのこない萩ガラスのシンボルカラーです。紫は、蛍光灯の下では青色、自然光下では紫色に変化する表情が楽しめます。



上記のイラストが彫刻されています

萩往還限定



品番 H-021②

品番 H-021①

(萩ガラス工房)

文の文鎮

各2,000円+税

MADE IN HAGI



「明治維新の偉人かたるた」  
コレクターも納得の  
最高品質

幕末から明治にかけて活躍した偉人52人の写真や挿絵を基に、萩の作家渡辺猛さんが、ユニークなデザインで似顔絵で表現したカルタです。これらの愛蔵版は、京都のかるた職人による、一枚一枚手張りの品。桐箱入りで、コレクターの愛蔵品や贈答品としてお勧めです。

品番 H-025  
(道の駅萩往還オリジナル)  
明治維新の偉人かたるた  
[専用桐箱入り]  
4,800円+税

伊藤 博文  
高杉 晋作  
吉田 松陰  
杉 文  
久坂 玄瑞

幕末の志士が  
愛した酒器  
「萩ガラス 復刻ガラス」

周布政之助の  
グラスは次男が  
保管していた  
ものの復刻版。

品番 H-024  
(萩ガラス工庫)  
周布政之助  
グラス [専用木箱入り]  
10,000円+税

MADE IN HAGI

東行記念館に現存する  
晋作愛用の  
グラスを復刻。

品番 H-023  
(萩ガラス工庫)  
高杉晋作  
愛用グラス  
[専用木箱入り]  
6,000円+税

1862年藩主  
毛利敬親から賜った  
カットが美しい逸品。

品番 H-022  
(萩ガラス工庫)  
大村益次郎  
酒杯 [専用木箱入り]  
10,000円+税

萩ガラスのルーツは江戸時代。科学者中島治平が試行錯誤の末、萩ガラスを生産しました。しかし、幕末の動乱期を最後に途絶えてしまいました。その中島が遺した資料を基に平成4年、最新鋭の技術とともに萩ガラスが蘇りました。現存品を基にそれぞれ忠実に復刻しています。





品番 H-027

秋往還  
限定

「玄」オリジナルセット

5,550円+税

金のハンバーグ(見蘭牛100%)×2

黒のハンバーグ(見蘭牛・むつみ豚)×2

ガーリックチキン2ps×1 / 玄の豚丼2人分×1

見蘭牛コロッケ5ヶ×1

■賞味期限:冷凍30日

MADE IN HAGI

ご家庭で  
楽しめるプロの味  
「玄」オリジナルセット

道の駅秋往還の人気レストラン「玄」。これまで数多くのグルメ雑誌や全国放送のテレビで紹介され、地元や県外から数多くのお客様にお越しいただいています。その「玄」で実際に提供しているメニューをセレクトしました。  
調理は、焼いたり揚げたりと簡単なものばかり。作り立ての「玄」の味を、ご家庭で楽しんでいただけます。

幻の見蘭牛の  
血統「見蘭牛」  
「見蘭牛ソーセージセット」



見蘭牛を父親に持つ  
萩の特産牛「見蘭牛」の  
ビーフソーセージ。まるで  
仔牛のテリースのような  
クリーミーな部分に、見  
蘭牛の塊がゴロゴロ入り、  
湧き出るような旨みが広  
がります。  
おすすめの食べかたは  
1.5cmほどの厚さに切って

「そのまま」焼くとビー  
フソーセージステーキが楽  
しめます。見蘭牛ウイン  
ナー2種と「夜干し」をセッ  
トにしました。チーズと赤  
ワインを用意して、贅沢な  
ご家庭での晚餐をお楽し  
みください。

秋往還  
限定



期間  
限定

品番 H-026

見蘭牛ソーセージセット

5,000円+税

見蘭牛ソーセージ500g / 見蘭牛一夜干し90g

見蘭牛ウインナー130g / 見蘭牛ビーフウインナー100g

【専用本箱入り】

■賞味期限:冷蔵15日

出荷まで2週間ほどかかります

MADE IN HAGI

# 藩政時代から 続く魚河岸 「浜崎」の老舗

「大つちの地魚干物セット」



萩市浜崎地区は、日本海に面した港町。江戸時代から水産加工業が盛んで、現在も多くの会社が軒を連ねています。浜崎「大つち」は創業明治元年。原魚は全て萩産。港に水揚げされた新鮮な魚を吟味し、半世紀以上の加工歴を持つベテラン職人たちが、それぞれの魚に最適な塩加減や干し加減を見極め加工しています。萩の魚を知り尽くした匠が仕上げた干物です。



品番 H-028

(大つち)  
地魚干物セット

5,000円+税

■賞味期限：冷凍60日

※季節により、一部魚種が異なります。

MADE IN HAGI

# 「ふぐの女王」 萩天然真ふぐ

「文田屋 萩真ふぐ粕漬け」



萩市越ヶ浜は、日本最大級のふぐはえ縄船の基地。20㎞にも及ぶ仕掛けに数千本の針とエサつけ、天然ふぐを1尾ずつ、丁寧に釣り上げていきます。真ふぐは、トラフグに比べやや小型（といっても全長40〜50cmある）で、身は薄い餡色。しつかりした噛み



しめと旨みから、漁師さん自身も「トラフグに匹敵する」と太鼓判を押す高品質な天然ふぐです。萩往還駅長がかつて萩でブランド化した際「ふぐの女王」とネーミングしました。

加丁の神様「文田屋のおばさん」が萩産天然活真ふぐを手作りした逸品です。

萩往還  
限定

品番 H-029

(文田屋)

萩真ふぐ粕漬け

2,800円+税

3〜5切れ【専用木箱入】

■賞味期限：冷凍60日

MADE IN HAGI







オイルルー・ジュイタリアン



オイルゴニー



オイルルー・ジュ



品番 H-033  
(文田屋)  
辛子明太子  
4,200円+税  
辛子明太子450g [専用木箱入]  
賞味期限: 冷凍30日

萩往還  
限定

MADE IN HAGI

伝説の  
おばさんの  
手作り明太子

萩で知る人ぞ知る水産加工の名人「文田屋のおばさん」の手作り明太子。余分な調味をあえてせず、鯖子本来の旨みが存分に味わえる銘品です。



品番 H-032  
(志小兵衛)  
エソハラミ  
1,500円+税  
エソハラミ 9~15切  
賞味期限: 冷凍60日

MADE IN HAGI

職人の  
まかないを  
商品化

蒲鉾原料最適魚「エソ」の脂のつた腹身。蒲鉾を作る際にカットした部分です。本来、職人が楽しむ「まかない」を商品化しました。



品番 H-031  
萩魚のオイル漬け3種  
2,100円+税  
オイルルー・ジュ×1  
オイルルー・ジュ・イタリアン×1  
オイルゴニー×1  
[専用木箱入]  
賞味期限: 常温180日

ローマ法王に  
献上された逸品

萩で金太郎と呼ばれる20cmほどの紅色の小魚と、平太郎(オキヒイラギ)をオイル漬けにしました。イタリアンは有名シニア興田政行監修の味付けで、同氏により2012年にローマ法王に献上されました。



品番 H-030  
(橋八商店)  
網元ちりめんセット  
2,700円+税  
萩網元ちりめん(60g)×3  
野沢菜ちりめん(60g)×2  
しそちりめん(60g)×2  
めんたい風ちりめん(60g)×2  
賞味期限: 冷凍30日

MADE IN HAGI

自社で漁獲・  
加工・天日干し

萩で唯一、シラス漁獲から加工までの全工程を自社で行う橋八シラスはもちろん、萩産100%・4種の詰め合わせで、こはんのお供に最適です。



萩の恵みに  
魅せられて  
「村四郎牛蒡巻セット」



100%の蒲鉾「村四郎」  
とセットにしました。

萩の故郷の味とも言える牛蒡巻。特製ダレに漬け込んだエソの皮を牛蒡に巻き、じっくり焼き上げています。一般的には中心部分が空洞になっていますが、こちらは生エソのすり身を中心入れた超特選品。村田蒲鉾創業者「四郎」の名を冠した生エソ



品番 H-036

〈村田蒲鉾店〉

村四郎牛蒡巻セット

2,452円+税

村四郎150g×2本

牛蒡巻×1本

■賞味期限：村四郎 冷蔵5日、牛蒡巻 冷蔵3日

MADE IN HAGI

焼抜蒲鉾の  
原点

創業安政二年、江戸時代から150年以上続く忠小兵衛蒲鉾本店「炭火焼抜き蒲鉾」は、この国の「良い物を作る心」を守り続けた逸品。原料の魚は山口県産100%です。



品番 H-035

〈忠小兵衛蒲鉾本店〉

炭火焼抜き蒲鉾

4,500円+税

炭火焼抜き蒲鉾×3本

【専用木箱入】

■賞味期限：冷蔵7日

MADE IN HAGI

志田巻と

ごぼう巻入り

手作り蒲鉾に、人気のごぼう巻、志田巻をセットしました。志田巻は、蒲鉾を油揚げで巻いて蒸したもので、2014年水産庁長官賞を受賞しました。



品番 H-034

〈美次蒲鉾店〉

萩甚吉ごぼう巻セット

2,528円+税

萩甚吉×3本 / 志田巻×1本

ごぼう巻×1本

■賞味期限：冷蔵7日

MADE IN HAGI

全国が注目している  
山口の地酒



### 吟香豊かな 萩の地酒

大吟醸ならではのフルーティーな香りと酒米「山田錦」の端正な味が楽しめます。



品名 H-037  
(純吟醸酒)  
福娘大吟醸  
2,600円+税  
清酒720ml  
■常温

MADE IN HAGI

### 冷酒で楽しむ 純米吟醸生酒

飲み口が淡麗な印象の生酒です。繊細な味付けの料理と合わせてお楽しみください。



品名 H-038  
(一〇酒造)  
一〇正宗「萩浪漫」  
2,038円+税  
清酒720ml  
■冷蔵

MADE IN HAGI

### 一滴の雫に込めた 杜氏の魂

醪(もろみ)搾る前の酒(酒)を袋に入れて吊るし、一滴一滴大切に集めた特別な酒。



品名 H-039  
(中村酒造)  
宝船  
「斗びんどり」  
5,000円+税  
清酒720ml  
[専用木箱入]  
■常温

MADE IN HAGI

### 鑑評会用の 純米大吟醸酒

萩の地元で最も愛されている「長門峡」の鑑評会用純米大吟醸酒。



品名 H-040  
(岡崎酒造場)  
長門峡「斗瓶囲い」  
9,530円+税  
清酒1.8L [専用木箱入]  
■常温  
[冷蔵で保管しています]

MADE IN HAGI

### 米焼酎

1863年、5人の志士が命がけで英国に渡り、日本の近代化を成し遂げる技術を学んだ。

品番 H-045  
**長州ファイブ焼酎**  
 1,160円+税  
 本格焼酎720ml  
 ■常温  
 ❖ MADE IN HAGI



※1つのカップに3つのイラスト入り

### 長州志士のイラスト入り

吉田松陰・高杉晋作・伊藤博文のイラストが3面に入ったワンカップ。

品番 H-044  
**宝船 上撰ワンカップ**  
 224円+税  
 清酒180ml  
 ■常温  
 ❖ MADE IN HAGI

### 長州葡萄酒 赤・白

赤は山口県産マスカットベリーA使用でライトボディ。白は甲州産ぶどうの甘口。

品番 H-043① ■赤

品番 H-043② ■白

やまぐちワイン 長州ファイブ  
 各1,429円+税  
 果実酒720ml  
 ■常温



### 長州志士の雅号が入った徳利とぐい呑。

吉田松陰、高杉晋作、本戸孝允、久坂玄瑞など、それぞれの雅号が入っています。中身は宝船原酒。

品番 H-042  
**長州志士 徳利**  
 2,150円+税  
 清酒720ml【ぐい呑付】  
 ■常温

❖ MADE IN HAGI

### 個性豊かな萩の地ビール

イングリッシュタイプのペールエール、色が濃く濃厚なアルト、フルーティーなウイートの3種。



品番 H-041① アルト  
 品番 H-041② ウイート  
 品番 H-041③ ペールエール  
**チョンマゲビール**  
 各300円+税  
 (3・6本専用箱別途100円+税)  
 ウイート 330ml / アルト 330ml  
 ペールエール 330ml  
 ■賞味期限：冷蔵30日

❖ MADE IN HAGI



アルト

ウイート

ペールエール





独特な風味の  
カステラ風菓子

さっぱりした生姜と、コクのある味噌で仕立てたカステラ風のお菓子。

【品番】H-053  
松風  
600円+税  
170g【箱入】  
■賞味期限：常温14日

MADE IN HAGI

道の駅萩往還  
軽食コーナーで使用

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。夏は冷やして、冬はホットで、4~5階に薄めてお召し上がりください。

【品番】H-054  
夏みかんジュース  
1,000円+税  
夏みかんジュース 1,000ml  
■賞味期限：6か月

MADE IN HAGI



おしゃれな食卓を演出

1個の柑橘から数枚しかとれない貴重なスライスをシロップ煮しました。緑は若い橙、黄は熟した橙、トーストやカナッペ、ホームメイドケーキに。

【品番】H-050  
だいたい  
グリーンズライス 160g  
619円+税  
【品番】H-051  
夏みかんスライス 160g  
619円+税  
■賞味期限：常温60日  
MADE IN HAGI



萩の伝統銘菓



夏みかんの皮を砂糖漬けにした菓子。完熟夏蜜柑を使った部分は甘みと酸味が溶け合い、若い夏蜜柑の部分は爽やかな香りが楽しめます。

【品番】H-052  
夏みかん菓子  
300円+税  
夏みかん菓子(袋入) 120g  
■賞味期限：常温30日

MADE IN HAGI



地元で愛され続けた昭和の味

萩市民であれば、誰でも知っているほど、地元で愛され続けた昭和のレモンケーキを、当時の職人の手により復刻しました。



【品番】H-048  
復刻レモンケーキ  
1,000円+税  
レモンケーキ6個入  
■賞味期限：冷蔵30日  
MADE IN HAGI

萩往還  
限定

自家焙煎豆+黄金シロップ

こだわりの自家焙煎珈琲豆をネドリップで抽出し、鹿児島県喜界島のさとうきびを100%の「黄金シロップ」と合わせた贅沢な濃縮タイプのカフェオレベースとコーヒーゼリーです。

【品番】H-049  
黒カフェオレベースセット  
2,500円+税  
コーヒー(淹れ用)200ml×1  
コーヒーゼリー 4個入  
■賞味期限：常温60日



【品番】H-046③ ゆず5  
【品番】H-046② 飲む橙  
【品番】H-046① 夏蜜柑オレンジ4

使用後は、花瓶にもなるキュートな瓶。

キウト瓶3種  
各647円+税  
飲む橙 180ml / ゆず5 180ml  
夏蜜柑オレンジ4 180ml  
■賞味期限：常温60日  
MADE IN HAGI

チョコづくしの  
濃厚ロール



【品番】H-047  
生チョコロール  
1,398円+税  
生チョコロール×1個  
■賞味期限：冷凍30日

MADE IN HAGI

ヤフー&楽天ネットショッピングで全国1位を獲得。チョコレート好きにはたまらない濃厚なロールケーキです。





品番 H-061  
 (萩松美屋醤油)  
 松陰漬  
 600円+税  
 120g  
 ■賞味期限: 常温180日  
 ❖ MADE IN HAGI

醤油屋から生まれた  
 昔ながらのバリバリの漬物。  
 萩産「千石台大根」を  
 使用し復刻。

伝統の味が  
 グレードアップして  
 復刻



ちょっと贅沢な  
 しそわかめ

定番「しそわかめ」の化学  
 調味料不使用タイプ。



品番 H-059  
 (萩井上)  
 しそわかめ(青)  
 274円+税  
 75g  
 ■賞味期限: 常温150日  
 ❖ MADE IN HAGI



スティックな職人魂が  
 宿る茶漬け

天日干した天然ふぐの美  
 麗な味が、ご家庭で手軽  
 に楽しめます。



品番 H-060  
 (松浦商店)  
 元祖ふぐ茶漬け  
 600円+税  
 5g×4食入  
 ■賞味期限: 常温150日



萩地磯のうに  
 100%

萩の地磯で海士さんが素  
 潜りで漁獲したうにだけを  
 使用しています。1本1本、  
 心を込めて手作りの定番  
 のアルコールタイプ。塩う  
 に含有率98%、残り2%は  
 アルコールと調味料だけ。

品番 H-057  
 萩広松の粒うに  
 2,500円+税  
 70g  
 ■賞味期限: 常温180日  
 ❖ MADE IN HAGI



ごはんの友  
 売り上げナンバーワン

萩特産のむつみ豚で仕立  
 てた肉味噌。ゆずの香りで  
 あっさりとした印象になりま  
 す。道の駅萩往還「ごはん  
 の友」売り上げ1位。

品番 H-058  
 (みどりや)  
 むつみ豚香り味噌  
 480円+税  
 180g  
 ■賞味期限: 冷蔵20日  
 ❖ MADE IN HAGI



幻の萩産  
 ごはんの友

加工の名人、文田屋のお  
 ばさんが、知人の受注生  
 産のみで作っていた幻の  
 品。萩産スルメイカを丁寧に  
 さばき、辛子明太で和えた  
 手作り品。

萩往還  
 限定

品番 H-055  
 (文田屋)いか辛子和え  
 417円+税  
 150g  
 ■賞味期限: 冷蔵7日  
 ❖ MADE IN HAGI



創業160年の  
 新製品

萩の伝統焼きぬき蒲鉾に、  
 萩産ゆずを練りこんでいま  
 す。切ってそのままや、うどん  
 やお吸い物に入れてお召し  
 上がりください。農林水産  
 大臣賞受賞。

品番 H-056  
 (徳小兵衛蒲鉾本店)  
 ゆず巻き  
 600円+税  
 160g  
 ■賞味期限: 冷蔵7日  
 (製造日より)  
 ❖ MADE IN HAGI



萩の切り絵作家  
上田豊治の世界

自閉症と向き合い、作品を作り続ける  
上田豊治氏の精密な切り絵作品。

上田豊治絵葉書

各926円+税  
各6枚セット

MADE IN HAGI

品番 H-067① Aセット

品番 H-067② Bセット

上田豊治 Ueda Toyoharu

昭和44年山口県萩市に生まれる。3歳のとき自閉症と診断される。養護学校で切り絵を教わり、その後、萩市美術展、障害者展など数々の受賞歴があり、銀座三越をはじめ全国各地の三越、カナダでも個展を開くなど内外で高い評価を得ている。テレビのドキュメンタリー番組出演などの経歴を持つ。現在萩在住。



品番 H-080② Bタイプ



品番 H-080① Aタイプ



品番 H-080③ Cタイプ

松陰役  
伊勢谷友介氏  
「挫折禁止」

伊勢谷友介氏が代表を務めるリ  
バースプロジェクトとTAKE Create  
Hagiのプロダクト品。伊勢谷氏の座  
右の銘「挫折禁止」を平杜直樹氏  
がデザイン化したマウスパッド。

Take REBIRTHオリジナルマウスパッド

各3,000円+税  
横190×縦170×厚87mm

MADE IN HAGI

萩らしい  
モチーフの一筆箋

萩のボネコ(カサゴ)をあしらっ  
た一筆箋。

品番 H-068

上田豊治一筆箋

各1冊400円+税

MADE IN HAGI



気軽に遊べる  
スタンダード版

P3の愛蔵版を、同じ内容で、よ  
り低価格でお求めいただけるス  
タンダード版。

品番 H-065

明治維新の偉人かるた

1,500円+税

MADE IN HAGI



装飾用の  
本格日本手拭

松陰先生の最も有名な肖  
像画を、京都の染専門店の  
技術で仕上げた日本手拭。

品番 H-066

吉田松陰手拭

1,000円+税



品番 H-062③

高杉晋作と近代化の礎を築いた偉人

品番 H-062②

久坂玄瑞と明治維新の文化人

品番 H-062①

吉田松陰先生と明治維新の立役者

学べるクリアファイル

明治維新に関わる萩の偉人  
52人の3種のクリアファイル。後  
藤猛氏の秀逸なデフォルメ似  
顔絵が楽しい。

明治維新の偉人ファイル  
各250円+税

MADE IN HAGI

習字の練習が  
したくなる

手拭の綿糸品。ちょっとした  
お札の手紙などに便利。

品番 H-064

吉田松陰一筆箋

400円+税



偉人2人を  
ポップにアレンジ

吉田松陰、高杉晋作を、ポップに  
デフォルメデザインした日本手拭。

松陰・晋作のデフォルメ手拭

各800円+税



品番 H-063②

高杉 晋作



品番 H-063①

吉田 松陰





品番 H-073  
「黒ヶ谷米」うるち精米  
単一原料米  
山口県コシヒカリ  
3,800円+税  
5kg[専用木箱入]

10月頃から

MADE IN HAGI

期間限定

萩市佐々並の西にそびえる男岳(標高789m)のふもとで育つ米は、純麗な湧水、海風の影響を受けない山間部で昼夜の寒暖差が激しい立地、柔らかでふくよかな粘土質の土。恵まれた自然条件育てられた高級米です。

人と大地と  
水の結晶の一粒



品番 H-071  
萩メロン大使 箱入1個  
1,650円+税

品番 H-072  
萩メロン大使 2個  
3,300円+税  
■賞味期限：冷蔵7日  
7月中旬～8月上旬まで

期間限定

高糖度で  
大玉の夏メロン

品種は高級ネットのアルスメロン。萩の夏の贈答品として極めて人気の高い「キング・オブ・フルーツ」。



品番 H-069  
(耐久社)  
夏蜜柑(6個)  
2,800円+税  
[専用木箱入]  
■賞味期限：冷蔵7日  
5月上旬～6月中旬

MADE IN HAGI

期間限定

萩往還限定

株式会社耐久社は、山口県萩柑橘試験場の跡地で、夏みかんの栽培や貴重な種の保存、新規就農者への営農技術の研修などを行う、柑橘栽培のお手本のような会社。プロ中のプロが厳選した夏蜜柑を、明治時代の復刻レシムで包装し、木箱に入れてお届けします。



品番 H-070  
(耐久社)  
実生甘夏(6個)  
2,800円+税  
[専用木箱入]  
■賞味期限：冷蔵7日  
4月上旬～5月下旬

MADE IN HAGI

期間限定

萩往還限定

とても酸味が強い夏蜜柑の中でも実生甘夏は、種から育てた純粋種で、接ぎ木では4年目あたりから収穫できるのに対し、実生は10年。酸味が少なく糖度が高い、まろやかな味の特徴です。さらに本品は、収穫の時期をできるだけ遅らせた木成りの完熟品です。

まろやかな  
木成り完熟甘夏

夏蜜柑栽培の  
プロが厳選



萩・耐久社の  
「こだわり」

離島 相島の特産品

**期間限定**

萩の島で育った夏のシンボル



品番 H-074  
相島スイカ(1個)  
3,500円+税  
[紙箱入]  
■賞味期限: 常温7日  
6月上旬～8月上旬まで

萩沖14kmの日本海に浮かぶ相島は山口県最大のスイカの産地。数種の中から生産者の坂倉良夫さんがこだわるのは、糖度が高くクリーミーな品種「甘泉(かんせん)」。

萩の夏の象徴「相島スイカ」をお届けします。

**期間限定**

とろけるほどの甘さ



品番 H-075  
相島産安納芋  
2,500円+税  
5Kg  
■賞味期限: 常温30日  
10月下旬～1月下旬

芋作りにとって、相島の自然条件はまさに奇跡。安納芋だってスゴイ。

芋作りにとって、相島の自然条件はまさに奇跡。安納芋だってスゴイ。

**期間限定**

萩の地元主婦御用達



品番 H-076  
萩相島産馬鈴薯  
1,500円+税  
相島産馬鈴薯 5kg  
■賞味期限: 常温30日  
6月中旬～8月上旬  
11月下旬～12月下旬

萩のベネラン主婦は「馬鈴薯は相島でないといけない」と口を揃える。知る人ぞ知るローカルブランド、コロッケや肉じゃがで味が際立ちます。



これまでも、そしてこれからも、サツマイモの黄金色のホクホク感は、人類を幸せにします。

**期間限定**

永遠のナチュラルスイーツ



品番 H-077  
萩相島産さつまいも  
1,500円+税  
5Kg  
■賞味期限: 常温30日  
10月下旬～12月下旬

これまでも、そしてこれからも、サツマイモの黄金色のホクホク感は、人類を幸せにします。



これまでも、そしてこれからも、サツマイモの黄金色のホクホク感は、人類を幸せにします。

百五十年の時を超えた明治維新の柿  
「松陰柿(しょういんがき)」

1859年冬、吉田松陰が獄中で絶食していた際、「母が、吊るし柿」を差し入れて、我が子の身を案じて差し入れた柿は、きっと松陰の好物であつたと推察します。

150年以上の柿の木が、十数本現存し、大切に守り育てられています。吉田松陰や高杉晋作が活躍した時代から歴史をみつめてきた柿の木です。



品番 H-078  
松陰柿(西条柿合わせ)  
1,500円+税  
5個(化粧箱入)  
10月中旬～11月上旬



インターネットからでもご注文できます。

はじめに「道の駅萩往還」のウェブサイトへ <http://www.hagioukan.com/>

道の駅萩往還の商品をインターネットからご購入いただくことができます。お支払いはカードもご利用いただけますので、お気軽にご利用ください。新しい商品なども多数ご紹介していますので、ぜひ一度ご覧ください。



■ご注文の受付について

〈お電話でのご注文〉  
TEL 0838-22-9889 受付時間/9:00~18:00

〈FAXでのご注文〉  
FAX 0838-22-9880 受付時間/24時間対応

〈郵送でのご注文〉 専用のご注文書にご記入の上、切手を貼らずにご投函ください

〈ホームページでのご注文〉 <http://hagioukan.com>

出荷はご注文いただいた日から10日ほどかかる場合がございます



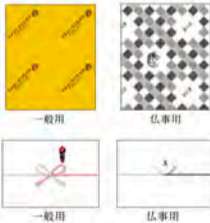
道の駅 萩往還

〒758-0061  
山口県萩市大字  
椿字鹿背々坂1258

※商品のパッケージや内容・価格は、予告なく変更することがございます。 ※売切れの際は、ご容赦ください。

■商品包装について

包装紙は一般用、私事用それぞれ専用の包装紙をご用意いたしております。お気軽にお申し付けください。



木箱も「Made in Hagi」

本カタログ商品全ての木箱は、萩美萩工芸で製作しています。木は自然にやさしい「自然環境保護選用品材」を使用しています。



木箱は、5年で資材として活用出来る早成樹で、森林伐採による環境破壊を防ぐ今注目されている新しい素材です。  
※全子明太子の木箱を除く

（プライバシー保護とDMの取扱について） 当社では、お客様からお借りしたお名前・住所・注文履歴などの個人情報、当社が責任を持って厳重に管理し、カタログ送付やお客様との連絡などの目的以外には使用いたしません。今後、カタログなどのご案内が不なる場合はお手数ですが当社までご連絡ください。



▲多田 源水氏

萩市日本海沖45kmに浮かぶ見島では、古くから初子長男が産まれた年に親戚縁者が集まって、豊6豊ほどある大風「鬼揚子」を作り、正月に掲げる風習があります。恐ろしい鬼面には、子がたくましく成長してほしいという願いが込められています。さらに鬼の目の涙は、育った子が、決して

人の情けを忘れないように」という願いと、空高く揚がった鬼揚子が人々の平和な暮らしを眺め「うれし涙」を流しているという意味があります。今回の「鬼揚子キット」は、見島の鬼揚子制作の第一人者、多田源水氏に、原画をはじめ、総監修をお願いし、材料の和紙や全てのパーツを本物と全く同じ素材で



■商品 H-079  
鬼揚子キット  
2,500円+税

自分で作る  
パーツセット

MADE IN HAGI

キット化しています。竹ひごに至っては、源水氏自らが見島の竹を刈って「一本一本、手で削っていただきました。鬼揚子は厄除け、商売繁盛など、吉祥シンボルであり、萩市の消防車や見島への連絡船にも描かれてます。ご家族みなさんで「作る・知る・遊ぶ」。お子様のいらっしゃるご家族へのプレゼントとしても最適です。



作る・知る・遊ぶ 萩・見島の伝統工芸

おに よう ず  
「鬼揚子」