



萩の宝モノ。

No. 02
2012
MICHINOEKI
HAGIOUKAN

道の駅

萩往還
エキチヨーカー版

2012年10月発行
社団法人 萩物産協会
〒758-0061 山口県萩市大字樟字鹿背ヶ坂1258
TEL.0838-22-9889
<http://hagioukan.com/>

「萩の宝モノ」をテーマに、道の駅(萩往還)のヒト・モノ・コトを
ご紹介する現代風かわら版です。厳選された特産品が集う「物産館」、
きれいな水と緑と空に育まれた野菜達が並ぶ「野菜まあと」、
幻の見島牛を贅沢に食べることが出来る「見蘭牛ダイニング玄」、
手抜きなしの自家製麺が自慢の「うどん茶屋 橙々亭」など(Made in Hagi)の
オールスター達が勢揃いします。道の駅(萩往還)の旬の情報や裏話も満載の
かわら版を片手に、是非皆さん、遊びにいらしてください!

素材・製法に徹底的にこだわった

「道の駅萩往還オリジナル」

なつみかんぶれみあむまーまれいど

夏蜜柑

プレミアム

マーマレード

数量限定
販売



松陰柿

百五十年の時を超えた
明治維新の柿
しょういんがき

数量限定
販売



萩市旧松本村は、吉田松陰生誕の地であり、かつて松下村塾があった地です。江戸時代から柿の栽培が盛んで「松本柿」として知られ、その味の良さから、昭和天皇に献上された歴史もあります。品種は西条柿で、渋抜きしたものを生食で、



萩を代表する柑橘といえば、夏蜜柑。このたび、萩の夏蜜柑を使ったマーマレードを新発売しました。果皮の形をそのまま残し、苦みと爽やかな酸味を残した「ビター」と、ペーस्ट状で味もマイルドな「スウィート」の2種。どちらも30年以上、農業や化学肥料を全く施していない萩市笠山の畑で収穫された夏蜜柑だけを、加工歴40年以上の熟練職人による、心のこもった手作り品です。



のみ。余分な水分を煮飛ばして作るため、贅沢に原料を使います。「ビター」は、硬く仕上げた大人の味。パンや紅茶はもちろんです。前菜や豚肉料理のトッピングに。「スウィート」は、パンに塗りやすく自家製ソースの隠し味にも最適です。萩の美しい自然の恵みを凝縮したプレミアムクオリティのマーマレードをご賞味ください。

または吊るし柿でいただきます。一八五九年冬、吉田松陰が萩の獄中で絶食していた際、母が吊るし柿を差入れた史実があります。我が子の身を案じて差入れた柿は、きっと松陰の好物であったことでしょう。そしてその地に、現在も樹齢百五十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世の中を見つめてきた柿の樹。道の駅萩往還では、この樹に実る柿だけを「松陰柿」と名付け、十月中旬から約一カ月間、販売します。数量限定の、たいへん貴重な柿です。



松陰柿
5個化粧箱入り
1,500円(税込)



萩の宝モノ。

歴史の道100選・萩往還に、道の駅・駅長厳選の特産品が揃いました。



道の駅萩往還オリジナル
夏蜜柑
プレミアム
マーマレード
ビター・スウィート
各630円(税込)

エキチヨ
随想

萩市小川産の桃500個以上破棄した。商品レベルも1万枚没にし、大損害を出した。このたび発表した新製品、桃ジャムの試作段階の話である。

試作をお願いしたのは、山口県在住で、全国トップレベルの加工技術を持つベテラン職人。目指したのは、100年後まで残る世界品質。保存料や着色料、香料その他一切使用せず、原料は、「果実と砂糖だけ」という条件をつけて



「果実と砂糖だけ」という条件をつけて

萩市小川産の桃500個以上破棄した。商品レベルも1万枚没にし、大損害を出した。このたび発表した新製品、桃ジャムの試作段階の話である。

※年末ギフト限定で販売予定

HAGIOUKAN ANNIVERSARY EVENT
道の駅萩往還が、おかげさまで2周年
アニバーサリーイベント
秋の収穫祭
平成24年10月20日(土)・21日(日) 9:00~

アニバーサリーイベント・その1
招福くじ
先着 **2,000** 個
10月20日(土)・21日(日) 9:00~ 無くなり次第終了

当日施設内お買い上げレシート1,000円(税込・食事もOK)ごとに、福引券を1枚進呈。お1名様何枚でも可。
特賞:萩産新米「九郎米5kg」をはじめ、萩の農産物などをプレゼント。空クジなし。合計2,000回(1日先着1,000回)の大サービス企画。

アニバーサリーイベント・その2
肉うどん100円
10月20日(土) 10:00~ 無くなり次第終了
先着 **300** 名様

施設内うどん店「橙々亭」の人気メニュー肉うどん(通常470円)が100円。先着300名様。

アニバーサリーイベント・その3
見島牛すき焼き丼500円
10月21日(日) 11:00~ 先着 **50** 名様

幻の超高級霜降り肉「見島牛」のすき焼き丼(2,000円相当)が500円。先着50名様。(当日朝10:00~レストラン「玄」で整理券配布)

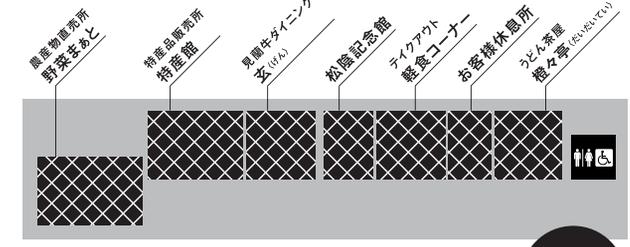
「山田フルツファーム」
萩ワイイン
秋市紫福産ぶどう100%の赤ワイン。2010年・2011年分は、秋の発表と同時に即完売。2012年は、10月下旬の入荷予定。

「しもせりんご村」
あじふるジュース
阿東町エコファーマー認定果樹園のりんご果汁100%。太陽をいっぱい浴びた無殺菌りんごの濃厚ジュース。

「広松」
手作り粒うに
秋の地産ウニを、海女たちが心を込めて手詰めた逸品。初夏に瓶詰めしたもの、秋以降、食べごろになります。塩うに含有率98%。

70g 2,650円(税込) 180ml 280円(税込) 720ml 1,980円(税込)

EKICHO SELECTION
エキチヨ
季節のオスシメ



HAGIOUKAN
道の駅萩往還
社団法人 萩物産協会 〒758-0061 山口県萩市大字橋字鹿背ヶ坂1258
TEL.0838-22-9889 FAX.0838-22-9880
[e-mail] hagiobsn@water.ocn.ne.jp [URL] http://hagioukan.com/

駐車場 55台

VEGETABLES MART

野菜

まあと

萩市周辺も含めて地元の生産者の方から直接届く野菜や農産物の数々。出来立て、採れたての新鮮さ、そして安さが嬉しい！萩の風土を代表する地元ならではの商品すべてが自慢です。



九郎米

「くろうまい」

萩市佐々並の黒ヶ谷九郎ヶ谷集落は、標高789mの男岳のふもとに位置しています。幕藩時代には、四十数戸の小集落となっていました。黒ヶ谷川の上流には男瀧女瀧の2段瀧があり、清流に恵まれています。山間傾斜地の水田は労力やコストはかかりますが、なにより美味しいお米がとれます。※限定出荷

2kg 1,000円(税込)
5kg 2,200円(税込)

萩市佐々並地区

かつて、萩往還の宿駅として重要な役割を果たした佐々並地区。現在も、幕末から大正期にかけての歴史的建物による半農宿場町の面影が残っています。棚田の石垣など含め、重要伝統的建造物群保存地区に選定されています。



ささなみとうふ

創業安政5年。江戸時代から続く、土山商店の「ささなみとうふ」。明治時代、4代目店主の亀太郎氏が、伊藤博文公から、ぜひ東京で豆腐を作ってほしいという依頼に対し、「佐々並の名物がなくなってしまう」と云って断ったエピソードが知られています。現在も、佐々並市の旧街道で、毎朝、手作りで豆腐が作り続けられています。



真ささなみとうふ 一丁210円(税込)
ささなみとうふ 一丁105円(税込)

DAIDAITEI

うどん茶屋

橙々亭

うどん店の命は、なんといっても本格出汁。天然素材から丁寧にとった出汁は、うどんはもちろん、カツ丼や親子丼などにも活かしています。麺も自家製で、シコシコした噛み応えが自慢です。大衆食を大衆価格で楽しんでいただく食事処です。



かけうどん 320円(税込)

平成24年10月末リニューアル

味・価格・器など このたび一新



天井 680円(税込)

うどん茶屋

【橙々亭】

-だいたいてい-

自家製麺と手作り出汁が自慢。カツ丼も人気。



・営業時間・
9:00~17:00
(モーニングうどん/9:00~11:00)

MENU

- 肉うどん..... 470円
 - ごぼう天うどん..... 450円
 - かやくうどん..... 450円
 - 肉うどん定食(平日のみ)..... 580円
 - 親子丼..... 530円
 - カツ丼..... 580円
 - 山菜かしわめし..... 200円
 - トッピング
 - ・天かす..... 40円
 - ・温泉卵..... 90円
 - ・丼とセットミニうどん..... 200円
- ※上記の価格は全て税込

一杯のかけうどんに、思いを込める。このたび、メニューを一新した橙々亭では、出汁に最もこだわりました。従来のカツオ節やいりこ、昆布などの天然出汁に加え、地元で人気の日本海産アジの煮干しでコクをつけました。自家製の麺や、具材の味付けも大幅に改良。また、余分な単品を削除したり、食べきれなかった量を調節し、単品価格をダウン。新しくなった丼メニューもおすすすめです。

農産物直売所

【野菜まあと】

野菜ソムリエがいる
特選野菜・果物直売所。



・営業時間・
9:00~18:00



超仕上げと呼ばれる最終工程を終えたまな板の表面は、まるで上質な絹織物のように、きめ細かく滑らかな肌触りになります。木材加工歴40年以上のベテラン職人による全工程手作りのまな板です。材料は、山口県産のイチヨウの樹。包丁の刃アタリが柔らかく、匂いうつりが少ないのが特徴です。木のまな板は、使っていくうちに、痛めます。絹板は、いつでも喜んで再削り(有料300円)します。「良い物を永く使っていただきたい」という、職人の願いのこもった工芸品です。



絹板

「池永商事」
【まな板】

1枚 2,000円(税込)前後(大きさにより)

テイクアウト

【軽食コーナー】

プレミアム夏みかんソフトが大人気!



・営業時間・
9:00~18:00



いちごの生シャーベット 350円(税込)

新発売!

いちごの生シャーベット

開業以来、萩産夏蜜柑果汁100%で仕立てた「プレミアム夏蜜柑ソフト」や、手作りの長州どりから揚げが大好評。そして、このたび新メニュー「いちごの生シャーベット」が加わりました。山口県長門市産のいちごに、天然オリゴ糖だけを加えた完全オリジナルの手作り品。コーンの上に、当店自慢の「さらら牛乳ソフト」を乗せた三段重ねのよくばり仕様。違いのわかる大人の女性におすすめです。

テイクアウト

軽食

コーナー

TAKE OUT

見蘭牛ダイニング

【玄】

-げん-
見蘭牛100%のハンバーグは絶品。



・営業時間・
11:00~17:00(土・日・祝 18:00)
・定休日・
毎週火曜日(祝日の場合は翌日)

PRODUCT HALL

物産館

数ある萩のお土産の中から、絶対間違いのない最上級品ばかりをセレクト。海の幸も山の幸も、お菓子も工芸品も、駅長が自ら確かめてお届けする。萩自慢が揃いました。季節限定商品もお見逃しなく！

「萩ガラス」 萩ガラス 醤油砂嘴

萩ガラスの美しい翠色は、原料の萩産玄武岩が発する自然色です。長く使っても飽きのこない理由のひとつは、木々の緑の美しさに共通する、癒しの色にあるのかも知れません。発売以来、大ヒットしている醤油砂嘴は「液だれしにくい」ことも評判です。この秘密は、本体と蓋の密着にあります。注ぎ口から出た醤油の分、同じ口から空気が戻り、余分な液を押し戻してくれる。また、超高温で作るため、強度もバツグン。「生もの」として、末永く愛用いただける名品です。



1個 2,100円～(税込)



360ml 550円(税込)

「大つち」 萩の真ふぐ 一夜干し

「トラフグがふぐの王様なら、マフグはふぐの女王様」。萩往還の篠原駅長が広島から萩にきた10年ほど前、ふぐ漁師さんからいただいたマフグの刺身の美味しさに驚き、ブランド化する際に考えたキマツチコピーです。時が経ち、山口県のあちらこちらで見かけるようになり、マフグを知り尽くした駅長が、最もおすすめする食べ方が「一夜干し」の炙り。トラフグに匹敵する実力を持ったマフグの旨みが、干すことにより凝縮され、炙つてさらに花開く。焼いた身をほぐしてお茶漬けに乗せると、至高の出汁がしみだしてきます。【漁期は2月～5月ごろ】



1箱6～8枚入り 1,700円前後(時価)

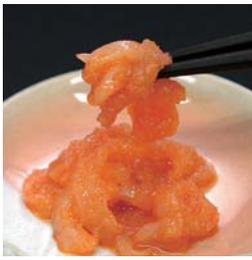
[文田屋]

いか辛子あえ

萩市・越ヶ浜は、日本最大級のふぐはえ縄船団の基地。その魚にうるさい港町で、長年愛されてきた加工品がこれ。萩沖で漁獲された新鮮なイカを、辛子めんだいで和えた手作り品。もともと贈答品として、予約分だけしか製造されなかった、萩でも知る人ぞ知る秘蔵品。あつあつごはんに乗せるだけのめし友です。



100g 450円(税込)



特産品販売所 【物産館】

駅長自ら厳選した萩を代表する特産品ばかり。



・営業時間・ 9:00～18:00



「岡田味噌醤油」 醬人



200ml 580円(税込)

50年間醤油蔵で、蔵人だけが楽しんできた秘醬があります。日本古来の伝統調味料「ひしお味噌」を蔵出しする際のわずかな余液を集め、最高の旨い醤油として、愛用されてきました。発酵の過程で生み出される甘みとコク。日本人の遺伝子を刺激する立香。たまごかけごはんにも最適。サラダに少量かけると和風ドレッシングに早変わり。焼肉にも使え、煮物料理の隠し味としても絶妙です。

コッパは、お湯又はお茶を注いで、一分ほど蒸らすこと。国産天然ふぐ(サバフグゴマフグ)を、職人が大切にさばき、天日で干す。化学調味料は一切使わず、ふぐの身から染み出す汁で味わう。高品位のお茶漬けです。また、熱湯を注ぐだけで、あっさりとしたお吸い物になり、パスタの仕上げで使用すると、和風パスタとしてもお楽しみいただけます。



1袋4食入り 630円(税込)

「松浦商店」 元祖 ふぐ茶漬



Menu

ハンバーグ	
究極の黒(見蘭牛100%)	980円
至福の赤(見蘭牛・むつみ豚)	780円
極一きわみー(幻の牛・見蘭牛100%)	1,500円
ごはんセット(ごはん、サラダ、味噌汁)	300円
むつみ豚の豚丼	880円
とろける牛すじカレー	880円
見蘭牛のステーキ丼	1,980円
特製 お子様ランチ	780円

※上記の価格は全て税込



1個 200円

世界で一番美味しいコロッケ

開業以来、数多くのメディアに取り上げられ、昼時にはリビーターの方々が行列をつくる人気のレストラン。世界でここだけの幻の見蘭牛ハンバーグ(土日限定各10食程度)や、萩特産の見蘭牛を使った高級カジユアルメニエ、牧場直営ならではのリーズナブルな価格で提供してまいります。このレストランのもう一つの楽しみ方が、テイクアウト。見蘭牛やむつみ豚を使ったお弁当やお惣菜を、お持ち帰りができます。中でも手作りの見蘭牛コロッケは、道の駅萩往還全体で、最大級のヒット商品。ただし、世界一美味しいコロッケは、ご家庭での愛情のこもったお母さんの手作りコロッケかもしれませんね。

世界で一番美味しい 手作りコロッケは？

見蘭牛コロッケ

