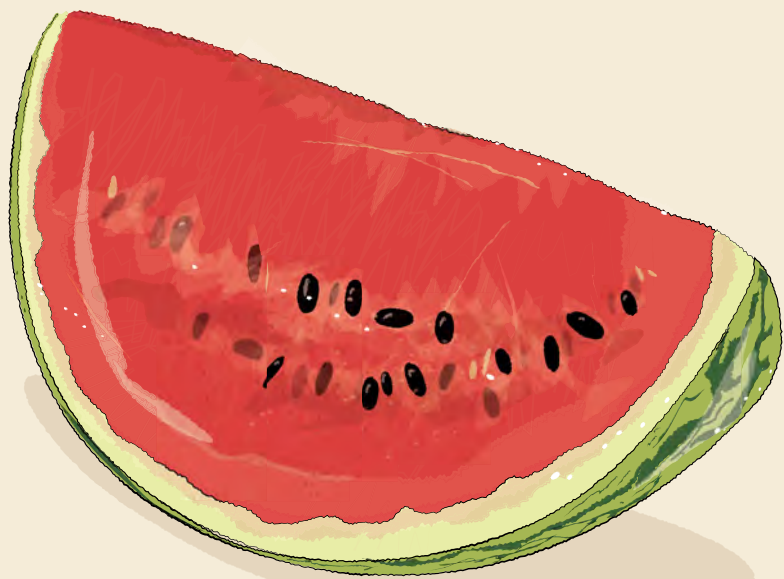




相島 スイカ

3本仕立ての1果どり
あじすいか



萩沖約14km沖の日本海に浮かぶ相島。山口県一のスイカの産地で、「萩西瓜」ブランドで有名です。火山灰が堆積した水はけの良い土壌、豊富な日照量、島風による安定した気候など、スイカの栽培に適した自然条件が揃っています。また、「3本仕立ての1果どり」と呼ばれる、1株から出たつるを、

3本だけ残り、さらに出来たスイカを1果のみ残して大きくするという、丹精込めた栽培方法で、40年前から、上質なスイカを生産しています。相島のスイカは、スッキリとした甘み特徴。みずみずしく、シャキシャキした食感と、爽やかな香りが楽しめます。出荷は毎年6月上旬から7月がピークです。相島スイカがピークを過ぎると、代わって山間部で栽培される「福賀スイカ」が登場します。昼夜の寒暖の差が激しい準高冷地の気候を生かした栽培で、濃厚な甘みが特徴です。かつて、麦わら帽子をかぶって緑側で種を飛ばしながら食べたスイカ。遠い昔の夏の日の午後、思いをはせながら、賞味ください。



フルオリジナル ポン酢 ドレッシング

素材の味を最大限に引き出す
「萩往還オリジナル」
ふれみあむぼんず・どれっしんぐ



「調味料は、味の決め手」。心を込めて作った料理をいただく際に、最後に付ける調味料で、決定的に味が変わります。道の駅萩往還では、このたびオリジナルポン酢と、ドレッシングを開発しました。どれも、素材の良さを最大限に引き出せるよう、透き通った淡麗で品のある味を目指し、保存料・着色料など、余分な物は使用していません。



「ドレッシング」は、そのままサラダや温野菜に。じっくりとった昆布出汁で、野菜の甘みと旨みを引き出します。3品とも、ふぐ加工歴50年のベテラン職人による手作り品。調味料は、一度に使う量は、ほんのわずか。少しの量で、料理のグレードが格段にアップします。



萩の宝モノ。

No.
03
2013
MICHINOEKI
HAGIOUKAN

道の駅

萩往還
エキチヨーカー版

2013年3月発行
社団法人 萩物産協会
〒758-0061 山口県萩市大字椿字鹿背ヶ坂1258
TEL.0838-22-9889
<http://hagioukan.com/>

知る人ぞ知るローカルブランド

萩は歴史の町と同時に、食の町でもあります。日本海からの海の幸や、中国山地西端の地で生産される、様々な山の幸にあふれています。また創業百年を超える老舗加工品店も数多く、優れた食材を、優れた技術で加工し販売しています。道の駅萩往還「エキチヨーカー版」は、そうした萩のローカルブランドを、アーカイブする情報誌です。

相島スイカ

1玉 2,000円～
4,000円程度

各サイズのカットも
ご用意しています。



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

フルオリジナル
ポン酢
ドレッシング

各480円(税込)

エキチヨー松陰想



この地域に引越してきた約11年前、萩市見島の「鬼揚子(おにようず)」を初めて知った。恐ろしい鬼面が描かれた畳6枚分ほどの大風呂だ。見島は萩沖約45kmの日本海に浮かぶ離島。「鬼揚子」は、説では、平安時代から現在まで、見島に伝わる風習で、初子長男が生まれた年、親戚縁者が集まり鬼揚子を作り、正月の冬空高く揚げて、子

の健やかな成長を祈る行事だ。

鬼揚子の目には、それぞれ紅白の房が下がついている。鬼のようにたくましく育った子に、人の情けを決して忘れないようにとの願いを込めた「涙」のシンボル。また、鬼揚子作りの名人、多田源水氏の鬼面の歯は、少し丸みがある。人を丸呑みするような威圧的な表現の中に、優しさを残しているとおっしゃる。

お話を聞いて、感動した。

生まれた子供を地域が祝福し、見守る。

現在この国は、核家族化、少子高齢化、過疎化の問題が深刻化している。見島も人口が減少し、鬼揚子も数年に一度しか空に舞わない。

私が小学生のころ、正月の男の子の遊びといえば、風揚げに独楽回し。女の子は羽根つきをしていた。何百年の続いた日本の原風景が、ここ40年で大



きく変わった。

鬼揚子は、守り神のシンボルとして、萩市の消防車や見島への定期船に描かれている。

このたび、多田源水さんに、原画、全ての監修をお願いし、本物と全て同じ素材の鬼揚子キットを発売する。サイズは1mほど。家族みんなで、幸せな気持ちで作っていただければと思い、完成品ではなく、キット化した。

道の駅萩往還駅長 篠原 充

ゴールデンウィークイベント

ゴールデンウィーク期間中、道の駅 萩往還では楽しいイベントを開催!!

チャリティー・イベント

大道芸 in 萩往還

4.28 [日] 29 [月・祝]
10:00▶17:00

ジャグリングチーム「ストーク・バム」のみなさんを中心に、敷地内で手品やバルーンアートなどの大道芸を披露!!



収益はすべて、東日本大震災の義援金として寄付いたします。

国の天然記念物

見島牛 in 萩往還

5.4 [土] 5 [日] 10:00▶16:00

「見島牛」の子牛を展示。期間中、施設内お買い上げレシート1,000円毎に体重当てクイズ応募券を進呈。特賞は「見島牛ステーキ肉1万円分」。他に特産品100組!

「見島牛」は大変希少な牛で、現在一般公開されているのは、見島の現地と東京・上野動物園のみです!



同時開催

見島「鬼揚子」絵付け実演

5.5 [日] 10:00▶16:00

「鬼揚子」作家の第一人者、多田源水氏が、見島より萩往還へ。絵付けや製作の実演をみなさんにご覧いただきます。



エキチヨーセレクション
季節のオススメ

かまあげ

【福八商店】
春から初夏と、秋のシラス漁シーズン限定のゆでた品。ポン酢でお召し上がりください。漁獲があった日に、物産館に入荷します。



1パック 286円(税込)

飲む橙

【柚子屋本店】
酸っぱいけど美味しい……。橙、柚子・夏みかんの3種のブレンド果汁100%。キュートな瓶は使用後、花瓶にもなります。

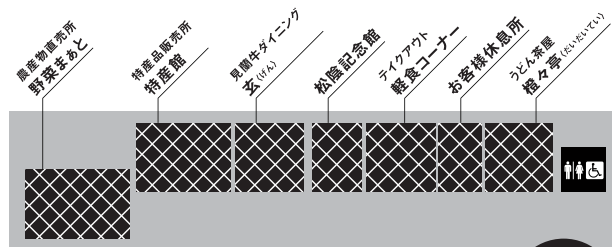
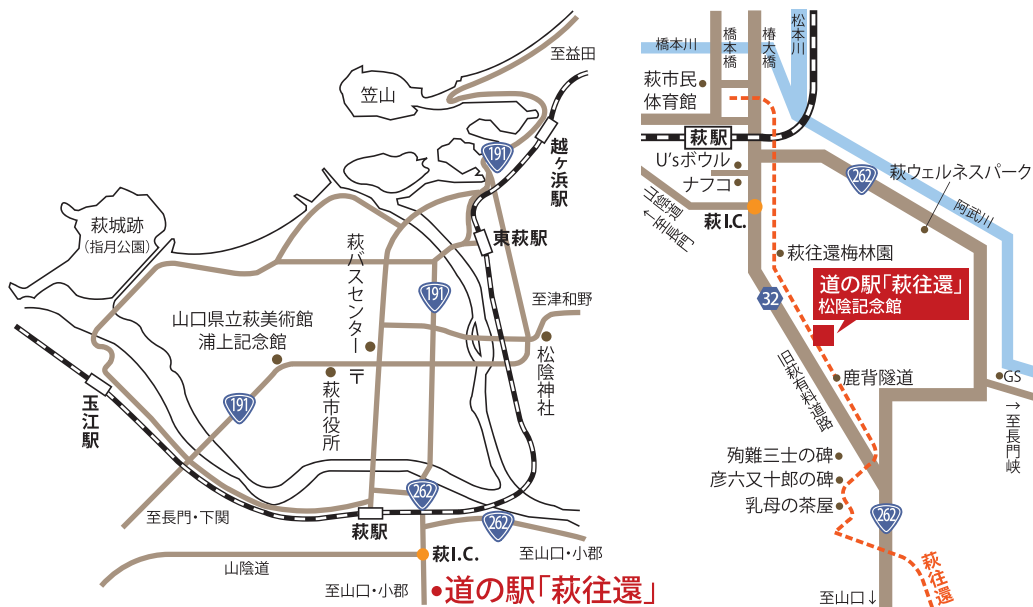


180ml 630円(税込)

ちょんまげビール

【岸田商会】 お求めやすい価格になりました。萩の本格地ビール。フルーティなホワイトラガーに近い「ペールエール」濃厚な「アール」の3種。

350ml 1本
[旧価格]550円(税込)▶▶
[新価格]315円(税込)



駐車場 55台



道の駅 萩往還

一般社団法人 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 FAX.0838-22-9880
[e-mail] hagibsn@water.ocn.ne.jp [URL] http://hagioukan.com/

野菜 まあと

地元の生産者の方々と
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。



牧場直営専門店

見蘭牛ダイニング

玄

GEN

2010年の開業以来、

萩特産の「見蘭牛」や、幻の「見島牛」を使った
ハンバーグが大人気のレストラン。

プロの目で厳選した特選素材を使ったメニューを、
牧場直営ならではの

リーズナブルな価格で提供しています。

数えきれないほどメディアで紹介された、
萩往還の名物レストラン。

行列のできる名物トマト

平田さんの トマト

トマト



時価(3個で280円程度)

萩市椿の平田さんは、トマト作り35年のベテラン農家。最高の品質のトマトを作るために、これまで何度も品種や土壌、栽培方法を改良してきました。近年、萩市椿の直売所では、シーズンになると地元の方で、朝早くから行列ができるほど有名です。当所には、特に出来の良いA級品を出荷していただき、お客様から多数のご指名、ご用命をいただいています。「良い物を作るためには、全ての努力を惜しまない」。萩のエリート農家を代表する生産者の1人です。

肉の専門店手作り

玄のカレーパン

見蘭牛ダイニング「玄」の楽しみ方のひとつが、テイクアウト。手作りの弁当や見蘭牛コロッケが人気です。玄で、このたび「カレーパン」を新発売します。肉の専門店ならではの、見蘭牛とむつみ豚の合挽きという贅沢な具材をたっぷり使い、スパイシーなカレーパンに仕立てました。さらに、パン生地まで自家製という、こだわりの完全手作りオリジナル。カレー通も納得のクオリティです。

1個 250円(税込)

大人の濃厚 キーマカレー

萩特産の見蘭牛とむつみ豚の挽肉を絶妙なバランスで使い、赤ワインを使ってじっくり煮込んだコクのある濃厚キーマカレー。多種のスパイスによるキレのある辛さは、まさに大人向け。レトルトなので、プロの味を温めるだけで、簡単にご家庭でお楽しみいただけます。常温持ち運び可能で、ご当地カレーとしてお土産にも最適です。



1人前
500円(税込)

見萩牛

〔みはぎぎゅう〕

「見島牛」「見蘭牛」につづく、萩の新しいブランド牛。ミドリヤが、プロの目で選抜抜いた、萩育ちの黒毛和牛です。

150g 198円(税込)



萩産天然 絹もづく

国内流通しているモズクのほとんどは、沖縄や海外などで養殖されているナガマツモ科「フトモズク」。一方、国内の天然モズクは、石川県や山口県などで、ごく僅かに採れる貴重なモズク科「モズク」。植物の種類が違います。天然モズクは、極細で舌触りが良く、「絹モズク」と呼ばれ、味も市場価格も全く違う高級品。天然物は、海中の藻に着いて成長するため、「モズク」ではなく、藻に着く＝「モズク」とこだわる方もあります。



※調理・味付け済みですので、そのまま召し上がりがいただけます。

木間のおとうふ

手作り田舎豆腐



萩市木間(こま)地区は、冬季の積雪が激しい時は集落間の移動が困難になるほどの山間に位置しています。萩市では江戸時代から現在まで、数多くの豆腐店がありますが、近年、人気が高まっているのが「木間どうふ」。地元有志の方たちが、萩産大豆とにがりのみで作る、手作り豆腐です。ぎゅぐゅとした重量感のある食感と、大豆のやわらかな香りと味。豊かな大地と水。作り手の心を感じる、萩のソウルフード。



1丁 160円(税込)

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

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・見島牛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

M E N U

見蘭牛ダイニング 【玄】

ーげんー

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)

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



夏蜜柑オ・レ 250円(税込) ※紙カップでのご提供となります。

ほっと一息

夏蜜柑オ・レ

一杯ずつ、心を込めて入れたドリップコーヒーに、ミルクと夏蜜柑マーマレードを溶き入れ、ホイップクリームと夏蜜柑菓子をトッピングしました。ほんのりした、柔らかな甘みで、ドライブの疲れを癒してください。

テイクアウト 軽食 コーナー TAKE OUT

うどん茶屋 【橙々亭】

ーだいたいー

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

・かけうどん・
・ごぼう天うどん
・親子丼
・カツ丼

お昼のサービス
(11:00～15:00)
・肉うどん+
・ごぼう天+

定食
・瀬つきあじ
・むつみ豚ト

萩市笠山は、日本一のやぶ椿の群生林があり、毎年、花が見ごろの2月中旬から3月下旬まで、「萩椿まつり」が開催されます。その萩の椿で作ったのが「萩椿オイル」。なんと、開発したのは搾油機の専門メーカー。搾油のプロ技術者が、椿油の本来の成分を極力損なわないう、厳選した椿の種子を、超精密搾油機で非加熱でじっくり搾った100%の純粋椿油です。姉妹品の「椿の真実」は、原料の椿を、萩産に限定していないだけの同等品。（全て国産椿使用）。本来の保湿用以外に、料理にも、安心してお使いいただけます。

椿の真実(国産椿使用) 45g 2,625円(税込)
 萩椿オイル(萩産椿使用) 45g 3,675円(税込)



「サン精機」
 萩椿オイル



数ある萩のお土産の中から絶対に間違い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！

PRODUCT HALL
 物産館

「井上商店」
 しそわかめ
 青ラベル



約75g 295円(税込)



磯の香とやわらかな食感が人気の萩井上の「しそわかめ」。全国で人気のナショナルブランドです。地元の道の駅萩往還では、「しそわかめ」のシリーズを全種ラインナップ。中でも人気が、「しそわかめ」の化学調味料不使用タイプ「青ラベル」。ごはんやおむすび、冷奴や納豆の薬味としてもおすすめです。

「梶八商店」
 梶八の
 ちりめん

シラスの操業から加工まで、全て一貫して自社で行う萩・梶八商店。自船で漁獲した直後のシラスを、港に面した加工場で直接加工するため、鮮度抜群。水揚げされたシラスを塩ゆでしてそのまま出荷するのが「かまあげ」。それを干したものが「ちりめん」です。萩のシラス漁シーズンは、春から初夏と、秋の年2回。春のちりめんは、色がやや黒く、濃厚な味。秋は比較的色彩白で淡麗。炊き立てご飯にちりめん、味噌汁と漬物があれば、他に何を望みましょう。

ちりめん各種
 約60g 286円(税込)



「梶八」
 イキレ

「イキレ」とは、産まれて間もない数cmほどの、小さなスルメイカ。春から初夏にかけて萩沖で漁獲されます。獲れたては、湯がいて酢味噌でいただきます。また、それを天日で干すと、旨みが凝縮され、最高の珍味になります。イカの旨みは身はもちろんですが、肝や墨袋に隠されています。それらを丸ごと加工した「イキレ」は、食べ始めると止まらない美味しさです。



80g入り 348円(税込)



「香生の里」

椿せっけん 春椿

国産純粋椿油が全重量の50%以上。高価な原料を贅沢に使った手作り高級せっけんです。さらに、その原料の椿油は、「萩椿オイル」のサン精機製。製品の包装は、障害者授産施設「香生の里」のみなさんが、一生懸命行っています。



約85g ※手作り品のため誤差あり
 1,800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

創業安政二年（1855）の老舗蒲鉾店が、新たに開発した「ゆず巻き」。150年以上、伝統を守り続けた蒲鉾のすり身に、萩産の柚子を練り込んだ職人手作りの逸品。そのまま切つて刺身蒲鉾として、薄く切つて、うどんやお吸い物に浮かべていただくと、柚子の風味が出し汁の旨みを引き立てます。



160g 1本
 630円(税込)

「忠小兵衛本店」
 ゆず巻き



うどん店の
 地物井

萩ならではの、アジの煮干しでとった出汁が好評の橙々亭。うどん店のもうひとつの華が、井物です。カツ井や親子井などに加え、萩港で水揚げされる新鮮な地えびを使った「地えびのかき揚げ井」と、ブリッブリの萩産穴子を使った「穴子天井」が新登場。萩産魚介類に精通した駅長が監修した自信作。



地えびかき揚げ井(お吸い物付) 880円(税込)



地穴子天井(お吸い物付) 880円(税込)

うどん茶屋

橙々亭

DAIDAITEI

..... 320円
 450円
 600円
 650円

スメニュー
 (00)
 580円
 580円

ライ定食 880円
 カツ定食 980円
 ※上記の価格は全て税込