



□ 見蘭牛ダイニング・げん
 営業時間 / 11:00~17:00 (日祝 18:00)
 定休日 / 毎週火曜日 (祝日の場合は翌日)
 天然記念物の見蘭牛 100% ハンバーグが絶品。



□ 特産品販売所
物産館 営業時間 / 9:00~18:00
 駅長自ら厳選した萩を代表する特産品ばかり。

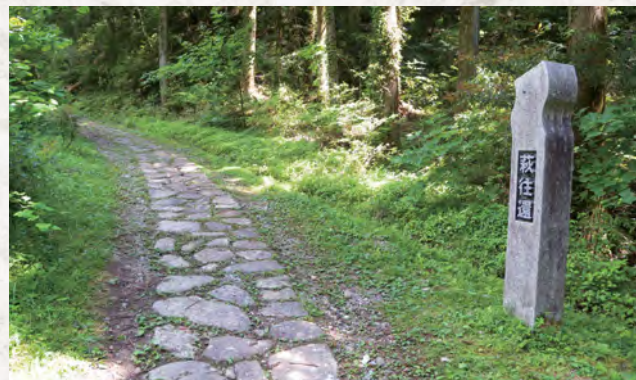
萩のきれいな水と緑と空に育まれた、
 “Made in Hagi”がここにあります。



□ 維新歴史資料館
松陰記念館
 営業時間 / 9:00~17:00
 萩・歴史散策の
 スタートはここから！
 幕末の志士たちの
 息吹が聞こえる。

萩往還とは

毛利氏が慶長9年(1604年)萩城築城後、
 江戸への参勤交代での「御成道(おなりみち)」として開かれた街道で、
 日本海に面した萩城下町(唐桶札場/萩市)から、
 瀬戸内海への海港・三田尻(三田尻御茶屋/防府市)までを結ぶ、
 全長およそ53Kmです。
 江戸時代の庶民にとって山陰と山陽を結ぶ「陰陽連絡道」として
 重要な交通路であり、幕末には維新の志士たちが往来し、
 歴史の上で重要な役割を果たしました。



道の駅 萩往還

〒758-0061 山口県萩市大字椿字鹿背ヶ坂1258
 TEL.0838-22-9889 FAX.0838-22-9880
 e-mail : hagi@water.ocn.ne.jp URL : <http://hagioukan.com/>

農産物直売所 野菜まあと	特産品販売所 特産館	見蘭牛 ダイニング 玄(げん)	松陰 記念館	テイクアウト 軽食 コーナー	お客様 休息所	うどん茶屋 橙々亭 (だいたいいいい)	♿
-----------------	---------------	-----------------------	-----------	----------------------	------------	---------------------------	---

道の駅

萩往還



□ 農産物直売所
野菜まあと 営業時間 / 9:00~18:00
 野菜ソムリエがいる特選野菜・果物直売所。



萩の



□ うどん茶屋・だいたいいい
橙々亭
 営業時間 / 8:30~16:00
 モーニングうどん / 8:30~11:00
 自家製麺と手作り出汁が自慢。
 むつみ豚のカツ丼も人気。

□ テイクアウト
軽食コーナー
 営業時間 / 9:00~18:00
 プレミアム夏蜜柑ソフトが大人気！



秋を代表する加工業者各社の最上級品を揃えています。



夏蜜柑丸漬 [光園本店]
創業明治元年、夏蜜柑菓子の元祖。秋を代表する銘菓。光園オリジナルは、秋でも、本店と当駅のみ取り扱い。



生チョコロール [KEN MATSUICHI]
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。



秋産スイーツ各種
秋の老舗洋菓子店の、生タイプ菓子や、焼き菓子を集めたコーナー。当駅限定品多数。



柑乃雫 [夏みかんのたけなか]
生タイプの夏蜜柑菓子。収穫期3~10月の限定販売。



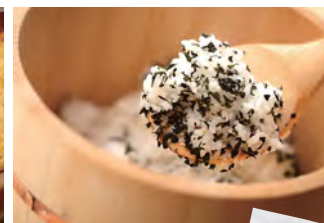
秋の夏みかん菓子
夏蜜柑ピールを使った、秋の伝統銘菓。



橙酢 [マルハギ物産]
秋産の橙を丁寧に絞あげた天然果汁酢。清涼飲料として、また鍋料理やサラダ、焼酎割りになどに。



松風 [ボ・ヤシロ]
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お菓子。



しそわかめ [井上商店]
定番「しそわかめ」の化学調味料不使用タイプ。



甘鯛の一夜干し [大つち]
秋を代表する高級魚「甘鯛」を、創業明治元年「大つち」が仕上げる、手作りの極上干物。



真ぶぐの一夜干し [大つち]
「秋の真ぶぐ」は、とらぶぐに匹敵するといわれる高級天然ぶぐ。旨みを凝縮した干物は絶品。



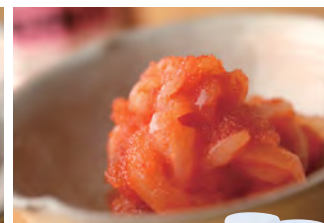
ぶぐ茶漬 [松浦商店]
長門市仙崎の老舗ぶぐ専門店「松浦商店」。天日干した天然ぶぐの美麗な味が、手軽に楽しめる逸品。



ちりめん各種 [楢八商店]
自船でシラスを操業する秋 越ヶ浜の楢八。定番の「ちりめん」や「しそちりめん」、「高菜ちりめん」が人気。



見島の粒うに [山口県漁協]
秋沖約45kmに浮かぶ見島は、極上うにの産地。純磯漬の粒うに。



いか辛子和え [文田屋]
秋沖で獲れた新鮮なスルメイカを、辛子めんたいで和えた「めし友」。秋往還限定、手作りの逸品。



むつみ豚 香り味噌 [ミドリヤファーム]
「むつみ豚」で仕立てた肉味噌。ピリ辛で、柚子の香りが香ばしく、「めし友」に最適。



自家製 ハム・ソーセージ [ミドリヤファーム]
秋のブランド牛、「見蘭牛」「むつみ豚」の自家製品。限定で、「見島牛ソーセージ」も入荷。



ゆず巻き [忠小兵衛蒲鉾本店]
山口県水産加工品展において、最優秀の「農林水産大臣賞」を受賞。秋産ゆず使用。



秋甚 はぎじん [矢次蒲鉾店]
伝統の焼抜き製法で仕上げた秋の名産蒲鉾。



村四郎 村四郎 村四郎 [村田蒲鉾店]
蒲鉾原料として最高級の国産エソ100%使用。創業者の愛称「村四郎」の名を冠したフラッグシップ製品。農林水産大臣賞受賞。



醬々 しゃうしやう [岡田味噌醤油]
蔵人の威信をかけてつくった秋の最高級醤油。白身の高級魚や、蒲鉾との相性抜群。お漬物、豆腐にもマスト。



さしみ [文田屋]
「ヤマタ」の屋号で有名な、秋・越ヶ浜の田村醤油。秋の漁師さん人気ナンバーワン。



秋産醤油各種
山の幸に最適な醤油や、さしみ、かけ醤油など、様々な専用醤油が揃う。



秋産 秋産 秋産 [澄川酒造場]
秋は、江戸時代から柑橘類の栽培が盛ん。地物の橙や柚子を使ったポン酢を、多数品揃え。



壱番纏 いちばんまとい [澄川酒造場]
東洋美人銘柄の最高峰が「壱番纏」。吟香が清々しく、口中で「銀の鈴が鳴る」ような味わい。



斗びんどり [中村酒造]
銘酒「宝船」の秘蔵酒「斗びんどり」。大吟醸酒の最も旨い部分を丁寧に集めた超限定酒。



秋の地酒各種
地元の酒造各社の地酒を、地域一の品揃え。日本酒を中心に、焼酎やワインも。



チョンマゲビール [岸田商会]
秋唯一の地ビール。フルーティな「ワイト」、ラガーに近い「パールエール」、濃厚な「アルト」の3種。



だいたいスライス [柚子屋本店]
夏蜜柑(だいだい)の完熟前の青い時期にスライス。トーストやカナッペ、ホームメイドケーキに。



秋焼き アウトレットコーナー [萩陶苑] [萩ガラス工房]
数々色の不ぞろい品を500円・1000円均一特価で。日常用の秋焼として人気。



酒器
銘酒には、名器を。酒の味は、器によって変わることが知られている。最上級の地酒は、秋ガラスで。