

道の駅萩往還Select

今月の一本

令和七年 長月の萩酒

岩崎酒造 長陽福娘

山田錦純米酒ひやおろし

熟成されて艶を増し 味わいは奥深く
萩・長陽福娘 秋の大本命

❖ 道の駅萩往還おすすめ ❖



春先に絞ったお酒を夏の間熟成させ秋に出荷する
「ひやおろし」は日本酒ファンも心待ちにする秋酒です。

長陽福娘の秋の大本命「山田錦純米ひやおろし」は
適度な熟成で艶を増した山田錦の上品な甘みに加えやわ
らかな酸味が舌を刺激し旨味が広がります。

香りは穏やかながら、やや華やかさを感じる仕上がり。
のど越しもよくスルスルと杯がすすみます。

日本酒の地理的表示「GI萩」にも指定されている、萩の日本酒。
海の幸や山の幸が豊かな萩。萩の地酒は地元産の新鮮な食材を使った
繊細な料理の味を活かす、まろやかな旨みを有したものが多いのが特
徴です。

四季のある国・日本に生まれたお酒だからこそ、そして食事と一緒に
楽しむお酒であるからこそ、日本酒にも季節ならではの味わいや楽し
み方があります。

道の駅萩往還select「今月の一本」では、店頭・公式ホームページ・
SNSで、その月おすすめの一本をご紹介します。



道の駅萩往還
公式HP