

道の駅萩往還Select

今月の一本

令和七年 霜月の萩酒

岩崎酒造 長陽福娘

山田錦生酏純米酒 火入れ

福娘のやさしく滑らかなその味わいは
生酏造りで磨きがかかり
燗酒でなお 風味豊かに花開く



道の駅萩往還おすすめ



生酏(きもと)造りとは、蔵に住み着く自然の乳酸菌の働きと徹底的な手作業によって時間をかけて酒母を育てる伝統的な酒母の製法です。

おすすめは、燗酒で。

温めることで、生酏特有の奥深い旨みや複雑な風味が花開き、より豊かな表情を見せてくれます。

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。海幸山幸が豊かな萩。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