

道の駅萩往還Select

# 今日の一本

令和七年 師走の萩酒

岡崎酒造 長門峡

純米酒「P&A パンダ」



白麹と黒麹が生み出す爽やかな味わい  
ホリデーシーズンにもぴったりの  
モダンで遊び心溢れる その名もパンダ



◆ 道の駅萩往還おすすめ ◆



醸仕込みの際に乳酸を使用せず白麹・黒麹から生産されたクエン酸で代用し、低温でゆっくり発酵させています。

酒米はエコやまぐち100認定の化学農薬・化学肥料不使用で育てた「イセヒカリ」使用。米本来のふくよかな旨味と適度な酸味で、爽やかに一層食欲を掻き立てます。

「食事に料理に合うお酒」として年末年始のホリデーシーズンにもピッタリの、遊び心あふれる軽快な一本です。

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「今日の一本」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ていきます。



道の駅萩往還  
公式HP