



酒造りをつないで進化し続ける地元の味

萩の地酒・地ビール



GI 萩

萩

GI HAGI
JAPAN
GEOGRAPHICAL INDICATION

2021年3月 山口県萩市・阿武町にある6つの酒蔵が製造する日本酒が、酒類では中国四国地方で初めて、地理的表示 (GI) の指定を受けました。

地理的表示 (GI) について

地理的表示 (GI…Geographical Indication) とは、酒類や農産品において、ある特定の産地ならではの特性 (品質、社会的評価等) が確立されている場合に、当該産地内で生産され、生産基準を満たした商品だけが、その産地名 (地域ブランド) を独占的に名乗ることができる制度です。

GI萩について

GI萩の清酒の産地である山口県萩地区 (山口県萩市及び阿武郡阿武町) は、酒米生産農家のみならず、蔵元を始め地域の消費者なども田植えや稲刈りに大勢参加するとともに、酒米を原料にするための精米作業を行う工場も建設するなど地域全体で酒造りに取り組んでいる地域です。

GI萩の清酒は、産地で収穫された米と産地で採取した水を原料として、産地内で醸造、貯蔵及び容器詰めが行われ、かつ、米のふくよか度で上品な旨味と爽やかな酸味を主体とし、吟醸酒は果実の香りを感じることができるなどの一定の要件を満たす清酒に、GI萩のロゴマークを表示しています。

GI萩のロゴマークは、「正しい産地であること」「一定の基準を満たした品質であること」の信頼の証です。





阿武の鶴酒造

明治30年(1897年)創業。途中休業期間があり、平成29年(2017年)に34年ぶりに酒造りを再開した新しい酒蔵です。多くの方の力を借りて山陰の小さな町で復活することができました。まだまだ知名度が低く生産量も少ないですが、品質にこだわり、日々丁寧な酒造りを続けています。良い日本酒ができるように精進してまいります。

岩崎酒造

明治34年(1901年)創業。「長陽福娘」は、創業当時蔵元の岩崎家に女子が次々と誕生したことから、その子らが福々しい良い子に育てて欲しいと願いを込めて名づけられました。蔵の井戸に湧き出る柔らかくまろやかな仕込水を用い、地元産の良質の酒米に拘ることで、飲み手に寄り添う優しくなめらかな味わいの酒造りを信条としています。

岡崎酒造場

大正10年(1921年)、萩市の山の中、景勝地「長門峡」の近くで創業。ダム建設により、現在地に移転しました。長門峡という銘柄はこの景勝地の名前に由来します。阿武川の清流で育まれた水を使用し、伝統を受け継いだ味わいに新しい味わいをプラスさせ、より良い酒造りを目指し日夜奮闘しております。

澄川酒造場

大正10年(1921年)創業。「東洋美人」は、「稲をくぐり抜けた水」でありたいとの思いを胸に、地元萩産の米、蔵の裏山から湧き出る水の良さを生かし、奇をてらわず、常に王道の酒造りを目指しています。そして美味しさ、品質両面で100%の日本酒を造ることを意識し、飲んでいただく全ての皆様に喜んでいただけるような日本酒でありたいと思っています。

中村酒造

明治35年(1902年)創業。代表銘柄は「宝船」。昔ながらの酒造りを親子二人で続けています。昔ながらの「宝船」を守りつつ、近年は、毎年時代や人々のニーズに合わせて、新しい「宝船」の醸造に日々チャレンジしています。進化していく「宝船」をどうぞご賞味ください。

八千代酒造

明治20年(1887年)創業。「今もなお続く伝統に革新を加え、新たな価値を生み出すことに挑み続ける」という理念を掲げ、八千代酒造の伝統や歴史を大切にしながら、萩の地域で醸したお酒を、世界に発信できるように日々チャレンジしていきたいと思ひます。



萩阿武を日本一の地酒産地に
萩酒米みがき協同組合

みがき^{シックス}6

- 岩崎酒造株式会社
- 有限会社岡崎酒造場
- 株式会社澄川酒造場
- 中村酒造株式会社
- 八千代酒造合名会社
- 阿武の鶴酒造合資会社

住 〒758-0305 山口県萩市大字吉部下2226-1

☎ 08388-6-0570 (FAX兼)

🌐 <https://hagi-migaki.com>



酒米生産から醸造、そして販売までを一貫して行う体制構築によりブランド力を強化し、萩阿武が日本一の地酒の産地となることを目指し、2017年に酒造会社6社と12の集落営農法人（現在14法人が加盟）で設立された萩酒米みがき協同組合（以下組合）。集落営農法人と酒造会社が協同して酒米とう精工場を運営するのは全国で唯一萩だけ。萩阿武の日本酒の未来を支える革新的な協同組合です。

一貫した体制による安心

組合が設立されるまでは、地元産の酒米を酒造会社が購入し、福岡県でとう精（日本酒の醸造を行うため、米の外側を削る）をしていました。輸送コストの負担はもちろん、それ以上にとう精の段階で他産地の米が混入する可能性は拭えず、オール地元産の日本酒とは断言できない環境でした。組合を設立し、萩市にとう精工場を設置したことで、その環境を打破し、更には作付をコントロールすることで、品質の安定化及び向上を図り、酒造会社のコスト



カットのみならず、原材料に対する安心を手に入れました。生産者においては、自らが作った酒米が日本酒になり消費者へ届くことが見える化され、やりがいに繋がるだけでなく、酒米販売による安定した収入確保が就農希望者拡大にも繋がるというメリットが得られるようになりました。

チャネルの拡大

組合では、地酒イベントを開催する他、日本酒好きの人を募り、みんなで植えて、みんなで収穫した良質の山田錦で、酒蔵6社が1年ごとに引き受けを替わりながら醸造する「みがき6」プロジェクトを展開するなど、販売チャネルの拡大にも余念がなく、オール萩阿武の日本酒を全国へ発信しています。



120年間造り続けられる銘酒 岩崎酒造株式会社

銘酒「長陽福娘」は、創業当時、岩崎家に女子が
続けて誕生したのをうけ、子供が福々しい良い
子に育つようにと願いを込めて名付けられた、やさしく柔らかな口当たりの良いお酒です。



原材料へのこだわり

萩市の中心、田町商店街に蔵を構える岩崎酒造は、明治34年、初代小左衛門さんが萩市古萩町に創業し、他の酒蔵を受け継ぐ形で、現所在地に移転しました。蔵の井戸から湧く柔らかい水を使い良質の酒米にこだわった酒造りは、創業当時から変わらず、昔を知る酒米農家からは「岩崎さんのところは、品質の良い米をいつも購入している。」と言われるほど。その気立ては当代喜一郎さんにも受け継がれ、萩酒米みがき協同組合が設立されてからは、加盟農業法人と共に酒米造りから携わられています。「その年にできる米をより理解することで、酒造りにおいて微調整できるようになった。」と喜一郎さん。10年ほど前から、杜氏にもなり、酒造りの基本をしっかりおさえた製法で、確かな品質を目指しながらも、自ら感じているものをダイレクトに表現されています。

温故知新

近年、「長陽福娘は洗練され、より美味しくなった」と評されることもあります。味を大きく変えたわけではなく、純米酒や純米吟醸がよく飲まれるようになった時代の変化と、先進的な酒蔵の多くがそうであるように冷蔵設備の更新による貯蔵管理の改善にあると言われます。

今後は製造時期を長くできるように更に設備を整えつつ、速醸そくじょうだけでなく、山麴やまこ仕込み、生酛きもと造りなど、古い仕込み方法にチャレンジしながら、そこから得られるものを長陽福娘の酒造り全てに活かそうとされています。



長陽福娘 山田錦 大吟醸

萩産の山田錦35%精米の華やかな香りとスムーズな飲み心地が特徴です。

1800ml 6,380円 720ml 3,300円



長陽福娘 山田錦辛口純米酒

萩産の山田錦を醬沢に使い辛口ながらも心地よい旨味を感じる通好みの酒です。

1800ml 3,190円 720ml 1,595円



長陽福娘 山田錦純米酒ライト

日本酒初心者や女性の方にも人気。アルコールやや控えめで甘口で微発泡の心地よい飲み口が特徴。

1800ml 2,970円 720ml 1,485円

※価格は2024年3月現在のものですすべて税込みです。

住 〒758-0047 山口県萩市東田町58

☎ 0838-22-0024

営 9:00~18:30 休 不定休、お盆、正月

P 商店街駐車場20台

見 酒蔵見学有（要予約・酒造期は不可）

🌐 <https://iwasakishuzou.com>



伝統の技を受け継ぐ杜氏こだわりの味 有限会社岡崎酒造場

山口県立自然公園に指定されている景勝地の名が、そのまま代表銘柄となっている「長門峡」^{ちようもんきょう}。大正10年、旧阿武郡川上村高瀬に産声をあげ、石英斑岩の断崖・絶壁から流れる名水を使って醸されている日本酒です。



名水を求めて、そして…

2021年に創業100年を迎えた岡崎酒造場も、長門峡から恵まれる名水を容易く使えていたのは昭和45年まで。長門峡が源流となる阿武川にダムが建設され、旧川上村高瀬はダム湖の湖底に沈むこととなります。岡崎酒造場は良質で豊富な水を求め、現在の場所に移転し、自然の恵み任せではなく、高度に精米した酒造好適米を使うとともに、軟水で仕込み、品質管理を徹底してきました。モットーは「米の魅力を引き出すことに徹し、日本酒らしい日本酒作り」とし、良質な「米」と「水」、そして「杜氏の技を受け継ぎながらさらにこだわり抜いた製法、お互いの意思疎通を密にしながら酒造工程に反映していくチームワーク」の3つをベースに、味がのった中にもキレがあり飲み飽きない日本酒を醸し続けられます。



特色と特質、新たに

岡崎酒造場といえば「長門峡」が代表銘柄ですが、近年では新たな商品の開発にも余念がありません。川上地域には国の天然記念物に指定されたユズの自生地があり、その川上の柚子を使用した清酒ベースの「柚子リキュール」、完全無農薬米の「イセヒカリ」を使用した純米酒を開発するなど、地域の特色を活かしつつ、他に類を見ない特質的な酒造りに取り組まれています。2018年には麴造りに更にこだわり、麴室を新調するなど、新しく良いものは取り入れつつ、日本酒らしい日本酒造りを追求されています。



長門峡
大吟醸



秋産の山田錦を35%まで削り、低温で丹念に醸したお酒。芳醇な香りであまやかな口あたりの辛口のお酒です。

1800ml 6,490円 720ml 3,300円

長門峡
純米吟醸



秋産の山田錦を50%まで削り、丹念に作り上げたお酒。米の味を最大限に引き出した味わい深く個性のお酒です。

1800ml 4,268円 720ml 2,178円

長門峡
特別純米辛口



山田錦と西都の雫を使用した、うまみがあり辛口でキリッとした仕上がりです。

1800ml 3,058円
720ml 1,584円



だいたいキュール白小花
萩の夏みかんを使用した、ほんのりほろ香く香り豊かなりキュールです。

500ml 1,375円

柚子リキュール
川上の柚子を使用した、柚子の香りいっぱい爽やかなりキュールです。

500ml 1,375円

住 〒758-0141 山口県萩市川上464-1
☎ 0838-54-2023
営 8:00~17:30 休 土日祝
P 5台
見 酒蔵見学有(要予約)
🌐 <http://www.chomonkyo.com>

※価格は2024年3月現在のものすべて税込みです。



感謝の気持ちを胸に原点から踏み出していく 株式会社澄川酒造場

SAKE COMPETITION 2014で見事1位に輝いた「じばんぐ地帆紅」
や、国賓にももてなされる「いちばんまとい壹番纏」など、日本酒好きなら
知らぬものはいない人気銘柄「とうようびじん東洋美人」を造る澄川酒
造場。創業100年を超える山口県を代表する酒造場です。



伝統産業



1921年創業の澄川酒造場は
島根県に隣接する萩市最北部
にある酒蔵です。銘酒「東洋
美人」は初代蔵元が亡き妻を
想い名付けられ、今もなお、
その名を守り続けているのが、
現社長であり天才杜氏として
名を馳せる4代目、澄川
宜史さん。宜史さんは高校卒
業後、東京農業大学醸造科学
科に進学。そこで同大学の卒
業生であり、銘酒「十四代」
を醸す高木顕統さんに出会
い、同氏の酒造りへの姿勢や
「日本酒は伝統産業」という
考え方に感銘を受け師事され
ます。「時代に応じた酒造り
をしてもブームになりえど文
化にはならない。王道を突き
詰め、その時代その時代で商

売が成り立ち、代々受け継ぐこ
とで伝統となる。」と宜史さ
ん。奇才ではなく天才と呼ばれ
る所以を感じさせられます。

再現性を極める

東洋美人のもつ、圧倒的な華
やかさと、旨み、透明感は「稲
をくぐりぬけた水」でありたい
というコンセプトのもと、化
学、物理学、生物学、数学を追
求し造られます。「神秘的なも
のであってはならない。」と宜
史さん。奇をてらうことはな
く、品質に関して堂々と自信を
持ち、酒造りの王道を突き進ま
れます。



純米大吟醸
東洋美人 壹番纏

東洋美人最高峰の一品。芳醇でありながら、スツ
と消えていくような後味の良い純米大吟醸酒。

720ml 3,850円



大吟醸
東洋美人 地帆紅

日本を代表する銘柄となるようにとの思い
を込めて名付けた、唯一無二の大吟醸酒。
華やかな香りで甘口、すっきりとシャープ
な口どけです。

720ml 1,925円



純米吟醸
東洋美人 醇道一途

毎月米違いで発売する東洋美人の定番商品。
お米による味と香りの違いを楽しめます。

720ml 1,650円

住 〒759-3203 山口県萩市大字中小川611
☎ 08387-4-0001
営 9:00~17:00 休 土曜日午後、日、祝
P 3台
見 酒蔵見学無
🌐 <https://toyobijin.jp/>

※価格は2024年3月現在の
ものですべて税込みです。



「宝船」にのって福がまいおる…

中村酒造株式会社

祝宴などで^{こも}菰を巻き付けた酒樽の蓋を木槌で割って開封する鏡開きでは、中村酒造の銘酒「宝船」を使うのが市内で通例でした。お祝い事のシーンに欠かせない日本酒を醸し続けて来た酒造場です。



「宝船」に想いをのせて

初代中村文聞輔が明治35年に創業した中村酒造。当時は萩市新川地区で「萩正宗」という銘柄を、漁師町の萩市越ヶ浜地区や長門市仙崎地区では大漁祈願を込めた「宝船」という銘柄のお酒を醸していました。これらの酒蔵を現在の場所に集約する時、「宝船」という銘柄に統一されました。大漁祈願に加え、口にされる皆様に福を呼び込んで幸せや繁栄を願う気持ちを込めたこの銘が今も大切に守り継がれております。



地元で愛される日本酒を

「宝船」は1口目はほんのり甘さも感じますが、コップ1杯飲み干してみるとすっきり辛口

でつついもう一杯…そんな昔ながらの日本酒がお好きな方も好むいつもそばに置いておきたいぬくもりのあるお酒です。



長く受け継がれてきた伝統的な酒造りを守り、試行錯誤の中で培われてきた手法を丁寧に重ねて造られてきたお酒だからこそ宿る安心感なのでしょう。

そんな中、大切にしてきた軸はぶれることなく、時代に合わせた変化に対応できる柔軟さも兼ね備えるべく、酒と真摯に向き合われています。

この度、もっと「宝船」を身近に感じてほしいという新たな挑戦の1歩として、試飲スペースをリニューアルされました。



宝船純米大吟醸 しろうおの里
早春、酒蔵そばの運河で行われる萩の風物詩「しろお漁」。新酒の出来上がる頃に漁も最盛期を迎えることに由来して名付けられました。冷酒でフルーティーな香りとやわらかなお米の旨味が特徴です。

720ml 3,300円



宝船 純米吟醸

甘さ控えめで香りと味のバランスのとれたすっきりとしたのごしのお酒。日本酒初心者の方にもおすすめです。

720ml 2,200円



宝船 上撰原酒
長州志士

芳醇な味わいのなかにも原酒ならではのどっしりとした飲みごたえがあるお酒です。

720ml 1,400円



宝船 上撰
ふくヒレ酒

とらふくのヒレ付で山口県のお土産としても人気です。

180ml 500円

住 〒758-0011 山口県萩市大字椿東3108-4

☎ 0838-22-0137

営 8:30~17:00 休 日曜祝祭日(土曜日の休日も時々あり)

P 有

見 酒蔵見学有(要予約)

🌐 <http://www.shirouo.jp>

※価格は2024年3月現在のもののですべて税込のみです。



創業明治20年、萩市に残る最古の酒蔵 八千代酒造合名会社

5代目となる蒲久美子さんは全国的にも珍しい、萩では唯一の女性杜氏。長い歴史で培った酒造りと、今までにない感性を活かした日本酒造りを兼ね備えた酒造場です。



四段仕込

八千代酒造には長く地域住民に愛されてきた銘柄が二つあります。一つは酒蔵の名前となっている「八千代」、もう一つは「生のにごり酒」。近年では酔うための日本酒から、味わう日本酒が主流となり、大吟醸、純米吟醸など精米歩合が高いものが注目を浴びていますが、八千代酒造では、酔うための日本酒…、いわば上撰、原酒においても、味わいを求め、多くの酒蔵が取り入れている三段仕込ではなく、全国区の本酒どころ広島より杜氏を招き、より手間のかかる四段仕込で醸し、その味を受け継ぎ今も造り続けています。それにより生まれるコクと甘味のある深い味わいで、上撰酒が主流の時代より「八千代」と「生のにごり酒」は特別な日本酒として位置づけられてきました。



La+ YACHIYO ラプラスヤチヨ

八千代酒造を父の代で閉じるわけにはいかないと、女性杜氏として生きていくことを決めた久美子さん。八千代が造り上げてきたブランドは残しつつ、女性杜氏ならではの感性で自らがイメージする日本酒をと、新たに創ったのが「La+ YACHIYO」というブランド。そのブランドのもと、「働く女性が自分へのご褒美に、明日への活力の為に飲みたいくなるようなお酒」をコンセプトに開発されたのが「ROOM」です。酔うだけではない、大切な人と過ごす空間、自分のお気に入りの空間で過ごす時間を楽しんでもらいたいという想いが銘柄に込められた逸品です。



八千代 純米大吟醸50
米の旨みが上品に表現され、口を含むと華やかな香りが広がり、心地よい余韻が続きます。食との相性も良いお酒です。
720ml 3,600円



生のにごり酒 (四段仕込み) 純米にごり酒 (KABAラベル)
もろみを独特な酒造方法で酒にしたふくよかな甘さで口当たりの良いお酒です。 純米にごり酒は瓶の中で醗酵した微発泡を含むクリーミーなお酒です。
1800ml 2,700円 720ml 1,650円
720ml 1,350円



La+ YACHIYO ROOM
南国を思わせるような華やかな香りの中に、柔らかく上品な甘みが広がっていく、透き通るような透明感のある喉越しです。
1800ml 3,700円 720ml 1,850円

住 〒758-0305 山口県萩市大字吉部下3306
☎ 08388-6-0221
営 8:00~18:00 休 不定休
P 有
見 酒蔵見学有 (要予約)
🌐 <https://ec.yachiyo-sake.com>

※価格は2024年3月現在のものすべて税込みです。



萩阿武で唯一の復活酒蔵

阿武の鶴酒造合資会社

阿武町奈古に酒蔵を構える阿武の鶴酒造。日本酒消費量が低迷していた1983年から自社製造を休止し、販売のみの酒蔵となっていたところ、当代の三好隆太郎さんが34年ぶりに酒造りを始められました。



酒蔵の繋がり

酒造りに関心を持った隆太郎さんは、千葉県酒蔵が季節雇用の求人募っているチラシをきっかけに、酒造りの道を歩みます。いつかは自らが醸すお酒をと、埼玉県、岐阜県、青森県の蔵元を渡り歩いて酒造りを学びました。生家に酒造免許が残っていることが判明し、阿武の鶴酒造を復興し酒造りを始めることを決めました。しかしながら、長年使わずにいた酒蔵を復旧させるには設備面、資金面で容易なことではなく、すぐに酒造りを始められずいたところ、手を差し伸べてくれたのが澄川酒造場の澄川宣史さん。1期目、2期目は澄川酒造場のタンクを借り「阿武の鶴」を醸しつつ、2期目からは自社の酒蔵にて新銘柄



「三好」の製造を始めました。

地酒は地元を 元気にするもの



2017年から販売を開始した「三好」は、SAKE COMPETITIONをはじめとする賞を数多く受賞し、一躍注目を浴びました。「地元の米と水、そして地元の方に働いていただく。阿武の鶴の日本酒が広まれば、自ずと阿武町の名前も知られるでしょうし、地元農家の安定収入や酒蔵での雇用増に繋げることができる。日本酒は地元へ貢献できるツール。」と隆太郎さん。現在、海外市場へも販路拡大を狙うなど、地元だけでなく業界も注目する期待の新星酒蔵となっています。



阿武の鶴 純米吟醸 三好Green
果実を連想させる甘味は上品で、お米の力強い旨みが溢れてきます。爽やかな香りと軽快な口当たりが特徴です。
1800ml 3,300円 720ml 1,980円



阿武の鶴 純米 三好Blue
米の味わいを生かしながらも、軽快さと飲み心地の良さを追求したお酒。飲み飽きない逸品です。
1800ml 2,750円 720ml 1,650円



阿武の鶴 純米吟醸 点と線
甘く感じられる香りがありながら、キリッと後味を引き締めてくれるバランスの良さが魅力です。
1800ml 3,300円 720ml 1,980円

住 〒759-3622 山口県阿武郡阿武町奈古2796
☎ 08388-2-3223
P 無
見 酒蔵見学無
🌐 <http://abunotsuru.jp/>

※価格は2024年3月現在のものですべて税込みです。



奇跡のご当地芋焼酎

芋焼酎 あいしま

萩市相島でつくられるサツマイモ「黄金千貫」^{こがねせんがん}を原料に蒸留された「あいしま」は今もなお根強く人気を誇り、山口県を代表するご当地芋焼酎となっています。



萩で愛されている「あいしま」

本格焼酎ブームが到来すると、相島での芋の作付けも食用の芋から焼酎用の芋の割合が増え、同じくしてJAと萩市から、ご当地焼酎を作りませんかとの話が舞い込み、生産部会を設立。現在25名の会員で焼酎「あいしま」用のサツマイモ「黄金千貫」を安定供給しています。相島の良質なサツマイモを、手作業で選別し、大きさを

揃えて切り、丁寧に洗います。芋の発酵の音を聞きながら^{かいい}入れをします。温度管理をしっかりと、ほどよい発酵を維持します。蒸留し、熟成した芋焼酎「あいしま」は、柔らかくすっきりとした味わいで萩の料理を引き立てる、観光地萩のご当地芋焼酎です。



芋焼酎 あいしま

萩市相島の「サツマイモ」で醸した焼酎です。柔らかかな甘い香り、すっきりとしたくせのない味わいが特徴です。

720ml 1,729円

※価格は2024年3月現在のもののですべて税込みです。

株式会社 山縣本店

住 〒745-0801 山口県周南市久米2933

空 0834-25-0048 営 9:00~17:00 休 土日祝日

P 5台 見 酒蔵見学無

http://www.yamagt.jp



培ったノウハウと恵まれた土壌

芋焼酎の味は原材料の芋の品種、品質が大きく関係します。萩市相島では、古くは大正時代から芋の栽培に取り組み、そのノウハウの蓄積もさることながら、火山活動でできた^{かこうざん}花崗岩から生まれる粘土質で保水力の優



れた段々畑、そして塩分を運んでくれる海風と、果菜類、根菜類などの作物を育てるには抜群の環境が、相



黄金千貫▲

島スイカ同様、糖度が高い良質な芋の生産を後押しします。芋焼酎ながらもスッキリと飲みやすい「あいしま」は、数億年かけて造られた土壌と約100年積み重ねてきた相島の農家の汗と知恵が組み合わせりできた奇跡のご当地芋焼酎といえます。

いにしへのロマンを感じるビール 山口萩ビール株式会社

市民誰もが知る萩市の地ビール。城下町でありながら、西洋文化を取り入れるきっかけとなった明治維新の胎動の地という地元のイメージから連想されたネーミングで人気の地ビールです。



クラフトビール先進国から

1994年の酒税法改正に伴い、日本全国各地で製造が始まったクラフトビール（地ビール）。その波は萩市にも及び、「この萩でも地ビールを！」とアサヒビール飲料で勤務経験のある現社長が1996年に山口萩ビール株式会社を設立しました。当時は、日本製の製造機器はなく全てアメリカから輸入。かつて長州ファイブが先進国（英国）で学んだように、製造のノウハウもクラフトビール先進国であるアメリカで学び、様々なビール造りを試した結果、上面発酵タイプでありながらもフルーティーな香りを醸し、比較的苦味が少なく、地ビール初心者でも飲みやすいちょんまげビール「パールエール」「ウィート」「アルト」の3種が誕生しました。

時代に合わせて

元々、日本の大手ビールメーカーはキレや飲みやすさを重視した下面発酵タイプ（ラガー）が主流ですが、対してクラフトビールは香りやコクを出しやすい上面発酵タイプ（エール）が多く、ちょんまげビールもまた味覚や好みの変化に合わせて、味のリニューアルや新商品開発に取り組んでいます。

そうして2017年に発売開始されたのが苦味と香りの強い「IPA」、2019年には山口県産の大麦と夏みかんで醸造した「夏みかん萩エール」を発売。

時代の流れを見極めながら、新たなものへ取り組む姿勢は、まさに維新。萩の魂が注入されている地ビールです。



ホップの苦みがきいておりコクとフルーティーな香りを備えた淡い色調のビール。ややドライで程よいキレと苦みのあるノド越しが特徴です。

パールエール
330ml 418円



小麦芽を50%以上使用した上面発酵の淡黄色ビールです。爽やかな香りとフルーティーな味わいで女性にも飲みやすいビールです。

ウィート
330ml 418円



カラメル麦芽と淡色麦芽を使い上面発酵でオリジナルアルト醸造をしました。深みのあるレッドブラウンで独特の香りや適度な苦味が特徴です。

アルト
330ml 418円



インパクトの強さが抜群のパールエールの一種。ガツンとくる苦さとホップの強い香り特徴です。

IPA
330ml 500円



国産麦芽を一部使用し、パールエールに山口県産の夏みかん果汁をブレンド。ビール本来の程よいキレと夏みかんの清涼感が織りなす、爽やかな味わい。

やまぐち三ツ星セレクトジョン
夏みかん萩エール
330ml 660円

住 〒758-0025 山口県萩市土原608-1

☎ 0838-25-5612

営 8:00~17:00 休 土日祝

P 有

見 工場見学有（要予約）

🌐 <http://www.hagibeer.co.jp>



※価格は2024年3月現在のものですべて税込みです。

クラフトビールと蒲鉾

萩城下町ビール MURATA

1961年創業の株式会社村田蒲鉾店が手掛けるクラフトビールと蒲鉾のお店。蒲鉾の消費量が低減するなか、萩の素晴らしい蒲鉾をおつまみに食してもらうべく研究を重ね、2021年夏、観光客が行き交う萩城下町に誕生した萩の新名所です。



旅行スタイルの変化

村田蒲鉾店がオリジナルクラフトビールを発売することになったのは、旅行スタイルの変化に起因します。元々、村田蒲鉾店の商品はスーパーや量販店への卸売りの他、大型バスで訪れるツアー客の購入が主だった。インターネットの普及によりパッケージツアーから個人旅行へ移行し、本店へ訪れる観光客数が減少したため、個人旅行者が大勢訪れる萩城下町に販売店を構える計画が立てられました。また、個人旅行もスマートフォンを最大限活用したスタイルに変化していることも考慮し、蒲鉾を前面に出した販売店ではなく、話題性があり、加えて、SNSなどでいわれる「映える」アイテムと絡めて萩

の素晴らしい蒲鉾を手にとってもらうにはと、考案されたのが昨今注目を浴びているオリジナルクラフトビールでした。

萩らしいクラフトビールを

萩城下町ビールMURATAが提供するオリジナルクラフトビールは現在全6種。開発時より萩のイメージに合ったビールに仕上げたとい、萩の塩、柚子など地元の素材を使用しています。観光客に特に注目を浴びているのが萩の海をイメージした青色のビール「菊ヶ浜エール」。鮮やかな青色を出す為に天然色素であるクチナシ色素を使います。ビールの味を落とさないよう麦芽の使用比率を変えてイメージどおりの色を出すのは難しく、試行錯誤を繰り返し開発された逸品です。



山口県産の大麥を始め、全量国産原料で仕込みました。アロマの主張は少なく、ラガーならではの麥の味わいをストレートに味わうビールです。

城下町ピルスナー
330ml 660円



完熟したリンゴのようなアロマや軽い酸味が感じられ、クローブのようなアロマが全体を心地よく包み込みます。

白壁ヴァイツェン
330ml 660円



萩産の柚子を風味よく使用したパールエールです。フルツエールの中でも格段に飲みやすく、女性の方にも人気の観光地萩ならではの商品です。

萩ゆずエール
330ml 660円



ホップのアロマと強めの苦みをバランスよく味わえる濃い目のビールです。今、流行りのIPAで、クラフトビールファンには是非おすすめです。

IPA
330ml 660円



萩の海をイメージした商品で、萩の塩と柑橘類を使用し、爽やかな味わいに仕上げました。萩の特徴的なビールとして、お土産やお持ち帰りにもお勧めです。

菊ヶ浜エール
330ml 660円



コーヒーのような香ばしいロースト感と、軽いカラメルの香り、ほんのりとした甘味を感じます。黒ビール好きも嗜むコク深い本格派の黒ビールです。

殿様ビール
330ml 660円

住 〒758-0072 山口県萩市大字呉服町2-10

☎ 0838-21-5995

営 9:00~17:00 休 不定休

P 有

見 工場見学無

🌐 <https://hagi-craftbeer.com>



*価格は2024年3月現在のものですべて税込みです。

萩市自慢の地酒・地ビールをふるさと寄付のお礼の品としてお取り扱いしております。是非ご賞味下さい。

岩崎酒造 株式会社

長陽福娘 飲み比べ3本セット



全国新酒鑑評会で入賞した大吟醸と精米歩合50%の吟醸酒萩毛利と、純秋産の米焼酎「長州ファイブ」のセットです。

長陽福娘 山田錦辛口純米酒 1.8L



辛口でありながらも長陽福娘らしい上品な甘さや旨味も併せ持つ逸品。冷酒から燗酒まで幅広くお楽しみ頂けます。

有限会社 岡崎酒造場

長門峡 大吟醸セット 720ml×2本



芳醇な香りと調和のとれたまろやかな旨味が楽しめる大吟醸のセットです。

長門峡 大吟醸 1.8L



柑橘系フルーツの香りで酸味と辛味が絡み合い、引き締まった喉越しの良いお酒です。口当たりの中に旨味の煌めきを感じられる軽快な逸品です。

株式会社 澄川酒造場

東洋美人 純米大吟醸「壱番纏」720ml



「東洋美人」最高峰の純米大吟醸「壱番纏」。芳醇でありながら、スッと消えていくような後味の良いお酒です。

東洋美人「地帆紅」1.8L



フルーティで日本人の心に響く、お米由来の甘味や透明感を感じるお酒です。スッキリした旨さ、キリッとした上品さ、喉を通った後は満足感が漂います。

お申込方法

■ パソコン・スマートフォンの場合

※その他、郵送、FAX、Eメールでもお申し込み頂けます。

・「ふるさとチョイス：山口県萩市」

ふるさとチョイス 萩市



・「ふるなび：山口県萩市」

ふるなび 萩市



・「楽天ふるさと納税：山口県萩市」

楽天ふるさと納税 萩市



品 礼 の 付

※提供内容が変更になる場合があります。

中村酒造 株式会社

宝船 地酒セット 720ml×2本



江戸時代後期の萩の古地図をラベルに使用。熟成されたお米の旨味をじんわり感じられる純米酒とシャープなキレ味の本醸造のセットです。

山口萩ビール 株式会社

ちよんまげビール 12本セット



その名前も個性的な萩の地ビール。ふるさと寄付でも大人気の本格地ビールをお楽しみください。

萩の地酒 定期便 12ヶ月



萩自慢の5つの酒蔵のお酒を季節に合わせてセレクトし、毎月お届けします。

宝船 飲み比べ 5本セット



蔵元厳選5種類のお酒をセットにしました。気分やお料理に合わせて少しずついろいろ試してみたい方にぴったりです。300mlの飲みやすいサイズ感でご贈答にも人気です。

萩の地酒 5種飲み比べセット



萩自慢の5つの酒蔵のお酒を飲み比べできるセットです。ご贈答にも人気です。

- 岩崎酒造(株)
- (有)岡崎酒造
- (株)澄川酒造場
- 中村酒造(株)
- 八千代酒造(名)

・「セゾンのふるさと納税：山口県萩市」
セゾンのふるさと納税 萩市



・「ANAのふるさと納税：山口県萩市」
ANAのふるさと納税 萩市



お 問 合 せ 先

萩市総合政策部 産業戦略室

〒758-8555 萩市大字江向510
TEL:0838-25-3613 FAX:0838-25-3420
E-mail:hagi-furusatokifu@city.hagi.lg.jp

食のポータルサイト

萩GoChi はぎのごちそう
<https://www.hagi-gochi.jp/>



