

美酒 × 美食 × 酒旅

萩

GI萩で
乾杯!

日本酒と
萩の美食を
楽しむ本

この地で収穫した米と採取した水

ここでつくられた美味しい酒



萩の美酒をご堪能ください



萩・阿武6蔵が醸す日本酒

萩市と阿武町にある

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

国が地域ブランドを保護する制度

萩

GI HAGI
JAPAN
GEOGRAPHICAL INDICATION

岩崎酒造
岡崎酒造場
澄川酒造場
中村酒造
八千代酒造
阿武の鶴酒造



2021年3月、萩市と阿武町にある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、地域の風土と結びつけた特産品を保護する国の制度「地理的表示(GI)」に指定されました。

地理的表示(GI)について

地理的表示とは、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、米のふくよかめ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。

萩酒米みがき協同組合について

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。

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のみで、萩阿武の日本酒の未来を支える革新的な協同組合です。

GI 萩で 乾杯!

この冊子の 使い方

1 日本酒の タイプを知ろう

6つの酒蔵と、各蔵おすすめの日本酒を紹介しています。おすすめの日本酒は、4つのタイプに分けて味覚チャート化しました。味わいの説明から、好みのタイプを探してください。

2 一緒に楽しみたい 地元料理を探そう

日本酒の4つのタイプそれぞれに合う、地元の人気料理店のメニューを紹介しています。飲んでみたい日本酒のタイプを知り、自分だけの美味しいペアリングを見つけてください。

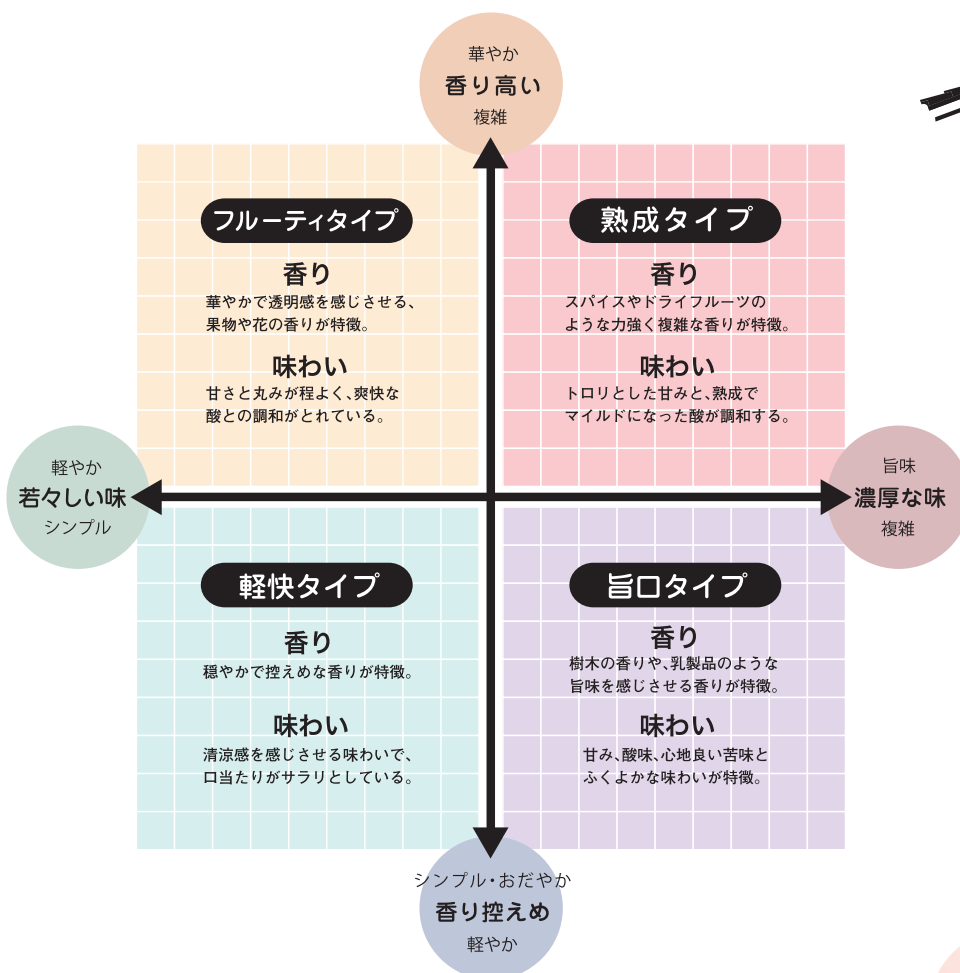
※紹介している料理や表示価格は、季節ごとに変更となる場合があります。来訪の際は、直接お店にお問い合わせください。

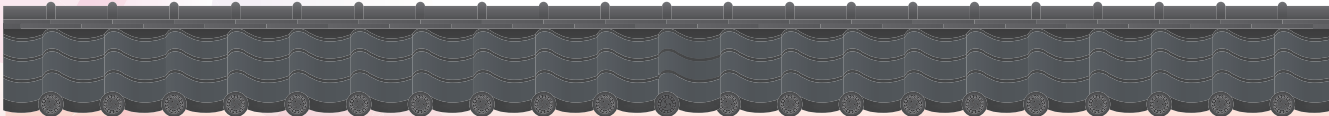
3 GI 萩をめぐって 酒旅を楽しもう

酒蔵では、酒蔵見学ができる蔵もあります。お気に入りの酒蔵の「見学有無」を確認して、電話やウェブで予約をしましょう。酒蔵見学とともに、萩の自然や名所、地元グルメをお楽しみください。

日本酒の 味と香りの 4タイプ

日本酒の味、香りの特性を、味が若々しいか濃厚か、香りが高いか控えめかの2つの軸で区切ることにより、色々な日本酒を4つのタイプに分けることができます。





3

長陽福娘
山田錦純米酒ライト



搾りたてを封じ込めた炭酸ガスのシュワッとした感じもアクセントになる新感覚の日本酒。日本酒初心者や苦手な方に向けたアルコール控えめの甘口のお酒です。

2

長陽福娘
山田錦辛口純米酒



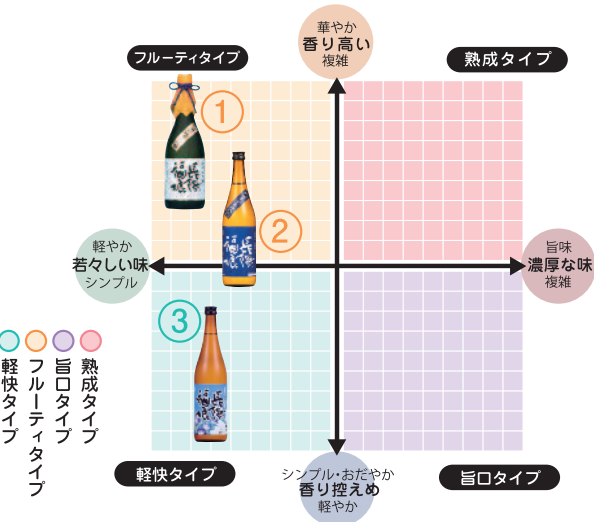
萩産の山田錦を賢沢に使った辛口の純米酒。辛口のスッキリした味わいながらも山田錦の上品な甘みや膨らみの感じられる通もうなる味わいが特徴です。

1

長陽福娘
山田錦純米大吟醸



長陽福娘のフラッグシップ、萩産の山田錦を使い精米歩合は35%。山田錦ならではの上品な甘みと膨らみのある味わいに華やかな果実のような香りが特徴です。



明治34年創業。創業当時蔵元に次々と女子が誕生したこと、その娘らが福々しいよい子に育つよう願って福娘と名付けられました。冠の長陽は旧萩市周辺の昔の呼び名で、9月9日のおめでたい重陽の節句にも因んでいます。原料となる酒米の品質にこだわり、醸すお酒は優しく滑らかな味わいが特徴です。また派手さはないけれども飲み手やお料理にそっと寄り添う味わいで、特に白身魚などの海の幸との相性が抜群です。

酒米の品質にこだわり、
良質なお酒を寒造りで。

株式会社 岩崎酒造

創業1901年(明治34年)

05 日本酒のタイプを知ろう



平成23年より蔵元杜氏制をしき、社長の喜一郎が杜氏を務めています。丁寧に造りこんだ麹を中心に優しく滑らかなお酒造りを心がけています。

岩崎酒造株式会社 杜氏 岩崎 喜一郎さん

- 山口県萩市東田町58
- 0838-22-0024
- 9:00~18:30
- 休 / 不定休 (主に日曜)・お盆・年始
- 酒蔵見学有 (要予約)
- <https://www.iwasakishuzou.com>





③ 長門峡 P&A (PANDA)

乳酸ではないクエン酸の酸味で、食事の邪魔をせず料理に左右されず快く飲める酒質を造る為に白黒麹をブレンドさせた胚麹を製麹しました。



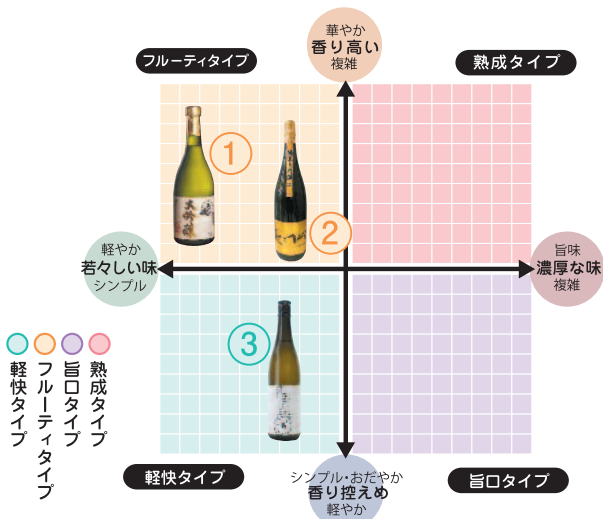
② 長門峡 純米大吟醸 50

ほのかに漂う上品な香りですが、米の旨味もしっかりあって飲み飽きしないお酒です。



① 長門峡 大吟醸

芳醇な香りとふくよかな味わいでスッキリ飲めるお酒です。



用したお酒です。奮闘しています。阿武川の清流で育まれた水を使用しました。

山口県萩市(旧川上村)の山の中、景勝地「長門峡」の近くで大正13年より創業していましたが、昭和45年阿武川ダムの建設により、萩市の上流にあたる現在地に移転しました。長門峡(ちようもんきよう)という酒名はこの景勝地の名前に由来します。伝統で受け継がれた味わいに、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います。阿武川の清流で育まれた水を使用しました。

阿武川の清流に育まれ、
伝統を受け継ぐ杜氏の酒。

岡崎酒造場

有限会社

創業1924年(大正13年)



日本酒造りにもっとも大切な「米」「水」、大津杜氏の技を受け継ぎこだわり抜かれた製法、お互いの意思疎通を密にし、酒造工程に反映させていくチームワーク。この3つをベースに、味がのった中にもキレがある飲み飽きしない酒造りを目指しています。

有限会社岡崎酒造場 杜氏 岡崎 考浩さん

- 山口県萩市川上464-1
- 0838-54-2023
- 8:00~17:30
- 休 / 土曜・日曜・祝日
- 酒蔵見学有(要予約)
- <http://www.chomonkyo.com>





1
東洋美人 壺番纏
純米大吟醸

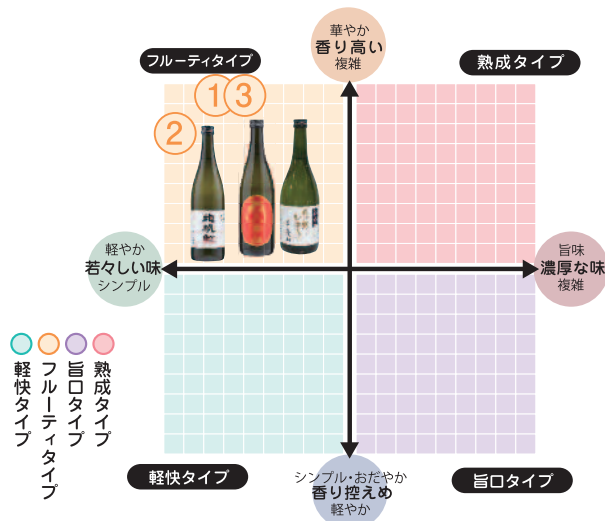
フルーティーで華やかな香りとすっきりとしたのどごしが特徴。米由来の甘味、酸味、旨みが絶妙に調和した東洋美人の最高峰酒です。

2
東洋美人 限定大吟醸 地帆紅

フルーティーでやさしく上品な味わい。飲み飽きしない透明感のある旨みを感じます。東洋美人唯一の大吟醸です。

3
東洋美人 特吟 愛山

播州産の幻の酒造好適米「愛山」を丁寧に醸した純米大吟醸。ジュシーで華やかな香りに優しい旨み、気品を感じる味わいです。



1921年に創業。初代の亡き妻を想い名付けた銘柄「東洋美人」を今代まで引き継ぎ造り続けています。2013年7月の豪雨により壊滅的な被害を受けるも、多くの仲間やボランティアの方々の助けにより、奇跡的に翌年から酒造りを再開させることができました。SAKE COMPETITIONにおいて3年連続1位を受賞するなど、功績を重ねています。

株式会社 澄川酒造場

創業1921年(大正10年)

萩の米、水、人、時間がシンフォニーを奏でる。

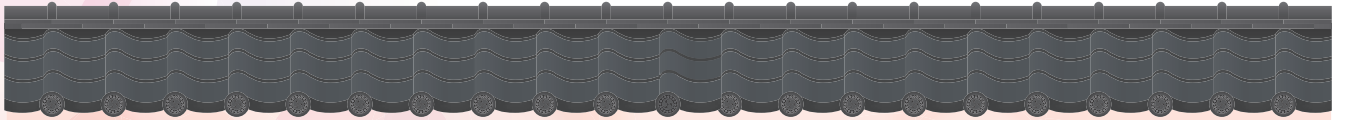


伝統製法を守り、王道の日本酒造りを大切にしています。気品溢れる香りと、ふくよかな米の旨み甘み、瑞々しい透明感のあるのどごしで、酒質と品質両面で100%の酒を造ることを強く意識しています。「東洋美人」は「稲をくぐり抜けた水」でありたいと思っています。

株式会社澄川酒造場 社氏 澄川 宜史さん

- 山口県萩市中小川611
- 08387-4-0001
- 9:00~17:00
- 休 / 土曜午後・日曜・祝日
- 酒蔵見学無
- <https://toyobijin.jp/>





3
宝船
純米吟醸

萩産山田錦を精米歩合50%まで磨き、米だけで醸した純米吟醸。香りと味わいのバランスが取れ、のどごしすっきりとし、色々なお料理に合わせやすいお酒です。



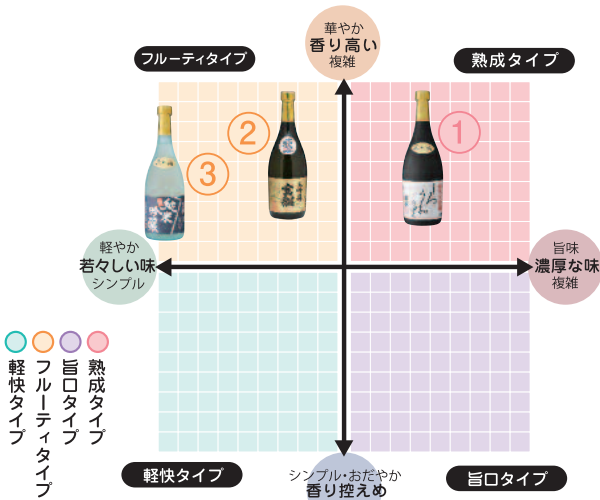
2
宝船
大吟醸

萩産山田錦を精米歩合35%まで磨き、吟醸仕込みで醸した大吟醸。香りと味わいのバランスの取れたスッキリと飲みやすいお酒です。



1
宝船
しろうおの里
純米大吟醸

萩産山田錦を精米歩合35%まで磨き、米だけで醸した純米大吟醸。低温で寝かせ味がのって飲みごたえのある逸品です。



明治維新発祥の地「萩」にある小さな蔵元です。幕末期に造成された「姥倉運河」そばに位置しています。造りの規模は小さいですが、杜氏をはじめ社員一同丹精込めて、「宝船」を飲んだ方々に福が訪れるようお願いを込めて、毎年酒造りに励んでいます。

株式会社
中村酒造
創業1902年(明治35年)
地元に根付き、いつまでも
変わらず愛される地酒。



10年前より経営者杜氏として蔵入りし、昔ながらの「宝船」を守りつつ、時代に合わせた新しい「宝船」を模索しながら毎年酒造りに励んでいます。まだまだ修行中の身ですが、日々精進を忘れず頑張っています。

中村酒造株式会社 杜氏 中村 雅一 さん

- 山口県萩市椿東3108-4
- 0838-22-0137
- 8:00~18:00
- 休 / 日曜・祝日
- 酒蔵見学有(要予約)
- <http://www.shirouo.jp>





③
Bd-14
純米酒

香りは控えめで、スッキリと優しい飲み心地。グラスに氷を入れてお酒を注ぐロックがおすすめです。



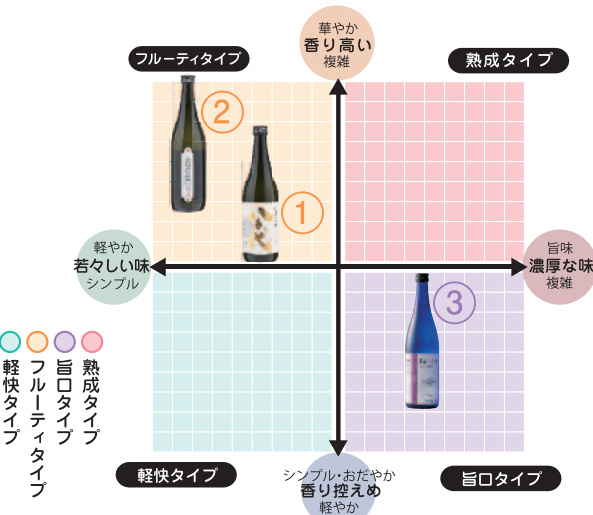
②
ROOM

南国を思わせる様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。繊細さと深みを併せ持つその味わいが、複雑な世界を繰り広げます。透き通る様な透明感のあるのどごしです。



①
八千代
純米大吟醸

自社田で栽培した「山田錦」を使用し、華やかな吟醸香と旨味が口の中にふくらみ、食中酒としても楽しめます。

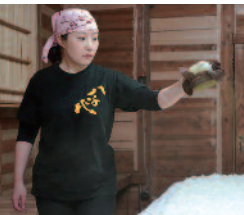


創業明治20年より代々続く、家族で経営する年間わずか150石を造る小さな酒蔵です。酒蔵の多くは軟水で仕込みますが、当社は大山から流れ出る中硬水の伏流水を仕込み水としています。酒米は自社で減農薬栽培した「山田錦」を使用し、昔からの造り方を変えずに地元の人に愛されてきました。銘柄「八千代」は、「君が代」の二節「千代に八千代に」から、この酒を飲む人々の家系が、ゆくゆく末永く栄えることを祈って名付けられました。

合名会社 八千代酒造

創業1887年(明治20年)

田園の里、「奥萩」で つむぐ酒。



古き良きものを大切にしながら、伝統に革新を加え新たな価値を生み出すことを大事にしています。また、萩市で作った酒米を磨き醸して、日本酒にする。農場一貫を大切に地域に根付いた酒造りを目指しています。

八千代酒造合名会社 社氏 蒲 久美子さん

- 山口県萩市吉部下3306
- 08388-6-0221
- 8:00~18:00
- 休 / GW・お盆・正月
- 酒蔵見学有(要予約)
- <https://ec.yachiyo-sake.com>





③
三好 九十の黒
古代の辛口
無濾過生原酒

山田錦90%精米の濃厚辛口のお酒です。より豊かな日本酒の世界を表現したいと考え製造しました。



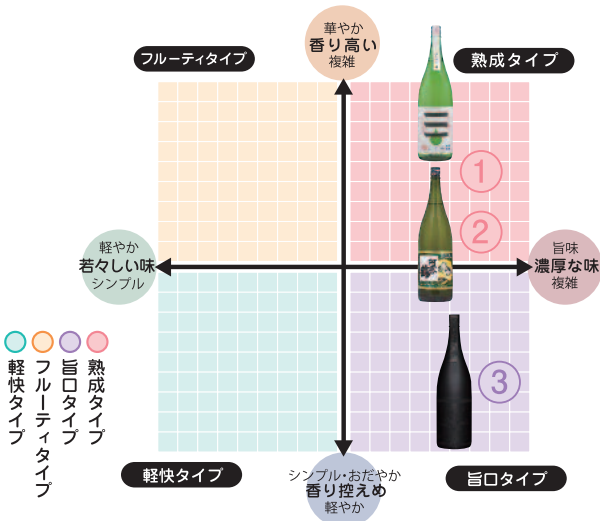
②
阿武の鶴炎
en 純米吟醸

お酒を通して人と人、関わる全ての事柄の「en」を大切に醸していきたいと思いを込めて名付けました。



①
三好 Green
純米吟醸
無濾過生詰

日本酒を造る麴・米・水の一つひとつを丁寧に仕込み、最後まで楽しんで頂けるようにという願いを込め製造しました。



合資会社 阿武の鶴酒造

創業1897年(明治30年)

1滴に映り込む
笑顔まで醸したい。

美しい海と緑豊かな阿武町の日本海に面した奈古地区にある明治30年年創業の酒蔵です。基礎基本を忠実に守った酒造り、皆様笑顔になる日本酒を目指しています。



「1滴に映り込む笑顔まで醸したい」をキャッチフレーズにメンバー一丸となって日本酒造りに励んでいます。

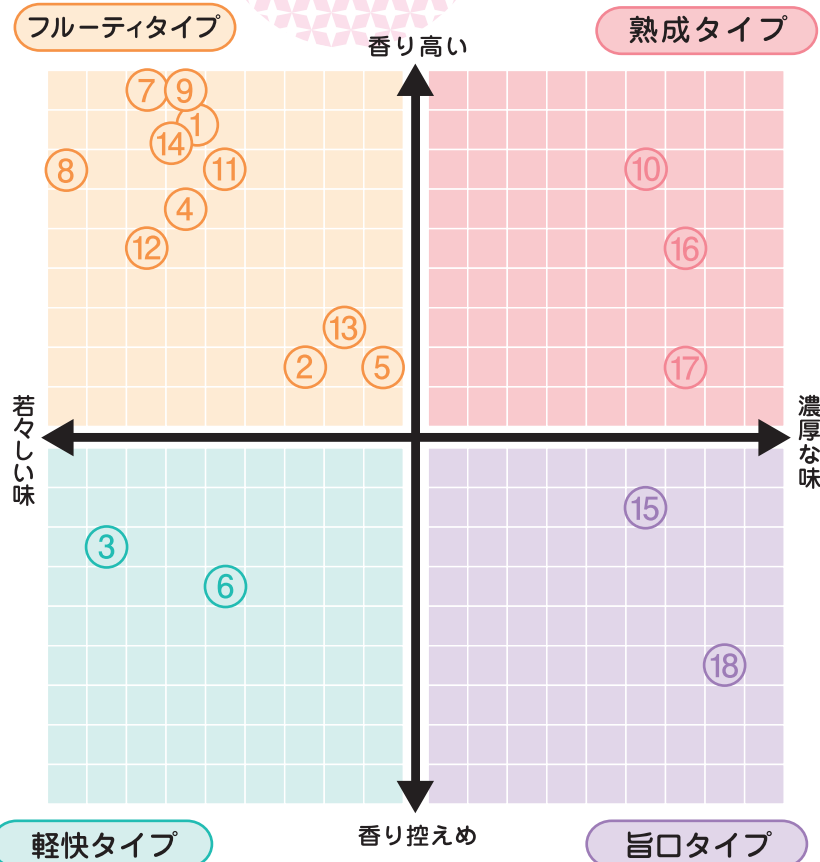
阿武の鶴酒造合資会社 社氏 三好 隆太郎さん

- 山口県阿武郡阿武町奈古2796
- 08388-2-3223
- 酒蔵見学無
- <http://abunotsuru.jp/>



料理との相性を楽しもう

日本酒といろいろな料理を組み合わせて、相性を比べてみましょう。例えば4つのタイプの日本酒には、それぞれ下記のような料理が好相性です。萩の地酒に合う、美味しい料理をお楽しみください。



- 1 長陽福娘 山田錦純米大吟醸
- 2 長陽福娘 山田錦辛口純米酒
- 3 長陽福娘 山田錦純米酒ライト
- 4 長門峡 大吟醸
- 5 長門峡 純米大吟醸 50
- 6 長門峡 PSA(PANDA)
- 7 東洋美人 杏番纏 純米大吟醸
- 8 東洋美人 限定大吟醸 地帆紅
- 9 東洋美人 特吟 愛山
- 10 宝船 しろおの里 純米大吟醸
- 11 宝船 大吟醸
- 12 宝船 純米吟醸
- 13 八千代 純米大吟醸
- 14 ROOM
- 15 BCI-14 純米酒
- 16 三好 Green 純米吟醸 無濾過生詰
- 17 阿武の鶴炎-er- 純米吟醸
- 18 三好九十の黒 古代の辛口 無濾過生原酒

熟成タイプ

幅のある深い味わい
熟成によって生まれるなめらかで、甘みと旨味が凝縮した味わいの酒。代表的なものは、長期熟成。濃い味の料理に合う。

旨口タイプ

米の旨味をたたえたしっかりとした味わいの酒。純米酒・純米原酒に多いタイプ。ストライクゾーンが広く楽しめやすい。

フルーティタイプ

華やかさのあるフルーティな味わいの酒。(純米)大吟醸・吟醸に多いタイプ。淡白な味わいの魚介や野菜などと好相性。

軽快タイプ

香り穏やかで、すっきりとしたのどごしの酒。本醸造・吟醸に多いタイプ。繊細な素材の風味をしっかり味わいたい時に。





萩の地酒に合う、 おすすめ地元料理 厳選 19 店



提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

☎ 11:30~14:00
17:00~21:00
📍 萩市南片河町67

TEL 0838-22-0010



一味真
5,000円~



懷石料理
時価

1
あじろ

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

☎ 18:00~24:00
📍 萩市東田町140

TEL 090-3639-0561



イタリアンカツレツ
550円



チキン南蛮
550円

2
あまぬま屋 PUB
H & L

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

☎ 18:00~23:00
📍 萩市東田町62-1

TEL 0838-21-5027



萩産 大根の唐揚げ
550円



萩沖の旨い魚の刺身盛り合せ
1,300円

3
居酒屋
銀

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

☎ 18:00~22:30
📍 萩市古萩町91-2

TEL 0838-26-1162



あら炊き
1,300円



刺身盛り合わせ 2人前
1,980円~

4
海鮮食道
十八番

5

隠れ家 dining
諱
— i m i n a l —

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○		
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
		○

営 平日18:00~24:00
金曜・土曜18:00~2:00

住 萩市東田町111-3
中村会館1F

TEL 0838-21-5446



萩産 魚の南蛮漬け
550円



萩市場直送 刺身の盛り合わせ
1,000円~

6

割烹
千代

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

営 11:30~14:00
18:00~21:00

住 萩市今古萩町20-4

TEL 0838-22-1128



ふぐコース各種
8,800円~



板長おまかせコース
6,600円~

7

韓国居酒屋
慶州

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
		○

営 17:00~22:00

住 萩市東田町24-2

TEL 0838-26-0567



萩甘鯛の干物焼き
1,800円



長萩和牛のタタキ
1,350円

8

串カツバル
ソラナ

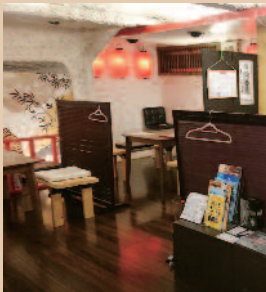
提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	

営 18:00~22:30

住 萩市東田町127-1

TEL 0838-22-8883



馬刺
825円



串カツ
132円~

9

coen.

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

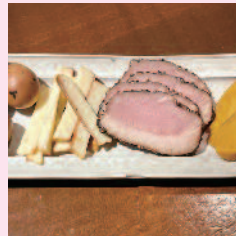
営 18:30~24:00

住 萩市吉田町77-4

TEL 0838-26-5088



あげたてポテトチップス
450円



くんせい盛り合わせ
700円

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

営 17:00~22:00
住 萩市古萩町102-1

TEL 0838-26-3313



ポテトサラダ
400円



けんちょう
350円

おぼんざい居酒屋
心菜

10

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

営 18:00~23:00
住 萩市吉田町86-3

TEL 0838-26-2223



日替わりの小鉢
330円~



長萩和牛の牛すじ煮込み
580円

家庭料理
こひろ

11

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

営 17:00~22:00
住 萩市土原383

TEL 0838-22-5410



長萩和牛 友三角
1,000円



串焼き5種
860円

小料理
美萩野

12

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

営 18:00~22:00
住 萩市東田町12
ジョイフルポルタ1F

TEL 0838-26-0410



なまこポン酢
550円



炙りメサバ
990円

旬ダイニング
楽

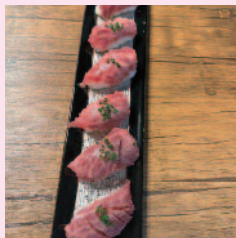
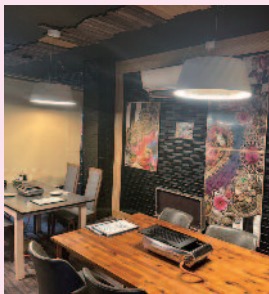
13

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

営 18:00~23:00
住 萩市吉田町56-3 1F

TEL 080-1908-1743



長萩和牛 握り6貫
1,280円



長萩和牛 極みもも
980円

炭火居酒屋
華

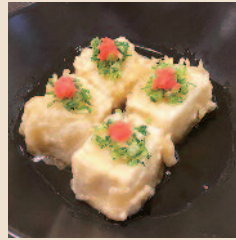
14

15

ダイニング
まめだ



萩天然魚3点盛
1,500円



呉豆腐の揚げ出し
730円

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
		○

営業 11:00~14:00
17:30~22:00

住所 萩市椿東3000-5
萩ロイヤルインテリジェントホテル2F
TEL 0838-21-4689

16

手打蕎麦
さるのこしかけ



むつみ豚の蕎麦湯角煮
770円



萩魚の萩が
770円

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
	○	
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造

営業 11:30~14:00
水曜・土曜 17:30~21:30
冬季は不定期営業

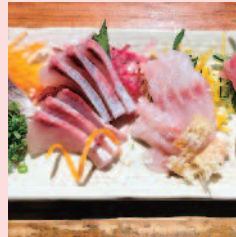
住所 萩市熊谷町115
TEL 0838-25-5991

17

萩の酒と萩の肴
MARU



たこつぼ
550円



地魚の刺身盛り合わせ4点盛
1,400円

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
○	○	○

営業 17:00~23:00

住所 萩市吉田町78
TEL 0838-26-5060

18

萩明倫レストラン
萩暦



はぎ御膳
2,640円



萩暦特選ランチセット
1,980円

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
○	○	○
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造

営業 11:00~15:00
17:00~21:00※予約制

住所 萩市江向602
萩・明倫学舎内
TEL 0838-25-8543

19

Brasserie
Lab



萩産天然ヒラメのムニエル 焦がしバターソース
1,780円



長萩和牛まぐらのガーリックステーキ
2,680円

提供している萩の地酒

岩崎酒造	岡崎酒造場	澄川酒造場
中村酒造	八千代酒造	阿武の鶴酒造
		○

営業 18:30~23:00※予約制

住所 萩市東田町111-3
中村会館2F
TEL 0838-21-7252

石崎酒販店

住 萩市明木3211-3

販売している萩の地酒

TEL 0838-55-0027

岩 岡 澄 八

萩 SAKAYA

住 萩市土原522-1

販売している萩の地酒

TEL 0838-22-8127

岩 岡 澄 中 八 阿

ハートフルショップおおはし

住 萩市須佐4307

販売している萩の地酒

TEL 08387-6-2616

岩 岡 澄 中 八

リカースペース太陽 萩店

住 萩市土原441

販売している萩の地酒

TEL 0838-22-8797

岩 岡 澄 中 八

道の駅 ハピネスふくえ

住 萩市福井下4014-2

販売している萩の地酒

TEL 0838-52-0356

岡 八

道の駅 あさひ

住 萩市佐々並2476-1

販売している萩の地酒

TEL 0838-56-0278

岩 岡

農産物加工販売所 つつじ

住 萩市明木2857-3

販売している萩の地酒

TEL 0838-55-5031

岡

萩・明倫学舎 お土産ショップ

住 萩市江向602

販売している萩の地酒

TEL 0838-25-7799

岩 岡 澄 中 八 阿

岸田商会

住 萩市土原608-1

販売している萩の地酒

TEL 0838-25-5700

岩 岡 澄 中 八

萩の地酒が 購入できるお店



佐々木酒店

住 萩市高佐下11-4

販売している萩の地酒

TEL 08388-8-0006

岩 岡 澄 八

横田酒店

住 萩市下田万1084-2

販売している萩の地酒

TEL 08387-2-0306

岩 澄

ほろよい亭

住 萩市椿東4160-61
道の駅 萩しーまーと内

販売している萩の地酒

TEL 0838-24-4947

岩 岡 澄 中 八

道の駅 ゆとりパークたまがわ

住 萩市下田万2849-1

販売している萩の地酒

TEL 08387-2-1150

岡 澄 中

道の駅 萩往還 物産館

住 萩市椿1258

販売している萩の地酒

TEL 0838-22-9889

岩 岡 澄 中 八

むつみ・キッチンばあ〜ば

住 萩市高佐下2674-76

販売している萩の地酒

TEL 08388-8-0808

岡 澄 八

中万商店

住 萩市見島173

販売している萩の地酒

TEL 0838-23-3115

岡 中

リカーズみよし

住 阿武郡阿武町奈古2313-2
サンマート奈古店敷地内

販売している萩の地酒

TEL 08388-2-3223

岩 岡 澄 阿

美酒と美食の旅に出よう

萩市には酒蔵はもちろん、
 周辺で楽しむ観光スポットが盛りだくさん。
 酒蔵見学とともに、
 自然や地元グルメを堪能しましょう。

※イベント、観光情報の詳細は
 萩市観光協会公式サイトをご覧ください。

萩市観光協会



源泉の宿
萩本陣
 萩市椿東385-8
 TEL/0838-22-5252



萩城三の丸
北門屋敷
 萩市堀内210
 TEL/0838-22-7521



日本海を一望する絶景の宿
萩観光ホテル
 萩市椿東1189-541
 TEL/0838-25-0211



萩八景
雁嶋別荘
 萩市椿東3092
 TEL/0838-26-2882



萩の宿
常茂恵
 萩市土原608-53
 TEL/0838-22-0150



萩のお宿
花南理の庭
 萩市江向333
 TEL/090-5704-2406



萩の御厨
高大
 萩市唐樋町80
 TEL/0838-22-0065



萩焼の宿
千春楽
 萩市堀内467-2
 TEL/0838-22-0326



歴史の神秘に包まれた見島
赤崎旅館
 萩市見島304-2
 TEL/0838-23-3344



海が奏でる癒しの宿
リゾートホテル美萩
 萩市堀内485
 TEL/0838-21-7121



夕景の宿 海のゆりかご
萩小町
 萩市椿東6509
 TEL/0838-25-0121



提供している萩の地酒

岩 岩崎酒造

岡 岡崎酒造場

澄 澄川酒造場

中 中村酒造

八 八千代酒造

阿 阿武の鶴酒造



萩の地酒が
 楽しめる宿泊施設

GI萩 酒旅MAP



18 — GI 萩をめぐって酒旅を楽しもう

萩市総合政策部産業戦略室内
萩・食の祭典実行委員会 事務局

〒758-8555 萩市江向510

TEL 0838-25-3351 FAX 0838-25-3420

E-mail: sangyou@city.hagi.lg.jp

お酒は20歳になってから。

飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は、おいしく、適量に。



萩

GI HAGI

JAPAN
GEOGRAPHICAL INDICATION

岩崎酒造

岡崎酒造場

澄川酒造場

中村酒造

八千代酒造

阿武の鶴酒造

