

ひんやり

道の駅萩しーまーと

たいりょう
萩の大涼まつり

2023 8/1~9/18

萩におこしませー

からだの中から涼しくなろう

萩しーまーとれすとらんでひんやりめにゅー



維新亭(いしんでい)



来萩(きたはぎ)



浜料理がんばん

萩の瀬つきあじ南蛮漬 500円

萩のふるさとの味「あじの南蛮漬」。萩産瀬つきあじを、油で揚げて野菜と一緒に甘酢に漬けます。アジの栄養が夏バテ気味の体に嬉しい一品。

さっぱりもづく酢冷やしうどん 950円

素焼きした萩産瀬つきあじのほぐし身と、刻み生姜を和えたもづくの冷やしうどん。えび天付。冷たくさっぱり、暑い夏にも箸がすすみます。

萩のおそうめんセット 800円

萩の郷土料理「黒しょう煮」と萩の平天をのせて甘くさっぱり仕上げたそうめん。黒しょう煮の懐かしい甘さとそうめんがマッチ。おいなりさん2コ付。



萩の瀬つきあじ
夏に旬を迎える萩のブランド魚。萩沖の天然の「瀬」に住み着いて良質なエサを食べて成長します。「アジ」は、健康維持に欠かせない「タンパク質」が多く、血流改善が期待できるEPAとDHAも豊富。



黒しょう煮
黒豆と野菜をしょうゆで味をつけて煮たもの。貴重であった黒豆に野菜を加えてしっかり煮込み、常備食として工夫され親しまれてきた萩の郷土料理です。

※写真はイメージです。※価格は全て税込みです。※天候・海況により入荷のない場合がございます。入荷状況についてはお問い合わせ下さい。

お問合せ・開催場所

住所 山口県萩市椿東4160-61 電話 0838-24-4937

公式HP

道の駅 萩しーまーと

営業時間 9:30~18:00 ※金土日祝は9:00~18:00
※レストランは9:30~17:30L.O他店舗で異なります





夏みかんくずパー
250円

くず粉と夏みかんを使った冷たい和菓子。くずの柔らかさと、夏みかんの甘酸い風味。凍らせるとしやしやり、半解凍でしやしもちの食感。



萩の夏みかんかき氷
1,300円

甘酸っぱく少しほろ苦い夏みかんソースと夏みかん皮の菓子、くずパーをトッピングしたかき氷。氷が細かくふわふわ食感のかき氷です。

中村製菓本舗



夏みかんや相島スイカを使用した萩ならではの冷たいスイーツ



ほろよい亭

夏みかんソフトクリーム
300円

夏みかんの爽やかな味わいのソフトクリーム。夏みかんのほか、生乳、ミックスもあり。



さくら屋



萩ぷりん亭

相島スイカぷりん
480円

糖度抜群の萩名産相島スイカを贅沢に使った期間限定プリン。甘くてジューシーな相島スイカとなめらかなプリンが絡み合う、ご当地商品。

夏みかん



明治維新後、禄を失った士族救済のために萩で栽培が始まった夏みかん。爽やかな甘酸っぱい香りを含み、さっぱりとした酸味がおいしい萩の特産品。

相島スイカ



相島は、萩市の沖合約14kmのところにある島。火山性の水はけのよい土壌と、良好な日当たり、ミネラル豊富な海風を受け糖度の高いスイカが育ちます。

フレッシュジュース(萩相島スイカ)
410円

萩市相島で収穫されたスイカ100%。萩の夏の名産「相島スイカ」の甘さがダイレクトに伝わりながらも、のどごしスツクリのおいしさ。※収穫状況によって入荷のない場合があります。



緑茶「萩みどり」シャーベット
270円

緑茶「萩みどり」を100%使用した粗びき仕立ての緑茶シャーベット。「萩みどり」ならではの、ほのかな甘みと、緑茶のコク。



萩夏みかんシャーベット
270円

萩産夏みかん果汁使用。萩の特産「夏みかん」の果汁と果肉をたっぷり使ったシャーベット。爽やかな甘酸っぱさで後味すっきり。



常温で携帯でき、食べる前に冷凍庫で固まらせるのでお土産に最適



青果コーナー

萩なつみかんチューチュー
1本50円

昭和レトロの棒ジュース。冷凍庫で凍らせて、パキッと折って家族やお友達と半分にして分けるのも昔懐かしい夏の光景。

緑茶「萩みどり」

緑茶「萩みどり」は煎茶白折に宇治の抹茶をまぶしてあり、ほのかな甘みとまろやかな味わいが特徴。

