

山口県

FREE
¥0

山ろ・
新ご当地
グルメ

長州チキン ステーキ

食べられる店 & 宿ガイド

長門・萩・岩国・下松





こっく株式会社 代表取締役 末永光佳さん
長門市出身、養鶏業は14年目。当初より「長州どり」を飼育・生産。1回につき約20万羽、年5回出荷している。

毎日鶏たちの表情を見て
元気な長州どりを育てています！

臭みなし、クセなし、柔らかいの三拍子揃った「長州どり」は、料理人からどんな料理にも合うと喜ばれる万能選手。エサにタイムやセージ、ローズマリーなど5種類のハーブが入っており、「ハーブのおかげか、肉に臭みがないと喜ばれています」と末永さん。
年間約100万羽を出荷する末永さんが大切にしていることは、ストレスをかけない育て方。エサに抗生物質や合成抗菌剤を使っていないので、ちょっとしたことでも病気になるやすく、扱いには繊細さが必要。温度・湿度の管理や、床の清潔さの維持が徹底している。「特に温度管理が難しいですね。冬の寒い時期は暖かくし過ぎると湿度がこもって床が湿り、鶏のストレスになってしまいます」。スタッフと手分けして全28棟ある鶏舎を毎日見回る末永さん。1羽1羽の表情や仕草をチェックして健康状態を確認する。「脚を開いて立っていたり、砂かきをしていたら体調がいいサインなので、ホッとしますよ」と優しい笑みをこぼした。

長州どり

平成9(1997)年、「深川養鶏農業協同組合」でブランド化された銘柄鶏。飼育期間は抗生物質・合成抗菌剤を一切使用せず、5種類のハーブ入り飼料で飼育。全飼育期間、平飼いで伸び伸びと育てられる。



鶏舎の中で放し飼いにし、自由に動き回る環境を整えることでストレスを与えない。特に柔らかいもも肉は、チキンステーキに最適

2つのブランドのヒミツ

だから美味しい！



濃い旨みと程よい食感

長州黒かしわ

山口県が約15年の歳月をかけて開発したオリジナルの地鶏。天然記念物である在来種「黒柏鶏」の血を受け継ぎ、飼育期間は85日~100日と一般的なブロイラーよりも長い。飼育密度は1㎡につき8羽と広々とした鶏舎で育てられる。

地鶏ならではの適度な歯応えを残しながらも、柔らかくジューシーな肉質。噛めば噛むほど旨みが出てくる山口県初の地鶏「長州黒かしわ」。「長州どり」と同じく抗生物質・合成抗菌剤を一切使用しないで飼育されており、5種類のハーブを入れた飼料に、大豆や豆かまなどを加えた特製のエサを使う。「長州黒かしわは太らせることが目的ではなく、美味しい肉を作るのが目標なんです」と末永さん。本来、一般的な配合飼料の方が順調に肥えさせられるが、脂に臭みがついてしまう。エサに穀物を混ぜることで、臭みのない旨味のある鶏肉に仕上がるという。エサはもちろん、鶏舎にも工夫がある。通常は鶏舎の中の敷料として木のチップなどを入れているが、こちらでは好気性発酵させた鶏糞を使用。「鶏糞の中に含まれる菌の中には、良い菌もたくさんあります。有益な菌を取り込むことで体の中の免疫を高め、健康な鶏に育てることができると考えています」。研究熱心な末永さんならではの飼育方法が光る。



長門アグリスト 代表取締役 末永裕治さん
長門市出身。「長州黒かしわ」を飼育・生産。循環型社会を目指した取り組みを行い、鶏糞を活かした発酵堆肥の開発も。

美味い肉を目指して。
自然に近い飼育環境を作っています。

長州チキンステーキが食べられる お店&お宿ガイド

長州チキンステーキって？

「長州どり」「長州黒かしわ」を使うチキンステーキ。

2つのブランド鶏のいずれか(または両方)を使用してステーキに。使用部位、焼き方は自由。パリッと焼き上げるタイプや、しっとりと火を通したのものなど、調理人のアイデアあふれる、バリエーション豊かなメニューが揃いました。ソースや付け合わせは、各店の個性に注目！

山口県らしい名脇役もチキンステーキに添えて。

付け合わせの野菜には「はなっこりー」(山口県オリジナル野菜・秋・春)や「白オクラ」(夏)など、山口ならではの旬の野菜が登場することも。またカボスやスタチの仲間、山口特産の「長門ゆずさち」を使って、爽やかな香りとまろやかな酸味をアクセントに。



長門ゆずさち

はなっこりー



柔らかく、だけど肉厚！
香ばしい炙りステーキは
やきとり風にアレンジ。

Nagato 長門

「やきとりのまち」として知られる長門市。青海島や元乃隅神社などの名所のほか、「長門五名湯」と呼ばれる5つの温泉郷も魅力の一つ。

長州炙りチキン ステーキ 1500円 ※ランチ限定

長門のソウルフード・焼き鳥を洋風にアレンジした新メニュー。長州どりのもも肉に塩こしょうで下味をつけ、仕上げにバーナーで炙ることで香ばしさを引き出す。つけダレ&調味料は、焼き鳥風甘ダレ、長門ゆずさちドレッシング、黒七味入りガーリックパウダーの3種。パンとスープがセット。



Point
焼き鳥風のタレも洋風にこだわりの、醤油や砂糖、みりんに加えて、煮詰めたバルサミコ入り。少し酸味を効かせている。



ハーブのステーキはヘルシーであり、新作的なイメージで作りました。お好きな方をぜひ。
料理長・池永さん

スイート アズ SWEET AS

バスケットボールやトランポリンなどができるスポーツ複合施設内のカフェレストラン&バー。築45年の鉄工所をリノベーションした施設で、天井も高く開放的。

☎0837-27-0228 長門市市仙崎313-1 11時~22時、金11時~24時、土日祝10時~24時(ランチLO14時、ディナーLO21時)※全・土日祝の22時~24時(LO23時30分)はバー営業のみ 月(祝日の場合は営業、翌日休み) JR長門市駅より徒歩15分 中国道美祿ICより50分 80台



座席数は約100席と広々。洋食を中心に多国籍料理を提供する。スポーツ施設の利用方法は公式HPを確認



地産ハーブの香る 長州チキンステーキ 1500円 ※ランチ限定

長州どりのもも肉約200gにハーブを中心とした下味をつけてステーキに。つけダレ&調味料は、ワインや醤油で作ったジャポネソース、爽やかな長門ゆずさちドレッシング、ハーブソルトの3種を用意している。パンとスープがセット。



Point
使用しているハーブは、長門市油谷地区の「棚田再生事業」の一環として栽培されたものがメイン。香りと風味に一役買う。

長州黒かしわのグリル

イトイン2000円 テイクアウト2050円
※テイクアウトは予約を推奨

長州黒かしわの下味は塩のみと潔し。まずはグリル板で皮目を香ばしく焼き、次に約200℃のオーブンでじっくり火を入れることで旨みを含んだ脂を落とさない上、柔らか過ぎず、硬過ぎない地鶏ならではの肉質を引き出す。最後の仕上げは、黒こしょうとオリーブオイルで。

Magato
長門

グリル×オーブンの技で
長州黒かしわ特有の
むっちり食感を生み出す。



Point
オーブンで火入れしている時にあふれ出た肉汁も余すところなく使用。ステーキやご飯の上にかけて旨みを加える。

長年東京の飲食店で働いてきましたが、長州黒かしわは東京で食べていた鶏肉よりも断然美味しい！それを伝えたいと思って作りました。
オーナーシェフ・永塚さん



3 コメラザ

東京から移住をしてきた永塚さんが営むイタリアンの店。小麦粉を使わないお米のラザニアが名物。ディナー営業では地元の食材をふんだんに用いたバルメニューも充実。

☎0837-27-0272 長門門市仙崎1109 営業16時～22時(L021時30分)、土日祝11時30分～15時(L014時30分)・16時～22時(L021時30分) 毎月・火(祝日の場合は営業) 区JR仙崎駅より徒歩1分 区山陰道三隅ICより10分、または中国道美祿ICより40分 区7台



2023年1月にオープン。「道の駅センザキッチン」から徒歩約4分のところであり、観光途中の利用にも便利

Point
シェフが何度も試作を重ねた「焼き加減」がポイント。脂を落とさない火加減にこだわって、納得の食感に。

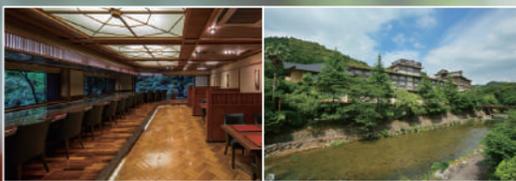


長州黒かしわ丼

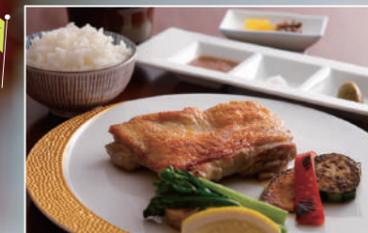
イトイン1800円
(ランチタイムは1500円)
テイクアウト1850円
※テイクアウトは予約を推奨

「長州黒かしわのグリル」を山口県産のご飯の上にのせた丼バージョン。蜂蜜を入れてコクを出した甘めの自家製醤油ダレがかかり、黒こしょうがアクセントに。※土日祝は「道の駅 センザキッチン」にて、お弁当スタイルで販売中(1400円)。

右/長門湯本温泉の河畔に佇む 左/庭園を望み重厚クラシックな雰囲気が漂うレストラン



Point
長州黒かしわは、肉質がしっかりしているの、火入れが重要。両面を焼いて肉汁を閉じこめた後、蒸し焼きにすることで、焼き過ぎを防ぎ、地鶏特有の食感を活かす。



ご飯とすまし汁、漬物がセット

長州黒かしわグリル

3850円
※ランチ限定、1日5食限定 ※除外日あり

約250gもある長州黒かしわのもも肉を、注文を受けてからシェフが鉄板焼ステーキにしてくれる。下味はシンプルに塩こしょうのみ。肉汁を逃さないよう、カットせずに焼くのがプロの技。つけダレは自家製おろし和風ソースと地元「百姓庵」の塩、柚子こしょうの3種で。



肉汁が弾ける音や芳ばしい香りも食欲をそそるご馳走

2



焼き色を見て、耳で音を聞き、ヘラで触れて肉の弾力の変化で焼き加減を見極めます。パリパリした皮の食感とムチムチした身の両方を楽しんでください。
チーフ・山崎さん

大谷山荘「レストラン 萩」

創業1881年の歴史を誇るハイクラスの温泉宿。客室は露天風呂付きスイート、和洋室、和室など全23タイプが揃う。温泉の日帰り利用(公式HPを要確認)もOK。

☎0837-25-3300 長門門市深川湯本2208 営業11時30分～14時(L013時30分)、18時～21時30分(L021時) 休不定 区JR長門湯本駅より徒歩15分 区中国道美祿ICより30分 区90台

老舗宿の贅沢ランチは、
シェフが目の前で焼く
プロフェッショナルな一皿。





左/木造の民家を自分たちでリノベーション 右/大きな窓から海を見晴らす

向津具半島の端っこ、
スローな海カフェの
優しい熱々ステーキ

5 ソースは、店名物のハンバーグにも使っている秘伝のもの。どろりとしており、野菜の旨みと甘みがたっぷり詰まっています。
デザイナー・兼店主・田代さん



イコール equal
福岡から移住してきた夫婦が営む、向津具(むかつく)半島のカフェ。服や雑貨を販売するアパレルショップを併設し、田代さんがデザインした洋服も素敵。
☎090-9586-9781 西長門市油谷向津具下1706 画11時~17時 休月・火 画中国道美祿ICより1時間20分 画10台

Point
自家栽培の玉ねぎをたっぷり使った特製ソースは、ニンニク風味のチキンステーキとの相性抜群。食欲をそそる。



チキンステーキにオニオンスープとご飯がセット。スキレットでできたてを提供してくれる

チキンステーキ
単品1200円
ドリンクセット1450円
※1日5食限定

長州どりのもも肉にニンニクとブラックペッパーで下味をつけ、少し寝かせた後にスキレットでソテーに。すりおろした玉ねぎなどの野菜がふんだんに入った、旨み深いソースが味の決め手!



Point
力強い味わいの長州黒かしわと、あっさりとしたソースで楽しむ長州どりの、両方の魅力を満喫できるスペシャルセット。

長州どりと黒かしわの
チキンステーキ
食べ比べセット

1980円 ※要予約(当日午前中迄)

長州黒かしわは、塩こしょうで焼いて最後にニンニクと日本酒で少しだけ風味をつける。皮はプリプリに焼き上がり、しっかりした肉質と味わいが魅力。長州どりは朝採りのハーブと赤ワインに約1時間漬けて込んで、香りをプラス。



長州どりは、自家栽培のバジルと地元産小麦で作った特製バジルソースをつけて



宿泊は1日3組限定。海絶景の温泉もあり



海一望の貸切展望露天風呂は日帰り利用もOK! 料3500円(1時間)



レストランの店内からは深川湾を眺められる

地鶏の長州黒かしわは、肉そのものの味が強いのでそのままどうぞ。長州どりに、爽やかなバジルソースがよく合います。
料理長・巖波さん



4 北長門リトリートホテル悠久の季「旬菜料理きなみ」

2024年8月、長門市の国定公園にオープンしたリノベーションホテル。レストランでは長門産の魚介をはじめ、地元食材を使った井や定食スタイルのメニューが揃う。
☎0837-37-3737 西長門市日置上1597-2 画11時~14時30分(LO14時)、17時~21時(LO20時30分) 休木 画JR黄渡戸駅より徒歩15分 画中国道美祿ICより50分 画30台

ハーブが香る長州どりと
素材を活かす黒かしわの
欲張りなワンプレート♡



海賊たちが手作りする
チキンホットサンドは、
4種のチーズがとろとろ♪

長門



Point
クセのない長州どりだからこそ、チーズとの組合せが活きる。チーズのコクと塩味、青カビの風味が絶妙にミックス。

Pirates KING Sandwich
1600円 ※1日20食限定
※テイクアウト可

アメリカの定番ホットサンド「グリルドチーズサンドイッチ」に、長州どりのカットチキンステーキが入ったゴージャスな一品。チーズはカマンベール、ナチュラルチーズ、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラを使用。

最初はそのままかぶりついて、次に蜂蜜などをかけて「味変」を楽しんでください。チーズ×蜂蜜の甘じょっぱさはクセになります!
☎キャプテン、☎UMAさん



6 Burger of Pirates SEABREEZE

向津具半島の浜海水浴場に面するカフェは、海賊をモチーフとした空間がユニーク。ビーフ100%のバーガーのほか、グリルドチーズサンド、タコライスなども。
☎080-6449-4004 西長門市油谷向津具上3994-3 画12時~24時 休不定 画中国道美祿ICより1時間5分 画10台



上/カフェのほか2階建ての宿泊施設「コテージ」もある。下/大浜海水浴場を一望するテラス席



泊まって味わう、 宿泊プラン

Nagata
長門

Point
長州どりの旨み、松茸の上品な風味、そしてチーズのコクが絶妙なハーモニーに。ソースは、長門ゆずぎちこしょうを使ったバターソース。



「雅会席」 ※料理は一例。季節により変更
前菜(焼鮓寿司、季節の和え物、真河豚タタキなど)、名残り鱧の椀物、造り5種、鶏松ステーキの長門ゆずぎち胡椒バターソース、鮑の肝味噌焼き、蓮根饅頭の蒸し物、真河豚串天麩羅と唐揚げ、雲丹釜飯など全12品

**鶏松ステーキの
長門ゆずぎち胡椒
バターソース**
宿泊プラン |
2万6400円~3万3000円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
(入湯税別途150円)
※「季節を雅やかに愉しむランクアップ
会席プラン」の夕食「雅会席」の
1品として提供 ※要予約(3日前迄)

**油谷湾温泉の湯宿にて
松茸が隠された
上質な創作ステーキを。**
焼いても煮ても柔らかな長州どりなので、一度蒸してからソテーする創作料理を考案しました。和洋折衷のテイストで会席の肉料理に最適です。
料理長・轟木さん



ゆやわん 油谷湾温泉 ホテル湯貴館
油谷湾を眼下に見渡す高台にある温泉宿。pH9.8のとろとろとした単純温泉が「美肌の湯」として評判。肌触りがやわらかく、入浴後はつるつる肌に期待を。
※季節により松茸がほかのきのこに変更になる場合あり
☎0837-32-1234 長門市油谷伊上10130 国中国道小月ICまたは美祿ICより55分 回100台

日帰り利用OK!! レストランメニュー



油谷湾を一望する「レストランあまのゆ」。刺身や瓦蕎麦などメニューが豊富

**誰もが唸る地鶏の石焼き。
噛む度に押し寄せる
力強い旨みに感動!**

**長州黒かしわと
季節の地野菜の
石焼ステーキ**
日帰り | 1760円
レストランあまのゆ
11時~14時30分(LO14時)、
17時~21時(LO20時) 既水
長州黒かしわの引き締まったもも肉を石焼きで味わえる。肉の旨みが強い分、下味は塩こしょうだけで十分。卵黄とバターで作ったオランダーズソースと、玉ねぎとニンニクを使った醤油ベースの和風ソースの2種を用意。



Point
しっかりした肉質と、適度な脂肪分を持つ地鶏ゆえに、シンプルな石焼きがベスト。まずは何もつけずにそのまま!

ソースはそれぞれ味わっても、オランダーズと和風ソースを混ぜてもいい



**ももち鉄板
レトロセット 1700円**
「ももち鉄板」と、名店の味を継承するオムライス、スープまたはコーヒーがセット。ボリュームも満点で満足感たっぷり



熱々を食べていただきたいので、鉄板ごとお出ししています。あつさりしたケチャップライスのオムライスとのセットがおすすめです。
店主・中野さん



和洋レストラン うめや
地元の人たちに親まれる和洋レストラン。オムライスが看板メニューで、名店「明治軒」で修業をした初代から、娘の小百合さんがオムライスの味を受け継ぐ。
☎0837-22-4361 長門市東深川2542-1
11時30分~LO14時、17時30分~21時(夜は要予約)、テイクアウト11時30分~19時 既火・水 国中国道美祿ICより35分 回10台



ももち鉄板
980円 ※1日約20食限定
長州どりのもも肉に下味をつけて、強火で一気に入にソテー。裏返して白ワインを加え、蓋をして蒸し焼きにすることでしっとり柔らかくに焼き上げる。バター醤油で味を引き締めてできあがり。

Point
下味に塩こしょうとガーリックパウダー、仕上げはバター醤油。長州どりの旨みを活かして、あえてソースはかけず。

バター醤油が香る
あつあつ鉄板ステーキは、
絶品オムライスと共に♡



創業昭和56(1981)年、2代目の小百合さんが切り盛り。下関や仙崎産が中心の魚介の刺身定食などもある



ある日のLunch
サラダと前菜の盛り合わせ
コンソメスープ
長州どりのフリカッセ
洋風茶碗蒸し
パン or ライス

**長州どりのフリカッセ
ノルマンディ風**
ランチコース 2200円、ディナーコース 5500円
※コース料理の1品として提供
※要予約(ランチコースは前日迄、ディナーコースは3日前迄)
※コース内容は時季により変更あり
「フリカッセ」とは、フランス・ロワヌ地方の冬の家庭料理で、鶏肉を生クリームで煮込んだもの。長州どりをソテーした後、溶け出した脂分と白ワインなどで煮込み、生クリームとバターを加えて仕上げる。



上/個室があり、記念日の食事にも最適 下/住宅街にある黒い一軒家。公式SNSに行き方の動画あり

長州どりはクセがなく、調理法を選びません。どんなソースにも合うので、洋食専門の僕としても色々な組み合わせが思い浮かびます。
シェフ&オーナー・野村さん

Kitchen&Cafe nonta
2024年5月15日に移転してリニューアルオープン。北欧テイストのお洒落な空間の中で、地元の食材を取り入れたハンバーグや創作料理が味わえる。
☎0837-22-0501 長門市西深川12261-3
12時~14時(LO13時30分)、18時~22時(ディナーは予約制) 既水・日祝 国中国道美祿ICより40分 回10台



ある日のDinner
サラダと前菜の盛り合わせ
ラグーソースのバस्ता ハンバーグのゼアクアパッツァ
長州ながと和牛ローストビーフ
長州どりのフリカッセ
洋風茶碗蒸し
パンorライス
チーズケーキ

Point
キャメリゼしたリンゴを添えて。さらにソースにリンゴの皮を入れることで、フルーティな風味も加える。

**洋食シェフの創作コース。
クリームソースのkokと
長州どりの旨みが融合!**





骨付き長州どりのステーキ

1900円 ※ランチ限定

手間暇を惜しまない店主の仕事ぶりで、約350gの骨付きもも肉をハーブやニンニクなどで下味をつけて一晩寝かせた後、低温でオイル煮(コンフィ)。さらにオープンで香ばしく焼き上げる。トマトソースにはバジルを加え、トマトの酸味とバジルの爽やかさが肉のコクと好相性。セットで前菜が付く。



Point
オイル煮は約75℃で約3時間～3時間半。低温でじっくり火を通すことで、旨みが逃げずに驚くほどしっとり。

ダイナミックすぎる骨付きステーキは、白ワインと一緒に。

Hagi 萩

明治維新胎動の地として知られる萩エリア。なまこ壁や白壁が残る趣たっぷりの城下町散策や、維新藩士のゆかりの地巡りが楽しめる。



骨付きにしたのは、見た目のインパクトはもちろんですが、骨の周りから美味しい肉の旨みが出るからです。ぜひ味わってみてください。
店主・森本さん

海宴～kaien～(萩別邸内)

浜崎町にある一棟貸し宿「浜崎の宿 萩別邸」の一角に構えるレストラン。洋食が中心で、昼はランチ、夜はお酒に合う料理とワインやビールなどを堪能できる。

☎090-5204-0585 萩市浜崎町123-1 ①11時30分～14時(L013時)、17時30分～21時(L020時30分) ②火 ③JR東萩駅より徒歩10分 ④小郡萩道路給堂ICより25分 ⑤周辺に無料Pあり ※2025年6月以降、営業形態などが変更になる可能性あり。来店前に最新情報をInstagramで必ずご確認ください

上/2024年1月にオープン。建物は築120年の古民家をリノベーション
下/重要伝統的建造物群保存地区に選定されている浜崎に立つ

ステーキに合わせるお酒は、白ワインがおすすめ。グラス750円～

長州チキンステーキ 炭と薫で

宿泊プラン | 1万7000円～5万円

※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
※「青海プラン」の夕食の1品として提供
※要予約(2日前迄)、1日20食限定

しっとり柔らかくするために、まずは長州どりのもも肉を砂糖水に3時間漬けるところからスタート。皮目から低温の炭火でじっくり焼いて、仕上げのタイミングで炭火に薫を加え、スモーキーな香りをまとわせる。



Point

薫の香りが長州どりの旨みを際立たせる。余計な味付けはせずに長門ゆずぎち、またはカボス、地元「百姓鹿」の塩で。



「青海プラン」※料理は一例
コースは和を中心にした創作料理で、日替わりのおまかせ

Nagato 長門



オープンで焼くことで肉質がしっとり仕上がります。ソースには長門ゆずぎちをふんだんにさっぱりと食べていただけます。
調理担当・中野さん

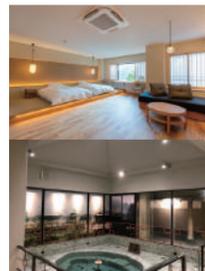
まよくせんかく 玉仙閣

長門に伝わる楊貴妃伝説をモチーフにして、宿内には楊貴妃にまつわる趣向が施される。また、2024年8月には、開放的な4タイプの新客室が誕生した。

☎0837-25-3731 萩長門市深川湯本1234 ①JR長門湯本駅より徒歩10分 ②中国道美祢ICより30分 ③24台



スタイリッシュで、機能的なロビーとフロント



上/2024年8月、リニューアルで4タイプの新客室が誕生
下/pH9.49を誇る美人湯。大浴場では楊貴妃が入浴を楽しんだとされるお風呂を再現

長門湯本温泉の宿で味わうチキンと特製ソースのハーモニ



左/食事は1階の和食処「きらく」で 右/客室は落ち着いた洋室が全4室。ワークテーブルがあるのでビジネス利用も便利

長門市出身で、長州どりをずっと食べてきました。慣れ親しんだ鶏肉だからこそ、素材そのままを活かした調理で味わっていただきたいです。
取締役・白石さん



10 海宿きらく

「道の駅 センザキッチン」がすぐそばの立地で、全客室から仙崎湾を一望できる宿。新ご当地グルメ「長州海鮮まぶし」や「長州海鮮うにしゃぶ」の宿泊プランもあり。

☎0837-26-1235 萩長門市仙崎4137-3 ①水、11月・12月は素泊まりのみ ②JR仙崎駅より徒歩5分 ③中国道美祢ICより30分 ④5台

スモーキーさが大人テイスト お酒とのペアリングも楽しみ。



Point

長州どりのクセのない味わいとさっぱりとした脂が、とろみをつけた長門ゆずぎち風味のソースと見事に絡み合う。



ながとりステーキ

宿泊プラン | 1万6500円～2万2000円

※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金(入湯税別途300円)
※「地産の旬素材を活用した賢沢さんまいプラン」の夕食の1品として提供 ※要予約(2日前迄)
※別プランの夕食で別注も可能(1980円/要予約・前日迄)

長州どりのもも肉の皮目をこんがり焼き、裏返してオープンで火入れ。ソースは鶏ガラと野菜を約6時間じっくりと煮込んだ出汁に、長門ゆずぎちの果汁が加えられ、ひときわ清々しい。



「賢沢さんまいプラン」

※料理は一例。季節により変更。この膳にながとりステーキが付く。楊貴妃ワインからはじまり、前菜、薬膳粥、旬魚三種盛り、造り、長州鶏とゆずぎちのつみれ、季節野菜の鍋、旬魚のロースト、厳選国産牛の角煮風、ながとりステーキ、鮫鱈の唐揚げ、とらふぐ刺しなど

泊まっつて 味わうて 宿泊ラン



萩

夏みかん香る 長州どりの和風ステーキ

宿泊プラン | 1万8700円～3万3000円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
(入湯税別達150円)
※「長州どりを使った夏みかん香る和風味のステーキと好評のおもてなし アワビ焼き、ふぐ刺、お刺身三種プラン」の夕食の1品として提供
※要予約(3日前迄)

Point
最初に小麦粉をまぶすことでとろみがつき、冷めても柔らかいまま。甘辛ダレはご飯が欲しくなる絶妙な味付けに。

長州どりのもも肉に小麦粉をまぶし、フライパンで両面を軽く焼いて色づけ。醤油、みりん、砂糖など醤油ベースの甘辛ダレで、柔らかくなるように煮込んで、最後は炊いた夏みかんピールをトッピング。柑橘の甘みと風味をまよわせた。

和と洋をかけあわせた すき焼き風ステーキは ご飯が進む美味しさ！

和洋折衷の長州どり料理に挑戦したかったので、「焼き」と「煮込み」を組み合わせたすき焼き風に調理しました。付け合わせは焼き豆腐！
料理人・末広さん



アワビ焼き、お造りなど全12品 ※料理は一例。季節により変更

15

萩観光ホテル

笠山中腹の高台に立ち、萩湾を見下ろす絶好のロケーションが自慢。広々としたロビーをはじめ、展望露天風呂など宿内の至るところから海絶景を満喫できる。

☎0838-25-0211 萩市椿東1189-541
☒小郡萩道路給養ICより40分 ☒50台



左/大浴場利用は15時30分～23時30分、翌5時30分～9時。湯船から朝日に輝く萩湾を眺められる
右/萩城下町の町並みまでは車で約15分



金のハンバーグ& パリッと長州鶏の よくばり地産セット

1870円 ※1日10食限定

ハーブソルトで下味をつけた長州どりのもも肉の皮目に切り込みを入れ、重しを置いてしっかり火入れ。さらに表面もじっくりと焼き上げる。長州どりが肉厚なため、最初に切り込みを入れることで火が入りやすく、ぶるぶるの食感に。ソースは特製ハニーマスタードを用意。



ハニーマスタードソースは自家製です。蜂蜜の甘みと、マスタードの辛さが、長州どりのあっさりとした味わいにしっくり合います。

店長・角屋さん



Point

長州どりのステーキと、ご当地の見蘭牛を100%使用したハンバーグがセットになった贅沢なワンプレート。



長州どりステーキ約100g、見蘭牛のハンバーグ約100g、焼き野菜、ご飯、スープ、サラダがセット

長州どり×ご当地牛の両方が 味わえるわがままランチがお得！



ハンバーグのソースは特製デミグラス、塩バターレモン、萩のだいたい酢から選べる



年間10数頭しか出荷されない見島牛100%の「極」ハンバーグは土日祝の数量限定



「道の駅 萩往還」内にあり、ほか特産館や野菜まあと、松陰記念館なども

道の駅 萩往還 見蘭牛ダイニング 荻

萩の精肉専門店「ミドリヤファーム」直営のレストラン。希少な天然記念物・見島牛と、その血統を受け継ぐ見蘭牛を使用したメニューを中心に提供する。

☎0838-25-1113 萩市大字椿宇鹿青ヶ坂1258 営11時～15時、土日祝は～17時(LO各閉店30分前) ※予約不可 休火(祝日の場合は営業、翌日休み) ☒小郡萩道路給養ICより20分 ☒38台



私は長崎出身で、こちらで長州どりを初めて食べましたが、肉の甘みが違いますね。もも肉の肉自体に味がしっかりあり、美味しいです。
取締役・山本さん

14

みなと食堂 ととと

2024年4月にオープンした萩の魚介を中心に提供する水産食堂。萩の漁師から直接仕入れた地魚を海鮮丼や定食で味わえる。新ご当地グルメ「長州海鮮まぶし」もあり！

☎0838-21-7230 萩市東田町160-1 営11時～16時(L015時30分)、金～日祝11時～15時(L014時30分)・17時～22時(L021時30分) 閉月・火(祝日の場合は営業) ☒JR東萩駅より徒歩15分 ☒小郡萩道路給養ICより30分 ☒周辺に無料Pあり



金～日祝の夜は居酒屋として開店。萩の地酒も取り扱う。今後の事業計画の中に、遊漁船を始める予定もあるそう

Point

自家製ソースには、萩の夏みかんジュースがたっぷり。さらに大根おろしや旬の柑橘のトッピングで香り豊かな一皿に。

爽やかな夏みかんが香るソースが 長州どりの旨みを包み込む。



夏みかんステーキ

1000円

※1日5食限定 ※夜営業時のみ提供

長州どりのもも肉を丸ごと1枚使用。柔らかく仕上げるために、67℃で約2時間の真空調理をしてからバターで焼き、さらにスキレットに入れてオープンで3分～4分。萩の夏みかんジュースが隠し味の自家製ソースでさっぱりと味わえる。



TAKE OUT

岩国れんこん鶏どり弁当

1250円 ※要予約(1週間前迄)
※1日200食限定

弁当工場の強みを活かし、長州どりを高温で焼き上げ、香ばしい焦げ目をつける。山口県柳井市の再仕込み醤油、赤酒などをあわせた甘辛タレで白ご飯にびつたりの味付けに。さらに岩国れんこん、岩国の漬物屋の大根甘酢漬など地元産・国産の食材を追求している。



片栗粉をつけて素揚げした岩国れんこんは、モフとした食感が美味

- ◆揚げ「岩国れんこん」のたれ和え
- ◆山口県の銘柄鶏「長州どり」
- ◆モモ肉の強火焼きたれ仕立て
- ◆周防大島産みかんのセミドライ
- ◆発祥の地・柳井産「再仕込み醤油」を使用した店主こだわりの百年だれ
- ◆岩国の漬物屋うまもの大根甘酢漬
- ◆ししとう(国産)素揚げ
- ◆米(国産)
- ◆もみ海苔(国産)
- ◆白ごま・山椒

山口県のうまいもと
プロのこだわりが結集した、
特産づくしの「お宝箱」。

17



受け取りはお弁当工場にて。入口がわからない場合は電話を



長州どりはもちろん、岩国れんこんや周防大島のみかんなど、地元産食材を使って、たつの子の看板弁当になるものを目指しました。
代表・岡崎さん

たつの子合同会社

会社のランチや会議用の弁当などを製造・宅配する岩国市のお弁当屋さん。今回は一般の人でも購入できるご当地お弁当として考案し、お弁当工場で予約・直販する。

☎0827-43-0829(予約受付10時~15時) 函 岩国市川西3-6-10 受取時間10時~13時 函 お盆、正月、ほか不定休あり 函 JR川西駅より徒歩10分 函 山陽道岩国ICより5分 函10台

Point

約100℃でセミドライにした周防大島みかんとチキンを一緒に食べると、旨みと香りのハーモニーが広がる。



18



周南市出身で、長州どりは食べ慣れた味でした。元々、しつとりしていますが、下味に漬けて寝かせることでさらに柔らかくさせました。
代表取締役・河本さん

ごちそうからあげ維新

下松市にあるお持ち帰り専門のからあげ店。新鮮な長州どりと国産どりを使用し、店オリジナル衣と製法で揚げたからあげは、冷めてもカリッとジューシー。

美里本店 | ☎0833-41-8188 函 下松市美里町2-6-16 函11時~20時 函月(祝日の場合は営業、水曜が振替休) 函 山陽道徳山東ICより5分~10分 函 周辺に無料Pあり
山田店 | ☎0833-46-3029 函 下松市大字山田157-1 マックスパルコ山田店併設 函 函 函 美里本店と同一

※どちらの場合も電話予約を



からあげ専門店の挑戦！
揚げ焼きにするだけで
ガッツリ系の味わいに。



- ◆長州どり揚げ焼き香味レモンソース
- ◆ご飯(契約農家さんの徳地のひとめぼれ)
- ◆岩国産れんこんと国産かぼちゃの甘酢漬
- ◆ポテトサラダ
- ◆野菜の惣菜



Point
長州どりを焼く時に、鶏の脂から抽出した「鶏油(チーユ)」を使うことで、香りとコクをさらに加える。

長州どり揚げ焼き香味レモンソース弁当

1080円

地元産米巻にんにくや生姜、塩麹、スパイスなどをブレンドした秘伝のタレに、長州どりのもも肉を漬けて一昼夜じっくり熟成させることが、肉質を柔らかくするコツ。油で揚げた後、フライパンで焼いて完成させる。最後に生姜やネギなどを使った酸味のある香味ソースをかけて。



Point

焼いた時に出る肉汁もソースとして利用。肉汁にチキンピュアを加え、ステーキにかけることで肉の風味を引き立てる。



長州どりのステーキ エスカルゴバターソース

ランチコース2500円 ※1日50食限定

長州どりのむね肉に刻みニンニクとたっぷりのパセリが入ったエスカルゴバター^(注)を挟み、白ワインで蒸し焼きに。その後、仕上げに皮目をカリカリに焼き上げる。むね肉ならではのギュッとした弾力があり、噛むたびに旨みがあふれ、コク深いエスカルゴバターと絡み合う。

※エスカルゴ料理に用いる合わせバター。バターにニンニクやパセリなどを加えたもの

ランチコースはオーダー、コーヒーがセット

岩国・下松

県内最大という河川・錦川が美しい景観を創り出す岩国市。国指定名勝「錦帯橋」が見もの。自然豊かな笠戸島がある下松市も一緒に巡りたい。



上/ホテルから「錦帯橋」までは徒歩約3分 右/レストラン「錦帯橋ダイニング桜」からも橋を一望。日帰り利用も可



チキンステーキといえば、もも肉が一般的ですが、蒸し焼きにすることでむね肉も絶妙な食感に仕上がります。厚みがあり、食べ応えも十分。
料理長・福原さん

16 岩国国際観光ホテル「錦帯橋ダイニング桜」

名勝「錦帯橋」をすぐ近くに眺められるホテル。大浴場へと繋がる廊下「温泉小径」は、錦帯橋の平成の架け替えで出た解体材で美しいアーチを再現して趣たっぷり。

☎0827-43-1111 函 岩国市岩国1-1-7 函11時~14時(L013時30分) 函水 函 山陽道岩国ICより15分 函50台

本格フレンチコースの主役はむね肉ステーキ！
むっちりとした食感が美味。

「長州チキンステーキ」が食べられるお店 & お宿MAP



このパンフレットのお問い合わせは
一般社団法人 山口県観光連盟
☎083-924-0462
 山口県山口市滝町1-1 県庁1階



山口・新ご当地
 グルメ情報は
 こちらから



長州海鮮うにしゃぶ
 贅沢なウニスープで旬の海鮮をしゃぶしゃぶする、夢のようなメニューが登場しました！シメもお楽しみ。



長州海鮮まぶし
 山口県産の種類豊富な魚介をご飯にのせて、ひつまぶし風に薬味や出汁茶漬だけで味変を楽しめるメニュー。



美酒海鮮焼き
 山口県近海の魚介を瓦で焼いて味わう新メニュー。地酒もアケセントに使って、瓦焼き×地酒の山口らしい一品に。

こちらもチェック！
「山口・新ご当地グルメ」
ラインナップ

山口県では海鮮グルメシリーズも続々登場。自慢の海の幸を使った、山口ならではの新しいメニューを楽しみにしよう！

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2025年1月24日時点の有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
 ※本媒体の掲載金額は、消費税10%（軽減税率が当てはまる品目は8%）を含む総額表示です。
 ※宿泊のお申し込みは各宿泊施設へ。