

山口県

FREE
¥0

山口・
新ご当地
グルメ

長州海鮮
まぶし



長州海鮮
うにしやぶ



美酒海鮮
瓦焼き



食べられる
店 & 宿
ガイド
萩 長門 岩国

山口県の 山かなし さはなし

お話を
聞きました
山口県
漁業協同組合
本店事業部
道下さん



日本海と瀬戸内海、2つの海に面する山口県。
この恵まれた海の幸を楽しめる
3つの新・ご当地グルメができました。
まずは美味しい山口県の海のみつをご紹介します！

- | | | |
|---------------------------------|--------|-------------|
| 新・ご当地グルメを
食べられる
お店&お宿はこちら | P4~10 | 「長州海鮮まぶし」 |
| | P12~15 | 「長州海鮮うにしゃぶ」 |
| | P11 | 「美酒海鮮瓦焼き」 |



山口県内の漁港数は97港あり、日本海側が43港、瀬戸内海側が54港



写真は萩地方卸売市場。水槽に入った活魚のままセリをすることも

山口県の魚の魅力をお伝えください！

日本海、瀬戸内海2つの海で
多種多様な魚介を水揚げ。

本州の最西端に位置し、日本海と瀬戸内海という2つの海に面する山口県。海岸線の総延長は、1504kmに達し、屈曲に富んでいることで古くから水産業が盛んな地域として知られている。山口県漁業協同組合の道下さんは「山口県といっても、日本海側と瀬戸内海側では、漁場の特

徴も獲れる魚もまったく異なるところが強みなのです」といいます。萩や長門などがある日本海側は、天然の岩礁が数多く点在しているのが特徴。対馬暖流に乗った魚たちが来遊し、エサとなるプランクトンが巻き上げられることで、豊かな漁場となっている。獲れる魚介は、カサゴやイサキなどの定着性魚介類に加え、アジ、イワシ、サバなどの回遊性魚種。中でも面白いのが「瀬つき

あじ」。通常は回遊魚のアジだが、エサが豊富ゆえに日本海側の天然岩礁に棲みついたまま育つものだという。

また、中東部海域では多くの鳥々がおり、岩礁域が富んでいることにより、マダイやカレイ、タコ、ナマコなどの魚介類の繁殖に適している。「2つの海のおかげで魚種が豊富ですが、数種はあります」といいますが、数えきれません」と道下さんは笑う。その通り、山口県ではどの地域・季節に行っても美味しい魚介があり、食の「二期一会」に期待できる。

一方、陸地に囲まれている瀬戸内海側は、山からの栄養分を含んだ川の水が海へ注ぎ込む、「栄養塩」が豊富な海が魚を育むエリア。潮位差が大きく西部海域を中心に広大な干潟を形成し、浅瀬が多いためエビ類を対象とした小型底曳網漁業や、アサリなどの採貝、海苔養殖が主流。

※海水・陸水中に含まれ、植物プランクトンや海藻の栄養となる物質

山口県の養殖などの取り組みをお伝えください！

山口県では養殖事業にも力を入れており、クルマエビ養殖の発祥の地といわれる山口市秋穂、瀬戸内海側の海苔、日本海側のトラフグなど、各地域でさまざまな魚介を育てている。中でも現在注目されているのが、「ほろ酔い」養殖シリーズ。「酒どころ山口県ならではの日本酒と養殖業のコラボで、2021年に第一弾のほろ酔いさば（日本海地区）が誕生しました」と道下さん。地酒の酒粕を混ぜたエサを与えることで、青魚特有の臭みが抑えられ、ほどよい脂のりと旨みが増すという。2022年には第二弾の「ほろ酔いうまつらはぎ」（日本海地区）が登場。こちらも臭みが少なく、身に旨みと甘みが増した上、肝は濃厚でクリーミーだとか！そして2023年には第三弾の「ほろ酔いあゆ」（山口市）も販売開始となり、ますます期待が高まる。

また瀬戸内海側では、周防大島町の浮島支店で行われているアカガイ種苗放流の取り組みが話題。ナマコの不漁による現状を打開するため、2006年からアカガイ種苗放流をスタート。それが見事に当たり、生産が順調に推移。漁業者の後継者確保にも繋がったことで、2021年農林水産省において内閣総理大臣賞（水産部門）を受賞している。今後のブランド化にも期待だ。

上/エビの王様とも称されるクルマエビ
下/まるやかな甘みが特徴の「ほろ酔いさば」



山口県の主なブランド魚

④トラフグ (下関)	④アマダイ (萩)	④〜⑥ケンサキイカ (萩・下関・長門)	養殖クルマエビ (瀬戸内海側)
県魚にも指定されている山口県を代表する高級魚。南風泊(はえどまり)市場には全国からフグが集まる	山口県は漁獲量、品質、鮮度がトップクラス。「山口はぎ・あまだい連合会」では活絡めに取り組む	肉厚で身が柔らかく、濃厚な旨みがある。萩、仙崎、特牛(こつこ)の各地区でブランド化	養殖場は主に瀬戸内海側に点在する。美しい姿とプリッと食感のエビを踊り食いや塩焼きなどで

日本海側

④〜⑥ 瀬つきアジ、イサキ、ケンサキイカ、カンパチ、タイ、サバ、ヤズ、イワシ、サワラ、サザエ、赤ウニなど

④〜⑥ サワラ、ヨコワ、ブリ、クエ、マグロ、アマダイ、アジ、金太郎(ヒメジ)、ヒラマサ、マフグ、シイラ、サザエ、アワビ、ナマコなど

山口県の主な旬魚

瀬戸内海側

④〜⑥ サワラ、ハマチ、スズキ、ハモ、メバル、アナゴ、コウイカ、アカエビ、タコ、ヒラメ、カレイ、イワシ、カワハギ、タイなど

④〜⑥ サワラ、ハマチ、コチ、レンチョウ(アカシタビラメ)、メバル、ヒラメ、イワシ、ワタリガニ、マナガツオ、アカガイ、ナマコなど

※イラストはイメージです(イラスト/PIXTA)

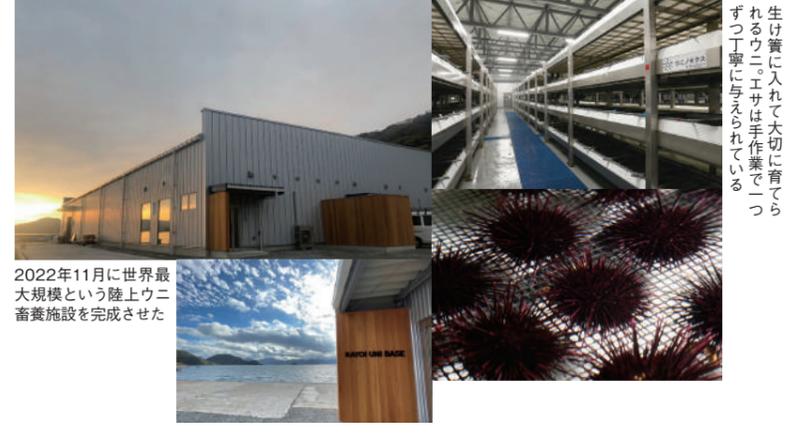
注目の畜養ウニ 「長州の磯守」



身がたっぷり詰まった畜養ウニ「長州の磯守」。雑味がなく濃厚な味わい



株式会社KAYOI UNI BASE 吉見さん



2022年11月に世界最大規模という陸上ウニ畜養施設を完成させた

生け簀に入れて大切に育てられるウニ。エサは手作りで一つずつ丁寧に与えられている

磯焼けの問題から生まれた ブランドウニ「長州の磯守」。

「長州の磯守」とは、山口県長門市で約3カ月間、畜養されたブランドウニのこと。海底が砂漠化する磯焼け現象を解決しようとして、長門市の水産加工会社「株式会社KAYOI UNI BASE」とウニ畜養事業を展開する「ウニノミクス」が陸上畜養をスタートさせた。海藻が茂る藻場が減少・消失していく磯焼けは、地球温暖化の影響で

水温が上がり、ウニなどが海藻を食べ尽くすことによる食害も一因といわれている。「磯焼けの海に棲息するウニを漁獲してしまえばいいのですが、身は痩せていて市場価値がなく、逆に駆除される対象なんです」と吉見さん。そこで考えられたのがこのウニを漁獲し、陸上で畜養すること。海の環境を守りつつ、ウニに新たな価値をつけるのだ。

2022年から始まった事業だが、一番の苦労はデリケートなウニの管理。ウニに関する学術研究がまだ少ないため、現場で体感したことが教科書になる。また、美味しいウニを育てるにはエサが重要。「ウニの味は食べたエサと直結しているから、ウニノミクス社のテクノロジーである食用昆布の端材を利用したエサを使用しています。保存料などは一切使わず、人間でも食べられますよ」と吉見さん。そうして大切に育てられたウニは、ミョウバンに浸けずに殻付きのまま出荷。風味が豊かな高級ウニとして注目を集め始めている。

長州海鮮まぶし

が食べられる
お店&お宿ガイド

萩
Hagi

山口・新ご当地グルメ
「長州海鮮
まぶし」って？

POINT1
3度楽しめる
ひつまぶし風
グルメ。

ひつまぶしの食べ方にな
らぬ3ステップで味変を
楽しめる創作メニュー。ま
ずは海鮮をご飯にのせて
そのまま、次に薬味を入れ
て、最後は出汁茶漬けで。
味変の仕方や種類は各店
のこだわりが光る！



POINT2
山口県産の
海の幸を使用、
さらに海鮮
揚げ物付き！

メニューの魚介は山口県
産を中心とした旬魚を使
う。またサイドメニューに
は海鮮揚げ物が付く。こち
らも県産魚介を使い、天ぷ
らやフライなどバリエー
ションを楽しめる一品。



※メニュー写真は例です。日や季節
により、魚種や魚介の数は変更
になる場合があります。

【極】ととと定食

2000円 ※1日5食限定 ※昼営業時のみ提供

井はカツオやイカ、シイラなど3種以上の萩の地魚と、
卵焼き、きゅうり、卵黄をのせた彩り豊かな一品。卵黄
以外の具材をすべてダイス状にカットしてミックス
しているの、魚介の旨みときゅうりのさっぱり感が口
の中で混ざり合い、絶妙な美味しさに！日替わり小鉢
3種、味噌汁、漬物がセットになってボリューム満点。



海の宝石箱のような
色とりどりの海鮮丼と
ビッグかき揚げに驚き！



人気メニューが一度に！
割烹の技を活かした
海鮮丼×天ぷらの共演。

得々!!長州海鮮 まぶし丼

3300円 ※1日10食・ランチ限定

店の人気メニューである海鮮料理
と天ぷらを合わせた贅沢なセット。
主人が直接仕入れに行き目利き
した魚介は、ほぼ萩沖で水揚げさ
れた天然もの！金太郎(ヒメジ)の
炙りやフグのタタキ、メサバ、カン
パチなど約7種のネタがのる。天ぷ
らにも山口県産のエビを使用。



Side Menu

エビと、萩産を中心とした野菜の天ぷ
らは全6種。揚げ油にゴマ油を使い、ゴ
マのほのかな香りと風味が◎



step1
まず丼は少し甘めの地元産醤油や
ポン酢で※魚種は日により異なる



step2
薬味はゴマ、わさび、ネギや
生姜、メタデなど。わさびを
溶かした醤油と、薬味をかけ
ればあっさり風味に



step3
茶漬けにはほうじ茶出汁を。
白身魚のエソとカツオ昆布
の出汁に、ほうじ茶を加える
ことで後味がすっきりと



step1
卵黄を混ぜて海鮮丼と
して味わう。きゅうり
の食感がアクセントに
※魚種は日により変更あり



step2
すり鉢でゴマをすり、
ゴマ味噌ダレを加えて
丼へ濃いめの味付け
でご飯がさらに進む



step3
魚のアラを使う「魚だ
し汁」をかけて。魚介の
旨みがしっかり染み出
た出汁が海鮮丼と合う



Side Menu
萩の世界遺産「萩反射炉」をイメージ
したかき揚げは、季節の地野菜、イカ
やエビなど具材がたっぷり



魚介は定置網の網元さ
んから直接仕入れてい
ます。萩の魚は脂のりが
よく、しっかり旨みを感じ
られるので、ゴマ味噌
ダレとも合いますよ。
取締役・山本さん



店は2024年4月にオープン。今後の事業
計画には遊漁船を始める予定もあるそう

みなと食堂 ととと

萩の魚介を中心とした料理が揃う
水産食堂。金～日祝の夜は居酒屋とし
てオープンし、萩の地酒を取り扱う。
また、長州どりを使った新ご当地グル
メ「長州チキンステーキ」も提供。

☎0838-21-7230 萩市東田町160-1
☎11時～16時(LO15時30分)、全～日祝
11時～15時(LO14時30分)・17時～22時
(LO21時30分) 休月・火(祝日の場合は営業)
☎JR東萩駅より徒歩15分 函小郡萩
道路絵堂ICより30分 ②周辺に無料Pあり



割烹千代
県内外からのゲストをもてなす割烹料
理店。萩産の豊富な食材をふんだんに使
った郷土料理や創作和食を提供。お昼な
らリーズナブルな定食や御膳、海鮮丼も。
☎0838-22-1128 萩市今古萩町20-4 ②11
時30分～14時、18時～22時(LO21時) ③日曜
の夜、月・火(月曜が祝日の場合は月曜の夜と
火曜が休み) ④JR東萩駅より徒歩10分 ⑤小
郡萩道路絵堂ICより30分 ⑥15台



右/創業58年を誇る老
舗を3代目が切り盛り
左/カウンター席や個室
のテーブル席もある



甘鯛を余すところなく、洋食シェフが創作する和洋融合のひつまぶし。

step 1

身に甘みがあることが名前の由来といわれる甘鯛。まずは刺身と香ばしい炙りで味わって※写真は2人前



萩産の天然魚介が7種！地元ならではの珍しい海鮮との出会いも。

江崎沖で獲れた甘鯛のひつまぶし

1人2700円(注文は2人〜)

※要予約(4日前迄) ※夜はコースで提供(1人4500円)

高級魚で知られる甘鯛を2人前で丸ごと1尾使うスペシャルひつまぶし。足が早い魚なので、新鮮な刺身で食べられるのは産地ならではの魅力。刺身に加えて炙り、鱈付き唐揚げと3種の調理で提供してくれる。洋風ソースやチーズリゾット風などアイデア満載の「味変」にも注目を！



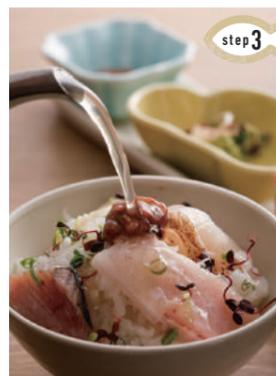
step 3

茶漬は和洋2種あり、最初は昆布茶でシンプルに。2杯目は甘鯛を炙ってコンソメで煮出した出汁に、チーズとこしょうをかけて洋風リゾット風に



step 2

刺身は岩塩とわさび、炙りは醤油マヨネーズで和えたくるみソース、唐揚げは柑橘系ソースと合わせてみよう



step 3

カツオと昆布に煎茶を加えた出汁で茶漬に。天ぶらをのせれば「天茶」にも



step 2

薬味のほか、ゴマペーストで作ったゴマ醤油もいちおし。茶漬の出汁に溶かしてもいい



step 1

まずは醤油をかけてそのまま。冬はマフグ、春はケンサキイカ、夏はアジ、秋はカツオなどが旬

Side Menu

クセがなく淡泊なシイラの天ぷらと、さつまいもや、かぼちゃの野菜かき揚げ付き。萩の塩が添えられる



得々!!長州海鮮まぶし井・萩磨 version

2970円 ※1日10食・ランチ限定

早朝、萩沖で水揚げされた鮮度抜群の天然魚介を使った海鮮丼。かまぼこの材料としても高級品だといわれる白身魚のエソをはじめ、カナトフグ(シロサバフグ)、カンパチなど、魚種は日により変わるので当日をお楽しみに!海外では高級魚として知られるシイラの天ぷらも付く。



私はここで育ちましたが、江崎沖の甘鯛は本当に美味しいです。手釣りの漁師から直接仕入れた甘鯛を使った自信作ですので、ぜひ!オーナー・松岡さん

上 萩市中心部から車で約50分 下 個室は2室、ほかテーブル席、カウンター席がある



レストランまつおか

島根県との県境・萩市江崎に位置する「小室屋旅館」の一角にある創作フレンチレストラン。京都で洋食の修業をしてきた4代目主人が、地元食材を活かして腕をふるう。

☎08387-2-1801 萩市大字江崎1101 図11時~15時(L014時)、17時~22時(L020時) 毎月(祝日の場合は営業、水曜振替休) 図JR江崎駅より徒歩15分 図小郡萩道路絵堂ICより1時間10分 図15台

萩は魚種が豊富なのが魅力なので、お客様にもそれを楽しんでもらえるように、約7種の魚介を盛り込んだ海鮮丼を作りました。店長・河村さん



上/店内は白を基調としたデザイン 右/「萩藩校明倫館」跡地に立つ。本館は国の登録有形文化財



萩明倫レストラン 萩磨

木造校舎を改修した観光施設「萩・明倫学舎」内にある創作和食料理店。萩産の魚介をはじめ、見聞牛、むつみ豚など地元食材を活かした料理が味わえる。散策途中のカフェ使いにも◎。

☎0838-25-8543 萩市江向602 図11時~15時 図火、第3月曜 図小郡萩道路絵堂ICより25分 図180台(有料)



Side Menu

鱈が付いたままの甘鯛の身を唐揚げにして桶盛りに添える。噛めば鱈のバリバリとした食感と、ふっくらした身が美味



step 3
カワハギの仲間・ウスバハギの焼いたアラとカツオの出汁茶で、アラの香ばしさも美味



step 2
次にネギや大葉、海苔など、王道の薬味を加えて豊かな風味をプラス。後口もさっぱりと



step 1
アジや甘鯛、シマイサキなどネタが常時3〜4種シンプルに醤油で※魚種は日により変更あり



長門の人気海鮮料理店で北浦産の魚介に舌鼓。天然ウニ付きならさらに豪華！



北浦海鮮 ひつまぶし御膳

2000円～2500円予定
(天然ウニが付く場合3000円～3500円予定)
※要予約(前日迄) ※1日10食限定

多種多様な魚介が揚がる北浦エリアの天然魚介にこだわり、朝に仕入れた魚介の丼に、シラのフライや鯛のみぞれ椀まで付いた御膳。さらにフランク上を楽しむなら、半板の天然ウニを付けることもできる。濃厚でとろける地ウニを丼で楽しむとは贅沢この上なし。



Side Menu
長門では「マンサク」と呼ばれるシラをフライに。淡泊な味わいなので、タルタルソースで食すフライがよく合う

人々の魚離れを感じて、漁師さんを助けたいとこの店をオープンしました。種類が豊富な北浦の魚介を存分に味わってください！
代表取締役社長・中村さん



上/創業19年、和食歴40年の店主が営む
下/テーブル席のほか、座敷席もあり



旬処 いさ路

長門の仙崎市場から仕入れた海鮮が主役の飲食店。魚介の新鮮さが自慢で平日は地元の人たち、週末は観光客を中心に賑わいをみせる。定食や丼のほか、活魚料理、一品料理も充実。

☎0837-42-0130 長門門市三隅下1860-1 曜11時30分～14時(L013時30分)、17時30分～21時(L020時15分) 困水、第2・4火、ほか不定休あり 画中国道美祿ICより40分 画25台



萩の食べ比べ 3種丼

2000円 ※1日20食・ランチ限定
「シメを雑炊にしたい」という店主のアイデアから生まれた丼は、土鍋を器に刺身と天ぷら、釜揚げしらすと一緒に盛り込まれたダイナミックな一品。アジやヒラマサなど刺身は、もちろん萩産が中心。そのまま食べるのも、生卵と合わせてまろやかさを加えるのもまた面白い。

step 1

刺身や釜揚げしらすは醤油で。天ぷらは、橙の皮が入った爽やかな特製塩と天つゆで豪快に頬張りたい

刺身・しらす・天ぷらが土鍋に盛られた迫力丼！
最後は雑炊がお待ちかね。



step 3
アゴ出汁に山口県産の小野茶(緑茶)を加えた自家製出汁で雑炊に。ふんわりと小野茶が香り、食欲をそそる



step 2

ネギとわさびの定番の薬味に加え、生卵が付くのが嬉しい。生卵は半分残して、シメの雑炊に入れてもいい

ダイニング まめだ

JR東萩駅前のホテル2階にある和食料理店では、リーズナブルなランチが好評。今回の3種丼は、店人気メニューの「あいのり丼」(海鮮丼と天丼のハーフ&ハーフ)の進化版。

☎0838-21-4689 画萩市椿東3000-5 萩ロイヤルインテリジェントホテル2階 曜11時～14時(L013時30分)、17時30分～22時(L021時30分) ※夜は予約制 画火(祝日は営業、振替休あり) 画JR東萩駅より徒歩1分 画小郡萩道路絵堂Cより30分 画70台



コース料理のほか、夜は一品料理も多彩に取り揃え、地酒や焼酎などのお酒と一緒に楽しめる



毎朝、私が魚介を仕入れに行き、旬のネタを用意しています。ボリューム満点のメニューですでお腹を空かせて来て下さいね。
店主・豆田さん

Side Menu

萩で昔から食されてきた金太郎(ヒメジ)をはじめ、紅しょうが、なす、かぼちゃ、大葉、海苔が天ぷらに





美酒 海鮮 瓦焼き

New

が誕生しました。

山口・新ご当地グルメの海鮮シリーズに、今回新しいメニューが登場！山口県近海の魚介を使い、地酒や瓦焼きスタイルを活かした、山口県らしい創作料理です。

山口県近海の魚介を具材に。「半月庵」では、瀬戸内海産の魚介類を使用(魚種は季節により変更あり)。カキやアナゴ、クルマエビなど、日本海側とはまた違った魚介がお目見え。



瓦焼きスタイルで楽しむ。瓦焼きはソフトな火の通りで魚介の旨みを逃さない上、料理も温かいまま味わえる。「半月庵」では、魚介それぞれに異なる下ごしらえでさらに美味しさを追求。

瀬戸内海産の魚介を地酒ダレでまろやかに。海鮮の焼ける香りもご馳走。

周防宝楽瓦割烹

3000円～1万円(時価)
※予算に応じることが可 ※要予約(10日前迄)

季節により3～5種の魚介を盛り合わせて瓦焼きに。アナゴやアワビは茹で、サワラは湯引き、カキは下茹でするなど、丁寧な仕込みで旨みを閉じこめる。さらに地酒の風味を纏わせる煎り酒や、奥深いコクがある酒粕味噌ダレをつけて、魚介の本来の味わいを引き出す。

山口県の地酒を使用。自然豊かな山口県の土壌と水が生み出す日本酒。「半月庵」では岩国の地酒「五橋」を使った、煎り酒*と酒粕味噌ダレの2種のつけダレを用意。*醤油がない時代に一般的に使われていた調味料。酒に梅干しや出汁などを入れて煮詰めて造る



左/食事は個室利用もできる 右/「錦帯橋」から徒歩約2分の好立地

岩国

Rock

「瓦焼き」や「煎り酒」など、昔の人々が美味しいと思ったものが、新ご当地グルメとして生まれ変わりました。お祝いの席にもおすすめです。代表取締役・森本さん

ココで食べられます！

料亭・旅館 半月庵

明治2(1869)年に茶室として誕生し、その後料亭旅館として長年愛されている。御食事処の「いをり」は、昼食利用が可能で、郷土料理の岩国寿司や大平などのメニューも。

☎0827-41-0021 西岩国市岩国1-17-27 ㊟「周防宝楽瓦割烹」提供時間:11時30分～12時30分開始、18時～19時開始(約2時間制・要予約)※通常の営業時間は11時～14時、17時30分～22時 ㊟山陽道岩国ICより15分 ㊟20台



魚のプロ・仲買の宿で、イカスミご飯が面白いトレピチまぶしが登場！



泊まって、味わおう、宿泊プラン

step 1

仙崎産の魚介+ゲンツトとボリュームたっぷり。醤油をかけて、素材の旨みを堪能 ※魚種は日により変更あり

新鮮な魚介の下には黒いご飯!

仙崎海鮮まぶし

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
※「仙崎海鮮まぶしプラン」の夕食の1品として提供
※要予約(2日前迄)、1日20食限定

仙崎市場で仲買を行っているため、鮮度良好な魚介が丼にどっさり!すべて地物を使い、マグロや淡泊な味わいのヤガラ、アジ、ヒラマサ、クルマエビなど魚種が多彩。またユニークなのがイカスミご飯。イカスミの旨みがご飯に染みこみ、丼全体が海鮮オンパレードに!



step 2

薬味はネギとわさび、長門ゆずぎち(orかぼす)。長門ゆずぎちをかければ、清々しさが加わり、後口も爽やか

Side Menu

丼と一緒に盛られたゲンツトぶら。噛めば噛むほど旨みがじわじわ溢れ出すのがたまらない。地元「百姓庵」の塩で



仙崎の内海・外海は栄養豊富な漁場で魚が育ちやすいのです。魚種が多いので、いつ来ていただいても、色々な魚を提供できますよ。取締役・白石さん

海宿きらく

全4室の客室すべてから仙崎湾が一望できる絶好のロケーションが自慢の宿。新ご当地グルメ「長州海鮮うにしゃぶ」(P15)や、「長州チキンステーキ」の宿泊プランもある。

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



客室は落ち着いた洋室。ワークテーブルがあるのでビジネス利用にも便利



step 3

クエのアラからとった出汁は、上品で旨みが深い。茶漬けにすると、魚介の味わいが一層膨らむ

「長州海鮮 うにしゃぶ」のお宿ガイド

泊まって味わう

山口・新ご当地グルメ「長州海鮮 うにしゃぶ」って？

POINT1 こだわりのウニスープで魚介をしゃぶしゃぶ！
ベースの出汁とウニが絶妙にブレンドされた、料理人さんたちのこだわりが詰まった絶品ウニスープ。黄金色のスープに期待が高まる！



POINT2 しゃぶしゃぶの具材は地産魚介とウニを贅沢に。
しゃぶしゃぶの具材には山口県産の魚介を使用。さらに畜養ウニ「長州の磯守」または天然ウニも付くので、旬魚にウニをのせれば贅沢な一口に。具材にする魚介の種類は季節により変更あり。



POINT3 最後の「お楽しみに」絶品シメも待っている！
魚介しゃぶしゃぶを味わった後は、ウニスープ×ご飯などを楽しめるシメにワクワク！コクたっぷりの雑炊や洋風リゾットなど最後まで至福。



※各宿の料理写真は一例です。魚介の種類や料理の仕立ては季節や仕入れ状況により変わる場合があります。

萩 Hagi

純和風の老舗温泉宿で上質食材を使ったうにしゃぶに酔いしれる。



自家源泉の温泉でゆったり。萩産のマフグなど旬の海鮮をまるやかなウニスープで。



海鮮雲丹 しゃぶ会席

宿泊プラン | 2万8600円～5万7200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) ※要予約(5日前迄)
旬の鮮魚をウニペーストや白味噌などで仕立てたまるやかなスープでしゃぶしゃぶに。具材の上に「長州の磯守」をのせて味わえば、濃厚さがさらにアップ！また、中シメ用に下関市菊川町の素麺、最後はリゾット風と多彩に楽しめる。

うにしゃぶにはつけダレを用意しました。ウニと柚子の爽やかなハーモニーをぜひ。料理長・木坂さん



夕食一例
前菜二種盛、造り三種盛、鯛の荒焼き、鮑バター焼き、雲丹しゃぶ、雲丹リゾット風、香物、デザート

海の宝石がとろけ出す 萩のうにしゃぶ

宿泊プラン | 3万6000円～6万9000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) ※要予約(4日前迄)
うにしゃぶスープの最後の仕上げに、「長州の磯守」と茹でサザエを惜しげもなく使い、ウニと磯の風味をぐぐっと押し出しているのがポイント。淡泊な萩産マフグとの相性も抜群。シメのリゾットではウニとチーズに絡む、黒トリュフの香りがたまらない。

とことんウニの味を楽しんでもらいたいのので、スープの最後に「長州の磯守」を加えて完成させました。料理長・永島さん



上／塩化物流泉の温泉もある。下／敷地面積約2700坪のうち、1000坪余が庭園に

SSS うにしゃぶ
こっくり濃厚なスープが魅力。
鍋スープの基本は、ウニペースト、練りウニ、卵味噌、隠し味にんにくを入れたもの。食べる直前、さらに「長州の磯守」を加える



萩の宿 常茂庵

大正14(1925)年創業、日本庭園を有する萩の迎賓館。純和風数寄屋造りの趣溢れる客室は、全24室に留め、ゆったりとした配置に。多くの客室から庭園を眺められる。
☎0838-22-0150 萩市土原608-53 萩東萩駅より徒歩8分 小郡萩道路絵堂ICより25分 ②25台

SSS シメ
黒トリュフ入りの贅沢リゾット。
スープにマスカルポーネチーズを入れてクリーミーさをプラス。さらに、ウニに負けない香りを持つ黒トリュフをトッピングする



SSS うにしゃぶ
ウニに合う魚介が2～3種！
萩産のマフグやタイなど日替わりの鮮魚をはじめ、サザエや野菜がセットに。濃厚なウニ「長州の磯守」をのせて味わおう

ウニ風味が香るオリジナルのつけダレには、柚子果汁を配合。清々しい風味をプラス



SSS シメ
ウニとチーズの旨みの融合。
うにしゃぶスープの中にご飯、細かくカットしたトマト、チーズを入れて洋風ウニリゾット風に。チーズのまろやかさがウニに合う



上／観光名所「松山村塾」にほど近い宿 右／紅葉の湯の内湯 ※温泉は加温、循環ろ過

源泉の宿 萩本陣

地下約2000mから湧き出す自家源泉の温泉を、合計14タイプの湯船で楽しめる湯宿。萩市内を一望できる特別室のほか、和室、和洋室、洋室など多彩なタイプの客室を選べる。
☎0838-22-5252 萩市椿東385-8 不定休 JR東萩駅より徒歩20分 小郡萩道路絵堂ICより20分 ⑩100台



仲買権を有する宿ゆえに天然ウニを存分に使う。こだわりのスープに感動！



菊ヶ浜を見渡す絶景宿。料理長の工夫溢れるうにしゃぶと海景を堪能。

長門

Nagato



鍋スープと具材に使う板ウニは2人前で2〜3枚。仲買権で直買できるのが強みです。
取締役・白石さん

海宿きらく

全4室の客室すべてから仙崎湾が一望できる絶好のロケーションが自慢の宿。新ご当地グルメ「長州海鮮まぶし」(P10)や、「長州チキンステーキ」の宿泊プランもある。

☎0837-26-1235 長門市仙崎4137-3 湯水、11月・12月は素泊まりのみ 図JR仙崎駅より徒歩5分 国中国道美祿ICより30分 ②5台



客室は落ち着いた洋風。観光旅行はもちろん、ワークスペースがあるのでビジネス利用にも便利



うにしゃぶ

きらくの雲丹しゃぶしゃぶプラン

宿泊プラン | 2万2000円〜5万円
※1泊2食付1室2名利用時の大人1名料金
※要予約(2日前迄)、1日10食限定

夕食一例
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
天然のウニを鍋スープにも具材にも気前よく使う、仲買権を持つ宿だからそのスペシャルうにしゃぶ。具材の海鮮はもちろん旬の仙崎の地魚。イカやタイなど季節によって多彩な魚介が用意される。

スープは天然ウニ100%。
鍋スープは天然ウニを漉してベースにし、少しずつクエ出汁を加えて作る自家製。クエのアラからとった出汁が上品な旨みを加える



山口県産米の自家製おこげ。
県内産にこだわった自家製の「おこげ」を鍋スープに入れて雑炊に。「おこげ」の香ばしさとお米の甘みを、ウニスープが包み込む

シメ

夕食一例
ロブスタープレート
生雲丹・烏賊のカクテル
雲丹しゃぶ
地魚刺身盛合せ
活き鮑陶板焼き
長萩和牛カットステーキ
のどろ煮付け
雲丹焼きおにぎりクッパ
香物、甘味

黄金雲丹しゃぶ会席

宿泊プラン | 3万4100円〜5万9400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) ※要予約(5日前迄)

具材は厚めにさばかれた萩産のマフグとタイ、「長州の磯守」。味噌ベースの奥深いコクがある鍋スープ、淡泊な白身魚、醤油を加えたつけダレが、渾然一体となった美味しさを生み出す。シメの焼きおにぎりも期待できる。



シメ

ウニ焼きおにぎりはクッパにしてサラリ。ウニペーストと白味噌を塗ってこんがり焼いたおにぎりに、鍋スープを注いでクッパ風仕立てに。「長州の磯守」のをせるのも贅沢



つけダレは、ウニペーストと醤油を合わせたもので、スッキリしながらもまろやか

麦味噌で味に奥行きを出す。
鍋スープはカツオと昆布出汁にウニペースト、萩産の麦味噌などを使用。味噌の風味がウニとマッチし、マフグやタイと絶妙に絡み合う



鍋スープには味噌、つけダレには醤油を使い、ウニの風味を高めるように工夫しました。
料理長・佐伯さん

宵待ちの宿 萩一輪

北長門海岸国定公園の「菊ヶ浜」のそばに立地。男女入替制で合計11の湯船が楽しめる。宿内で湯巡り気分を体験できる。フリードリンクタイムサービスやマッサージチェアも好評。

☎0838-25-7771 萩市堀内482-2 国小郡萩道路給室ICより25分 ②40台



上/露天岩風呂「海風の湯」 下/館内無料サービスが充実。館内着や枕を選べたり、漫画コーナーで過ごしたりできる

「長州海鮮まぶし」「長州海鮮うにしゃぶ」「美酒海鮮瓦焼き」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



こちらもチェック!
山口・新ご当地グルメ
「長州チキンステーキ」
 ブランド鶏である長州どり・長州黒かしわを使ったチキンステーキ。お店やお宿の個性が光る、ジューシーなメニューが勢揃い!

※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。