



「山口県内でもいろいろなもの育てられている」と驚きました。それぞれ個性ある食材ばかりで、調理のしがいがあります」と、女将の厚東啓子さん

**DATA**

住所/萩市土原弘法寺608-53  
TEL/0838-22-0150  
営業時間/相談に応じる  
定休日/なし



**読者プレゼント**  
5000円分お食事券  
5名様  
応募方法は最終ページ!

五感を刺激する旬の味覚  
洗練された自然の恵みを堪能

旅館・食事処  
**萩の宿 常茂恵**

宿全体は5つの日本庭園で囲まれ、日本の心を想い起こさせる

平成元年、現在の松本川沿いに宿を移し、リニューアルした老舗旅館。城下町の古きよき時代と新しさが融合された空間が広がる。食事のみの利用も可能で、昼は5250円より、夜は7350円より(要予約、4名より)。花の名が付けた中計5つの個室があり、人数に応じてゆったりと食事が楽しめる。吟味された山海の幸が料理長らの手により、萩の四季が味わえる品々へと変身していく。

萩前の新鮮な海の幸を中心とした常茂恵御膳5250円。上品な薄味がベースとなった全13品。季節によって内容は変わる

**やまぐち 食彩店**  
YAMAGUCHI SHOKUSAITEN

地元食材を使った地産・地消料理をお届けします。



周防灘を見下ろせる絶好のロケーションも自慢。晴れた日にはテラスが開放される

**読者プレゼント**  
豆吉セット  
ペア5組様  
応募方法は最終ページ!

**DATA**

住所/熊毛郡田布施町別府尾道1542  
TEL/0820-54-1212  
営業時間/11:00~(ラスト18:30)  
なくなり次第終了  
定休日/火曜日



食事処  
**とうふ処 豆吉**

瀬戸の自然が育んだプルンプルンの産物  
大和産の大豆を多彩なアレンジで堪能

全てのメニューに大和町産の大豆が使用され、豆腐本来のまろやかなコクが楽しめる食事処。その味を余すところなく味わえるのが、店の看板メニュー「豆吉セット」1575円。豆乳から始まり、豆乳ムースで締める全10品。米は

甘みのある柳井市伊陸産を使用。遠方の客も、その味のとりことなり、幾度も通う。また、店の半分は豆腐工房となっており、ざるとうふ367円やおからドーナツ84円など持ち帰りもできる。

口の中でとろけていくざる豆腐やプリプリな食感がたまらない刺身湯葉など大和産大豆が大活躍。高タンパク、低カロリーの豆腐は女性に人気

「生産者の顔が見える安心感や地元への恩返し、あとはもちろん豊かな大豆の味も含め、大和産の大豆にこだわっています。」とスタッフの平戸未香さん



座敷席もあるのでファミリーでもゆっくりと利用できる

レストラン  
**道の駅 おふく**



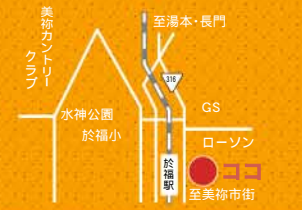
研究に研究を重ねた力作麺が初夏には冷たくって登場!

「自信を持って美味しいと言えるのだから、できるだけ地元食材を使いたくて」と調理長であり、ハウレンソウ麵のアレンジャーでもある藤田範昭さん。苦味が少なく、柔らかいのに

歯ごたえがある。そんな美祿市特産サラダホウレンソウを使った旬のメニューが楽しめる。何度も試作を繰り返し、素材そのものの味を活かしつつもオリジナリティの光る数々の品が誕生。おふくの自然で育ったホウレンソウの次なるメニューに期待大!

**DATA**

住所/美祿市於福町上4383-1  
TEL/0837-56-5005  
営業時間/レストラン  
10:00~20:00(ラスト19:15)  
入浴10:00~21:00(最終受付20:00)  
物販9:00~18:00、7/20~8/31は9:00~19:00  
定休日/第2水曜



**読者プレゼント**  
道の駅おふく 入浴券  
ペア10組様  
応募方法は最終ページ!

9月末までの限定メニュー、ひやし福うどん819円。山口県産小麦を使用したホウレンソウ麵の上には美祿牛、錦糸卵、エビなどをトッピング。タレはピリ辛とボン酢よりチョイス



サラダホウレンソウを使った新しい豆腐メニューもただ今考案中という藤田さん。ビタミンC、鉄分が多く含まれたサラダホウレンソウは美容にも効果的!

