

今が旬! あじを味わう一週間!



萩の 瀬つきあじ WEEK

2019.7.13(土)~7.21(日)

日本海に面した萩は、新鮮な海の幸の宝庫。なかでも萩を代表するブランド魚「萩の瀬つきあじ」は、昔から萩の家庭や食事処で親しまれてきた食材です。

萩市沖にある大小の島々や多くの天然の瀬に住みついて、豊富で良質なエサを食べて成長した、ひときわおいしい萩の瀬つきあじは、今が旬!

「萩の瀬つきあじ」をメインに、地元の料理人が腕をふるう創作料理を市内飲食店でアジわおう!

萩市内
15カ所の店舗で
提供

主催：萩商工会議所

お問合せ先：(一社)萩市観光協会

〒758-0061 山口県萩市大字椿3537-3 (JR萩駅横)

TEL：0838-25-1750 FAX：0838-25-2073

提供メニュー・店舗情報
についてはコチラ⇒

萩市観光協会 検索



地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト

萩の瀬つきあじ WEEK 2019.7.13(土)～7.21(日)

瀬つきあじ タタキ丼(夏限定) 1,080円(税込)



瀬つきあじを細切りにして、薬味(小葱、みょうが、いりゴマ)と合わせた、涼しさを感じる一品。温かいご飯の上に盛り、刺身醤油を使用することで、あじ本来の旨みを堪能できる。

維新亭

住 萩市椿東4160-61 ☎0838-24-4946
営 11:00～14:00(土・日～14:30)
休 期間中は無休

瀬つきあじの 南蛮漬け きゅうりの酢がけ 648円(税込)



脂ののった瀬つきあじを3枚におろし、熱いうちに南蛮酢につけ、きゅうりをすりおろした酢をかけた一品。おろした骨も揚げて、カリッとした食感も楽しめるため、あじを丸々一匹堪能できる。

割烹千代

住 萩市今古萩町20-4 ☎0838-22-1128
営 11:30～14:00、17:00～22:00
休 日曜(夜)・月曜

萩の瀬つきあじの にぎり 300円(税込)(3個入り)



朝水揚げされた瀬つきあじを使用。大きさは一口サイズ。酢めしの上にあじを乗せ(間に大葉を入れる)すりょうがを添えて。

数量
限定10皿

鮭島食堂(道の駅 萩・さんさん三見)
住 萩市三見1028-2 ☎0838-27-0333
営 11:00～14:00 休 期間中は無休

①あじの握りとおすすめ 上寿司セット 2,808円(税込) ②期間限定あじの フライレタス巻 648円(税込) ③豪華絢爛 あじの握り盛 1,728円(税込)



あじの握りを存分に味わえる品々。上寿司はあじの握りと店のおすすめ握りを豪華セッ트에。レタス巻はあじのフライを巻いた中巻で期間限定。

寿司処 豊月

住 萩市江向458 ☎0838-26-4649
営 12:00～14:00、18:00～21:00
休 月曜

①華傘一匹姿造りの 瀬つきあじの刺身 1,058円(税込) ②本格炭火焼き屋さんの 瀬つきあじの炭火焼き 410円(税込)



刺身は瀬つきあじを丸ごと一匹使った豪華姿造り。炭火焼きは、本格炭火屋が干物を炭火で焼いて香ばしく。

炭火居酒屋 華

住 萩市吉田町56-3 1F ☎080-1908-1743
営 17:00～23:00 休 日曜(連休中は除く)

①瀬つきあじの メンチカツ ②あじしゅうまい ①② 500円(税込)



萩の瀬つきあじ100%のミンチと地元産のキャベツを使ってメンチカツとしゅうまいに。あじしゅうまいは萩芥子、萩産自家製ポンズで召しあがれ。

ダイニングまめだ

住 萩市椿東3000-5 2F ☎0838-21-4689
営 11:00～14:00、17:30～22:00
休 火曜

夏みかん酢を使った あじの南蛮漬け 378円(税込)



萩の瀬つきあじと自家製夏みかんを使用したあじの南蛮漬け。夏みかんの爽やかな香りと瀬つきあじの旨みがマッチした一品。

ドライブイン 笠山

住 萩市越ヶ浜4区1189-625 ☎0838-25-5081
営 9:00～17:00 休 不定休

MARU風2種の 萩の瀬つきあじ南蛮 600円(税込)



家庭でもなじみのあるあじの南蛮をMARU風に食べやすくアレンジ。気になる小骨などはきちんと除かれ、2種類の味付けを楽しめる。特にこれから夏に向けてすばいものが食べたい時期なので、季節的にもピッタリな味付け。

萩の酒と萩の肴 MARU

住 萩市吉田町78 ☎0838-26-5060
営 17:00～23:00 休 日曜・祝日

瀬つきあじフライ 新玉ねぎと 人参ソース



萩ランチ(1,706円(税込)),またははぎ御膳(2,592円(税込))のメニューに入れて提供

3枚におろしたあじに、塩こしょうで衣をつけて揚げ、サクサクに。新玉ねぎと人参でつくったソースをかけるシブい料理だが、あじのおいしさをしっかりと味わうことができる。

萩明倫カフェ レストラン萩曆

住 萩市江向602 萩・明倫学会内 ☎0838-25-8543
営 11:00～15:00、18:00～21:00
※夜は予約のみ 休 無休

瀬つきあじの 塩焼き スペシャル定食 1,490円(税込)



瀬つきあじの塩焼きをメインに、ちよこっとお刺身、サラダ、小鉢、ごはん、お味噌汁、お漬物、デザートがついた定食。

浜料理がらん

住 萩市椿東4160-61 ☎0838-25-3452
営 9:30～17:30(LO) 休 期間中は無休

数量限定

瀬つきあじと 萩のばれいしょの 温かいテリーヌ 900円(税込)



塩をして一晩おかせた瀬つきあじとばれいしょを重ね、ベーコンで包みテリーヌに。あじの旨味を含んだばれいしょの一体感が◎。

Brasserie Lab

住 萩市東田町111-3 中村会館2F ☎0838-21-7252
営 17:00～24:00 休 不定休

瀬つきあじの フライランチ ～フレッシュトマト とバルサミコ～ 1,512円(税込)



ホトリテイのワンプレートランチに瀬つきあじのフライをメインディッシュに。ソースはフレッシュトマトをドレッシングで和え、バルサミコソースとバルメザンチーズをトッピング。

ホトリテイ

住 萩市南片河町62 ☎0838-22-1755
営 11:00～16:30(LO/16:00) 休 不定休

瀬つきあじの 香りパン粉焼き 萩の鮮魚のランチの メインとして 1,100円(税込) or (前菜盛合せ付き) 1,700円(税込)



かるくソテーした瀬つきあじに香草入りのパン粉をのせオーブンで焼き上げ、旬の野菜のラウトウユを添えた一品。

La Ceiba

住 萩市東田町92 ☎0838-21-4331
営 12:00～14:00(LO)
休 日曜・月曜・火曜

ALL瀬つきあじ! 瀬つきあじ まんさい定食 1,296円(税込)



刺身・天ぷら・握り寿司4カン+押し寿司1カン、全てに瀬つきあじを使用。瀬つきあじファンにはたまらない、瀬つきあじづくしの定食。

数量限定
予約不可

レストラン 来萩

住 萩市椿東4160-61 ☎0838-24-4939
営 11:00～15:30(土・日・祝は～17:30)
休 期間中は無休

あじ姿 サラダ作り 1,080円(税込)



炙りあじの生ハム巻とあじ生身の赤茄子巻をサラダ風に。

数量
限定10皿
予約不要

夢参花

住 萩市平安古603-2 ☎080-3882-9597
営 11:00～17:00 ※夜は予約のみ
休 不定休