



令和元年9月 リニューアルオープン



道の駅
ちようもんきよう
長門峡
くんの
だいら

大自然が
出さす
味を
味わおう



- ①不動の人気
「あとろ和牛すき焼きセット」
- ②「あとろ牛照井定食」お米から野菜、肉まで全て阿東産。
- ③弾力が癖になる「米粉ソフト」あとろ米を小さな粉末にし、生地と混ぜて12時間もトロ火にかけた一品。(冬期はありません)



渡邊駅長のオススメ



あとろ和牛は道の駅「長門峡」内の精肉コーナーのみでの限定販売。和牛を求めて飲食店のシェフが遠方から買い求めにいられています。

国道9号沿い、国の名勝・長門峡入り口に佇むのは道の駅「長門峡」。駅の眼前を走るSLと四季折々が魅せる美しい景色は来訪者を癒やします。

令和元年9月にブランドリニューアルした長門峡では、直売所の売り場面積を3倍に拡大。長門峡梨や徳佐りんごなどの特産品、あとろ米や自然薯などの農産物、根強い人気のアップルパイや地酒など阿東産の品が並んでいます。今回のリニューアルに合わせて駅限定のSLグッズも登場しました。

一番のオススメは、年間400頭しか出荷されないあとろ和牛！一頭一頭、ストレスを与えないよう大切に育てられた牛は、甘い香り、上質な脂によるなめらかな舌触りが特徴。さしが入っているのに味わいはあっさりしており、年配の方にも人気だそう。「色んな人にあとろ和牛を楽しんで欲しい」との思いから、レストランではすき焼きや牛照井などのメニューを、販売所ではカレーや牛丼のレトルト食品などの販売と様々な形であとろ和牛を味わえます。照ちゃんコロッケとコラボしたあとろ和牛コロッケも人気です。

また、新たにキッズコーナーや授乳室、会議室を併設し、インフォメーションコーナーも拡大しました。広々とした休憩室で心地の良いひとときを過ごすてはいかがでしょうか。



【住所】〒759-1231
山口県山口市阿東生雲東分 47-1

【TEL】083-955-0777

【営業時間】9:30～18:00 (TAKEOUT～16:00)

レストラン 平日: 10:30～15:00 (L.O 14:30)
休日: 10:30～16:00 (L.O 15:30)
冬期: 12月～2月は平日時間

【定休日】第2火曜、12/31～1/1
(8月: 第1火曜、11月: 休み無し)

早めの冬用タイヤの装着をお願いします。

山口県内の積雪・凍結により交通障害が発生しやすい箇所

毎年、冬用タイヤ未装着車両による走行不能やスリップ事故が多発しています。冬用タイヤの装着・チェーンの携行、道路・気象情報の確認をお願いします。



国道9号 山口市阿東生雲東分の状況



国道2号周南市椿峠の状況



道路・気象情報の確認にご活用ください。

積雪・凍結による走行不能車両は、全て**冬用タイヤを未装着**。6割が大型車。



山口河川国道事務所HP



山口県HP



NEXCO 西日本HP