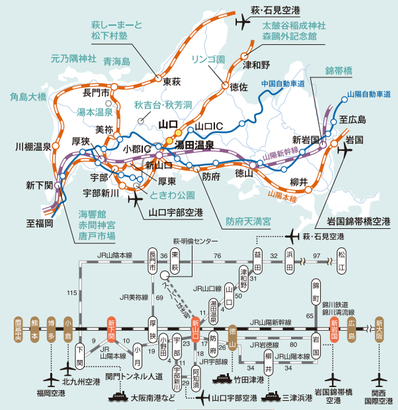
山口県へのアクセス



※JR山陰本線・JR山口線は特急または快速の所要時間（分）
※JR山陽本線・JR岩徳線・JR宇部線・JR美祢線は在来線の所要時間（分）
※スーパーはぎ号（バス）の所要時間は60分です。

やまぐちFree Wi-Fi

Yamaguchi Travel Support **Yamaguchi Call Center**

●サービスは24時間365日対応
●サービス料無料

083-902-6370
skype yamaguchicall

» 山口県内の情報に限ってご案内できます。
» 電話もしくはスカイプの通話料／通信料はかかります。

国際電話やローミングでのご利用は
+81-83-902-6370

スポーツフィールドやまぐち推進協議会
〒753-8501 山口県山口市滝町1－1　山口県観光スポーツ文化部スポーツ推進課
TEL:083-933-2435
MAIL:a11200@pref.yamaguchi.lg.jp

パソコン・スマートフォンからアクセス
http://cycleken-yamaguchi.com

サイクル県やまぐち　検索

レンタサイクル等情報

A スマイル貸自転車
TEL：0838-22-2914
萩市新川南区2996-19 JR東萩駅前
萩城跡そば／萩バスセンターそば／
・原則貸し出し地で返却。ホテル・旅館などへの乗り捨ても応相談。連日貸し出し可。
・利用料金 1時間 300円／1日 1,500円
・台数　最大 100台（東萩駅）
　　最大300台（萩城跡）
　　20台（バスセンター）

B 萩焼窯元 千春楽城山
TEL：0838-25-1666
萩市堀内31-15
・お土産店と併設の窯元　登り窯の見学・制作体験もできる。
・利用料金　1時間200円
・台数　最大400台

C 萩観光案内所
TEL：0838-25-1750
萩市江向602
利用料金 1時間 300円／1日 1,500円
台数　5台

D 横山商店
TEL：0838-22-5285
萩市平安古600-3
・城下町入り口、人力車立場の向かいにある食品雑貨のお店。連日貸し出し可。
・利用料金　1時間 200円／1日 1,000円
・台数　10台

～お問い合わせ・ご予約はお電話で～

シェアサイクル
萩市内数箇所のポートで電動アシスト付き自転車のレンタルが可能です。他のポートでの返却も可能です。

交通ルールとマナー

◎基本は車道を左側通行すること
◎歩行者に思いやりをもって走ること
◎安全のために必ずヘルメットを着用すること

乗車前に点検しよう
安全で快適に走るために、出発前には必ず確認しましょう。自信がない場合は自転車店などに相談しましょう。

車道の左側通行が原則
自転車は車両です。車道の一番左の車線を走ることが法律で定められています。「自転車及び歩行者専用」の標識がある歩道では自転車の通行が認められていますが、歩行者が最優先です。歩行者がいたら、必ず徐行して安全な間隔をあけて通過しましょう。安全に通過できないときには停止して、自転車を降りましょう。ベルを鳴らしてはいけません。

交通ルールを守ろう
●交差点では信号に従いましょう。前方の信号が赤の場合は、左折もできません。右折をする場合は、道路の左端を走り、まず前の通りを渡り終わってから、直角に向きを変えて、右の通りを渡りましょう。
●「止まれ」の標識があれば、自転車も「一時停止」を守りましょう。
●一列になって走りましょう。並走してはいけません。
●トンネルでは必ずライトを点灯しましょう。やむをえず暗い時間帯に走る場合も点灯を。
●飲酒運転、二人乗り（タンデム自転車及び6歳未満の幼児同乗を除く）、傘差し運転、携帯電話やスマートフォン等を使用しながらの運転、イヤホン等を使用しながらの運転は禁止です。

止まれ

歩行者や生活している人に配慮して走りましょう
道路はサーキットではありません。そこには生活している人たちがいます。他人の暮らしの場を走らせてもらっているという感謝の気持ちを忘れずに。集落内を走るときは必ずスピードを控えましょう。道をあけてもらった時には「ありがとう」の声がけがあるとお互いに気持ちがいいですね。

手信号の使い方　一人で走る人もグループで走る人も
指示器やブレーキランプのない自転車は、手信号でドライバーや後ろの人に自分の動きを伝えます。同時に声もかけましょう。手信号を出す余裕がない場合は声だけでもかまいません。後続の人は、前の人の手信号を確認したら「はい」と声を出すようにすると、集団走行の安心が高まります。

山口県はタンデム自転車の公道走行が可能です

JR新山口駅から世界遺産の城下町・萩まで60分！

新山口駅 ⇔ 萩は『スーパーはぎ号』で!!

高速バス

料金　おとな 1,600円、こども 800円
障がい者料金／おとな 1,050円、こども530円

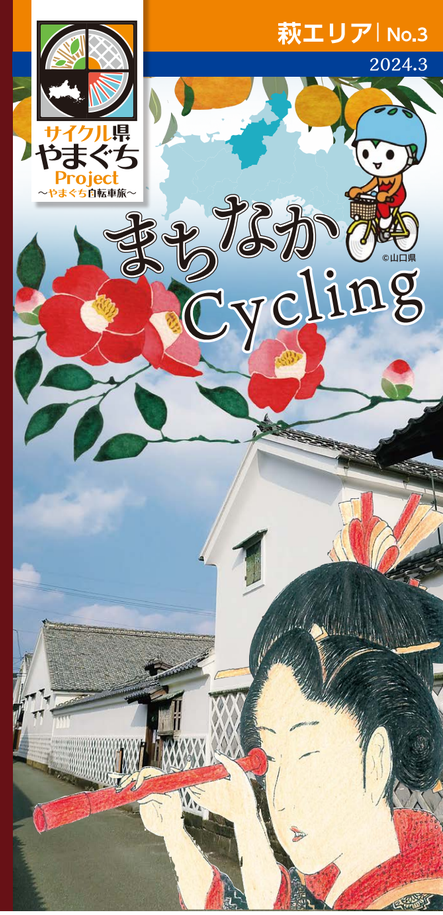
ダイヤ情報はこちらから

■お問合せ
防長交通株式会社 萩営業所　　電話0838-22-3811
中国ジェイアールバス株式会社 電話0570-010-666
https://www.bochobus.co.jp/publics/index/

HAGI イベント&花ごよみ

3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 1 2 3

- 萩焼まつり
- 萩・大茶会
- 萩往還まつり　5月上旬
- おしくらごう　6月上旬
- 萩の瀬つきあじ祭り　7月上旬
- 萩・日本海大花火大会
- 萩夏まつり
- 萩・田町萩焼まつり
- 萩・魚まつり
- 松陰神社秋季例祭
- 金谷神社秋季例祭
- 萩・椿まつり　2月中旬～3月中旬
- 萩の真ふぐまつり
- 萩八景遊覧船　3月1日～11月30日
- 萩・万灯会
- 萩時代まつり
- 萩城下の古き雛たち（旧久保田家住宅他）
- 萩・しろ魚まつり　3月上旬
- しろうお漁・しろうお料理
- 萩・夏みかんまつり
- 着物ウィークin萩　10月上旬～中旬
- 萩城跡・指月公園《萩にしか存在しないミドリヨシノ》　桜
- 木間しょうぶ園　菖蒲
- 萩城跡　ツワブキ
- 笠山椿群生林　椿
- 石彫公園　ツツジ
- 萩城跡・指月公園　アジサイ
- むつみフラワーロード　菜の花
- むつみひまわりロード　ひまわり
- 東光寺ほか　紅葉
- 萩往還梅林園　梅



体験／飲食店

のんびり寄り道しながら
城下町巡り
史跡の合間にカフェも点在する
おしゃれな城下町です。

1 ゲストハウス fuco
静かなゲストハウス。訪れるとほぼ市の日常を解ます。
萩市椿東町92 ☎0838-21-7435
開館受付時間：8時～11時、16時～22時
※電話受付時間中のみオーナーがいます
スペースの詳細はHPにて。

2 ホトシナ
約70年前に建てられた大興丸8000坪の敷地に建てた屋敷をカフェに改装しました。広々とした庭からどこを切っても絵になる水の風景をお楽しみいただけます。
萩市椿片河町62
11:00～16:00
不定休
☎0838-22-1755

3 喫茶（コトコト）
200年前の町家を生かしたカフェキッチン。押麦を使った体に優しい食事を提供しています。
萩市呉服町2-32
10:00～17:00
第3・4火曜日
☎0838-26-7199

4 Kimono Style Café
市内唯一「萩ガラス」を制作しているエ房。個性豊かなガラス、カラフル彩、フィルターガラス、ガラスの加工、萩焼を使います。
萩市椿東町島ヶ浜1189-453
9:00～17:00 休 無休
☎0838-26-2555

2 萩力ラス工房　裏面
世界遺産・萩城下町にある雑物のレンタルのお店。和装・洋装・ヘアメイクまで幅広くお楽しみいただけます。
萩市呉服町2-39
10:00～18:00
木曜日（祝日は営業）
☎0838-21-7000

3 萩市内第元萩焼体験　裏面
約400年の伝統を誇る萩焼。窯の薪を使用した本格的な陶芸体験。初心者でも安心。
萩市椿東新地133-5
10:00～17:00
不定休（毎週水曜日は毎日営業、第3水曜日は窯焚き）
☎0838-26-6474

5 車宿天十平
日本一を誇る「ろくろ」。ものづくりの歴史を感じる。
萩市椿東新地133-5
10:00～17:00
不定休（毎週水曜日は毎日営業、その他は要問合せ）
☎0838-26-6474

6 ラ・ヒイ
「萩の宝車」「ラ」。地元の萩・長浜の海産物を使用した「ラ」。新鮮な魚介類をご提供。
萩市東田町92
9:30～16:30（LO16:15）
定休 11:30～14:30（LO14:30）
☎0838-25-6447

1 萩博物館ハストシ
萩焼・萩の歴史・文化・自然・民俗・産業遺跡をモノ・ヒト・コトで紹介。
萩市椿東新地1-1
☎0838-22-2911

2 萩焼窯元 千春楽城山
萩焼の歴史を語る窯元。
萩市椿東新地1-1
☎0838-25-1666

3 萩市内第元萩焼体験
約400年の伝統を誇る萩焼。窯の薪を使用した本格的な陶芸体験。初心者でも安心。
萩市椿東新地133-5
☎0838-25-1750
料金 1,000円～（手ひねり1,870円～）
電話5～52,000円～
予約は当日の窯焚き日を除く。

4 萩市内第元萩焼体験
約400年の伝統を誇る萩焼。窯の薪を使用した本格的な陶芸体験。初心者でも安心。
萩市椿東新地133-5
☎0838-25-1750
料金 1,000円～（手ひねり1,870円～）
電話5～52,000円～
予約は当日の窯焚き日を除く。

5 車宿天十平
日本一を誇る「ろくろ」。ものづくりの歴史を感じる。
萩市椿東新地133-5
☎0838-26-6474

6 ラ・ヒイ
「萩の宝車」「ラ」。地元の萩・長浜の海産物を使用した「ラ」。新鮮な魚介類をご提供。
萩市椿