

米みそと麦みそ
浜田市

有機合わせみそ
内容量/750g

有機やさみそ(甘口)と有機麦みそを5:5でブレンドしました。
米みそと麦みそ互いの旨味が引き立ち、幅広い料理にご使用いただけます。

有限会社 やさか共同農場
私たちは有機農業の先駆者として弥栄町に根を張り、環境保全に努めたものづくりを進めると共に、多くの方が参加しやすい地域社会を作り、都市部と農村を有機的に結び活動を続けていきます。

石見白蓮(れんこん)
浜田市

独自の特許栽培技術により、農業不使用栽培を実現しました。当社従来栽培れんこんに比べ、1.7倍(100g当たり)のポリフェノール(タンニン)を含んでいます。旨味が強く、漂白することなく真っ白に育つれんこんです。

生湯りサイクル農園 小笹 道俊【浜田市】
地元の信金時代に健康を崩し、退職後に本格的に農業に就事。農業不使用栽培にこだわり、浅いプール田でのれんこん農法により特許取得。

島根の美味しい味を召し上がれ

こだわりの島根の"まいもん"

有機ブルーベリー
浜田市

ブルーベリー スプレッド「ゆきこの瞳」
内容量/70g

砂糖を一切使用せず、100%有機JAS認定ブルーベリーを原料にしています。オーガニック商品です。糖度も15度前後のブルーベリーを加工して、他にはない自然の甘味と酸味のバランスが美味しい商品です。

やさかファーム阿部の里(阿部建設有限会社)
島根県浜田市弥栄町の「やさかファーム阿部の里」で有機JAS認定のブルーベリーを栽培しています。安心安全な農産物にこだわっています。

石見のおいしいもの学校 さつまいもポタージュ
江津市

内容量/150g

『いわみ蜜衛門』を使用したサツマイモポタージュ。『おいしいもの学校』商品、第3弾。
素材そのものの優しい甘さを十分に楽しみたいだけ。皆様に良い商品をお届けいたします。

社会福祉法人 いわみ福祉会 フーズくわの木
フーズくわの木は、障害のある方々が働かれています。品質にこだわった商品製造をしています。皆様に良い商品をお届けいたします。

柿の葉茶
江津市

内容量/60g(2g×30P)

柿の葉を収穫する柿の木は葉の収穫専用で実は一切収穫しません。爽やかな酸味のあるお茶です。

有限会社 桜江町桑茶生産組合
(有)桜江町桑茶生産組合では農業や化学肥料を使用せず、農産物の栽培から加工・販売まで一貫して行う産業の6次産業化を実践しています。

可愛らしい笑顔に思わずにっこり!!
津和野町

こだわり笑小巻(えみこまき)
内容量/1個(30g)

津和野銘菓「源氏巻」をひと口サイズにカット。可愛い笑顔の模印をつけた小巻。
島根県産平飼いの鶏が産んだ新鮮な卵をふんだんに使った生地はとっても美味! 甘さ控えめの素朴な美味しさです。

有限会社 三松堂
包装担当の石井と岩本です。パッケージや印字を担当しています。「こだわり笑小巻」で皆様笑顔をお届けできるよう心を込めて包装しています。

栗の中間、栗。栗まるごとようかん。
津和野町

純栗ようかん
内容量/200gと100g 2種類

普通の栗羊羹は、小豆の羊羹の中に栗が入っているものがほとんどですが、この栗羊羹は栗だけで作られています。素材の甘みを生かし、さらにきざみ栗をちりばめた贅沢な純栗ようかんです。

千舎ノ木
地域特産物マイスターを取得しており、特に「津和野栗」を使った菓子作りなどに取り組む、自身が経営する農業レストランでは、十割そばを中心に、栗をはじめとする地域の食材を使った料理を提供し全道放送のテレビ番組にも取り上げられ注目を集める。

天日干した一番茶!
津和野町

一番茶
内容量/160g

茶葉を機械乾燥ではなく天日干しすることによって独特の風味を出しました。日光をたくさん浴びた一番茶です。

青野山茶園
お茶の生産51年、農業を愛するに育っています。

無漂白パックに詰めた自然栽培のお茶
津和野町

まめ茶
内容量/5g×24P・5g×8P

まめ茶は、津和野で古くから親しまれているお茶で、農業を使っているため、粘りがあり香りの良いわびさびです。本物のわびさびの香りをお楽しみください。

お茶の秀麗園
自然の美しい津和野で、栽培から、製造までを一貫して行い、美味しいまめ茶を作っています。

香り粘りの島根わさび
津和野町

わさび
内容量/200g

厳しい冬を乗り越えて2年という長い期間をかけて成長しているため、粘りがあり香りの良いわさびです。本物のわさびの香りをお楽しみください。

JAしまね(島根県農業協同組合)
わさび生産組合は、今年、50周年を迎えます。

手搾りゆず果汁
津和野町

純しぼり
内容量/200ml

農業不使用で育てたゆずを一つ一つ丁寧に手搾り、手搾りだから余計な苦みを出しません。

有限会社 ゆずのふる里
ゆずの生産46年、農業不使用にこだわって栽培しています。

ゆずの粉末
津和野町

内容量/80g

お湯で溶かしてゆず塩など使い易く。塩とブレンドして柚子塩など使い易く。いろいろなアレンジでお楽しみください。

河田柚子園
お茶と柚子を生産する河田園。親子でともにがんばっています。

山紫水明島根県 吉賀町産そばの実
吉賀町

そばの実
内容量/そば 150g

島根県吉賀町標高400mの山麓で栽培した玄そばを原料にむき実に加工しました。そばの実炊き揚げやゆづの具、ご飯に混ぜて炊いたり、美味しく食べて頂けます。

有限会社 サジキアグリサービス
清流高津川流域の園圃で、一年を通して作物を育てています。メンバーの年齢は幅広く、こだわりの農業を営み、収穫物で農産加工品を作っています。

島根の有機米を使用!
邑南町

有機あまざけ
内容量/250g

緑豊かな島根県で大切に育てられた有機米を使用したあまざけです。ノンアルコールで砂糖不使用の自然の甘みが広がる発酵食品。飲みやすい粒の濃縮タイプに仕上げました。島根の恵みがたっぷり詰まっています。

有限会社 垣崎醤油店
島根県のほぼ中央に位置する邑南町の緑豊かな自然に囲まれた大正十一年創業の醤油味噌醸造元です。職人が心を込めて醸した商品をお届けいたします。

天日塩だけで仕込みました!
大田市

さば塩辛
内容量/250g

島根県沖で獲れた新鮮なさばを、天日塩だけで発酵・熟成を重ねた、お酒好き・魚好きにはたまらない一品です。

有限会社 岡富商店
その日泳いでいた新鮮な魚を買いつけ、自社製造で素材本来の味を生かした一夜干・珍味造りに勤めています。

そのままこぼんにふりかけるだけ
大田市

板わかめふりかけ
内容量/10g

島根県産の板わかめを軽くすり硬い茎を取り除いて食べやすくしてあります。
温かいおぼんにそのままふりかけてお召し上がり下さい。

株式会社 渡邊水産食品
島根県の特産品「板わかめ」をお届けして60余年...
毎日のご飯を美味しくする遊び味あふれた海産物を皆様の食卓にお届けしています。

油と混ぜる!カラダにスーッと神秘的天然水
奥出雲町

仁多水
内容量/2500ml

パワースポット奥出雲で採水から出荷まで行っている天然水。油と混ぜる水として注目され、常温でも美味しく「まるでやけどが治まる!」「贈って喜ばれた!」と高い評価を頂いています。紅茶・緑茶は香りと透明感が、珈琲は深いコクが出ます。

株式会社 奥出雲・ジンオオスイ
私は奥出雲で生まれ育ち、奥出雲の大自然を心から愛しています。奥出雲の恵み「仁多水」で、奥出雲の清々しさを感じてください。心を込めてお届けします。

島根県奥出雲町で栽培した風味豊かな唐辛子
奥出雲町

奥出雲唐辛子(赤)
内容量/15g

島根県奥出雲町で栽培・収穫された唐辛子(品種名「三鷹」)を使用した一味唐辛子です。天日乾燥と受注製造にこだわった自慢の逸品です。和食、洋食問わず「辛さ・香り・旨味」が最高のアクセントになります。

株式会社 奥出雲中村ファーム
島根県奥出雲町にこだわり、豊かな自然環境で育った唐辛子を素材そのまの風味を大切に、皆様の食卓にお届けします。

杉木桶で熟成させた醤油
奥出雲町

三年熟成さしこみ醤油
内容量/150ml

国産丸大豆・国産小麦、天日塩を原料に杉木桶で3年間熟成させた醤油です。さしこみの製法と長期熟成による深いうまみと甘み、香りが特徴で脂ののった魚やお寿司、淡泊な魚のお刺身にぴったり。冷奴や卵かけご飯にもよく合います。食塩は14%。

有限会社 森田醤油店
「自分の子に食べさせたい」と思うような商品達を目指し、昔ながらの製法を守り、国内産の醤油と原料を使い、熟成から熟成まで自社で行っています。だしは自社工場内で国産の醤油、昆布、煮干しなどを煮出して、調味料、相乗液なども安心できる国産醤油を使って造っています。

1カップにカップの4倍の牛乳を使用
雲南市

VANAGA(バニラ・ビター・チョコ・抹茶あずき・ストロベリー・ブルーベリー)
内容量/各120ml

奥出雲の良質な生乳をたっぷり使ったVANAGAは、平地飼育の飼育舎を使うことで乳化工剤不使用のため、濃厚な「アイス・クリーム」に仕上がっています。フレーバーは5種類で、どれも原料の特徴を生かした自信作です。

木次乳業 有限会社
1962年に設立した木次乳業は、地元の酪農家と親しい関係を保ち、地元の生乳を使用し、バニラ・チョコ・抹茶・ストロベリー・ブルーベリーなどを作っている会社です。

自由に地面を走りまわれる平飼いの飼育卵です
雲南市

平飼いたなべのたまご
内容量/1P×6個(M、Lサイズ)

鶏たちは緑豊かな山あいの麓のひろびろとした農場で、一年を通して飼育されています。飲水は地下水、飼料は厳選された配合飼料に当農園内で丸大豆のオカラ、乳酸菌を加えています。たまご特有の臭みがなく濃厚な味わいが特徴です。

株式会社 田部 たなべ鶏舎
愛伊川上流域の山あいの麓にある養鶏場です。毎日食べる「たまご」だから昔ながらの平飼いの鶏を、美味しい卵作りを目指しています。

全国でも珍しい国産有機そば粉を使用
雲南市

出雲蕎麦2人前つゆなし
内容量/100g×2食

蕎麦の原料は国産有機そば粉に国産小麦粉を使用した5割そば。蕎麦の皮で仕入れ挽き立て自家製粉のそば使用。打ち粉にはそば粉を使用していますのでそば湯も美味しく頂けます。使用原料はそば・小麦粉・食塩のみです。

有限会社 本田商店
創業100年の出雲そばの老舗メーカー。「食べて美味しい、身体に美味しい」をモットーに、こだわりの蕎麦づくりに取り組んでいます。

口の中に広がります!
雲南市

杵つき玄米もち
内容量/240g

寒暖の差が激しい島根県奥出雲の地で育った餅米を玄米のまま杵で搗きあげました。自然塩を加えておろすので、ほんのりと塩味がしています。焼いてそのままでもお召し上がりいただけます。

株式会社 吉田ふるさと村
澄んだ空気と清らかな水に恵まれて育った、野菜やお米を使い、食品添加物はいっさい加えずに製造しています。ふるさとのもくもりをあなたのもとへお届けします。

挽きたての山椒の香りと風味をどうぞ!
雲南市

奥出雲のはじかみ
内容量/13g(ミルボトル入り)

自家栽培の奥出雲山椒は緑色の香り高い5月の早い時期に収穫し、乾燥した粒タイプの粉山椒です。「はじかみ」は古くから日本人が香辛料・薬材として、好んで使用していたサンショウの古名です。挽きたての風味を大切にミルボトル入りです。

いずも山椒 有限会社
自然豊かな島根の奥出雲地方で無農薬山椒を栽培し、収穫した色鮮やかな緑の香り高い山椒を使った加工品の製造販売を行っています。

島根県のお米でつくったあまざけです
安来市

昔ながらのあまざけ
内容量/300g

砂糖、食品添加物を使わず、島根県のお米100%を使ってつくりました。
米麹とお米の優しい甘さを醸し出しています。お子さまも飲みやすいペースト状に仕上がっています。濃縮なので、豆乳で割っていただくのがおすすめです。

株式会社 大正屋醤油店
「醤油」「味噌」は発酵食品であるため適度な環境を整える必要があります。同じ気候・水・土壌・微生物で育った原料が一番良いと考えています。島根の味をご賞味ください。

農業不使用・化学肥料不使用の純米酒粕
安来市

木槽搾りの純米酒粕
内容量/500g

本商品は農業不使用・化学肥料不使用のお米を使用しています。搾り方は伝統製法「木槽搾り」で行っています。手作業で酒袋を何度も積み重ね、自重でゆっくり約3日間かけて搾っていきます。通常の機械搾りと比べ、まるでフルーティな味わいを楽しめます。

青砥酒造 株式会社
当社は創業123年の造り酒屋です。伝統を大切にしつつお酒の新しい可能性を日々追求しています。お客様のくらしに寄り添えるような商品作りを目指しています。

宍道湖の美味しさをそのままパックしました
松江市

大和しじみ 殻付
内容量/100g

春(4月)頃から、初冬(12月)頃にかけて、宍道湖で採れた新鮮なしじみを砂出しした後、真空パックにして加工しています。特製加熱器を使用して、製造日より1年間保存出来ますので、いつでも風味豊かなお味をご賞味頂けます。

野津食品 株式会社
昭和12年創業以来、昔ながらの手作りにより、お客様に喜んで頂いている。真心込めて製造に取り組んでいます。

希少価値の高い宍道湖産大和しじみ特大粒
松江市

内容量/100g

獲れたての宍道湖産大和しじみ特大粒を、海の恵みを結晶させた「海人の薬膳」で砂出し・加工しています。特大粒は希少価値が高く、お味噌汁はもちろんですが、パスタや酒蒸しにもお使い頂けます。

平野佑祐 有限会社
明治初期に平野川魚問屋として創業し、以来島根の食材を加工してきました。素材の良さを引き立てる加工を心掛けています。

島根県産西条柿を使った柿どら
松江市

柿どら
内容量/1個

島根県百市の柿(西条柿)を使用し、熟成に熟成を重ねて作られた、糖度の高い柿をどら焼きに挟みました。

株式会社 福田屋
大正2年に初代福田兵次郎が菓子処松江の地に創業。創業以来、選り抜いた素材を使用し、美味しいお菓子作りを心がけています。

食へるとおいしい、一度
松江市

西条柿のあんぽ柿
内容量/30g(3個入)

原料の西条柿は「島根県美味しまね認証」を受けた美味しい果物です。電気による機械乾燥ではなく、とても衛生的です。乾燥機から出すすぐ個包装します。自然の甘み・味覚をお楽しみください。

ほりお農園
美味しいと健康に良い農産物を作るのが、私達の目標です。消費者の皆様が喜んでくださるのが、私達の生きがいです。

濃厚小麦ビール!
松江市

松江地ビール ヴァイツェン
内容量/300ml(瓶)・350ml(缶) Alc.6%

日本酒の大吟醸のように酵母が作り出すフルーティなアロマと小麦芽のクリーミーで濃厚なコク、ドイツ伝統製法を基にした優しい味のビールです。しまねの味・味覚をお楽しみください。

島根ビール 株式会社
味わい濃厚ビールなら「松江地ビール」! 山崎・しまねの美味しいものに負けない味を追求した結果、国内でも稀な濃厚ビールを造り上げました。

お餅加工まで一貫製造
出雲市

有機玄米角餅(6個入り)巾着
内容量/300g(6個入)

原料のお米の有機栽培から玄米餅の加工まで一貫製造しています。加工工程でも添加物、保存料を使用せず有機認定を取得しています。玄米餅は歯切れがよくお召し上がりいただけます。玄米餅は美味しいお召し上がりいただけます。

有限会社 三和農産
お客様が美味しいと喜んでいただけることを目指して社員一同心を込めて昔の味・味覚を追求した結果、国内でも稀な濃厚ビールを造り上げました。

出雲ブランド認定商品
出雲市

出雲産麦茶ティーバッグ
内容量/10g×30P

出雲の清流・斐伊川に育まれた良質の麦を使用。麦を乾燥させたような風味のティーバッグタイプです。冷水、煮出してどちらもOK。特に水出しがおすすめです。出雲ブランド認定商品です。出雲が認めた味と品質。

株式会社 茶三代一
お客様が美味しいと喜んでいただけることを目指して社員一同心を込めて昔の味・味覚を追求した結果、国内でも稀な濃厚ビールを造り上げました。

寒い季節にピッタリの出雲地方産生姜紅茶
出雲市

出雲国産出雲しょうが紅茶ティーバッグ
内容量/2g×15P

出雲地方で作り続けている国産紅茶に、同じく出雲地方で栽培された出雲生姜をブレンドした純島根県産の生姜紅茶です。苦味・辛味が少なく、生姜の香りがよく、お茶として毎日のお茶としてご利用頂けます。ミルクやシナモン等を加えて召し上げるのもおすすめです。

西製茶所
出雲地方でお茶の栽培や製造を行っている小さなお茶の製造家です。日本茶だけではなく、1985年から国産紅茶の製造にも取り組んでいます。

魚肉の肉「のどろ」を20%以上使用!!
出雲市

お魚チップスのどろ入り
内容量/40g

白身のトロと言われる脂。脂が乗りとても旨い魚「ノドろ」を魚肉の肉の20%以上使用し、噛むほどに魚の旨味を味わって頂ける様に、あっさり塩味に仕上げました。小麦・リン酸塩・保存料・うま味調味料・香料不使用品。

有限会社 別所蒲餅店
「未来ある子供達に、安心、安全、美味しい練り製品を」を企業理念とし、本物と言える商品製造に努めている会社です。

キレと香り、辛味を丸ごと乾燥しました。
出雲市

乾燥生姜
内容量/15g

出雲生姜は繊維が少なく、ピリッとした辛味が特徴です。最近のニーズでは大正天皇が皇太子時代に山陰を行啓された際(出雲生姜)に献上時の木箱が見つかったこと。そのキレと辛味をそのまま凝縮、乾燥し手軽に料理にお使い下さい。

有限会社 ぽくよう
出雲市の出雲地区の隣の直江地区に店舗を構え収穫されたしょうがの鮮度が落ちない内に加工してあります。焦がさないこだわり製法が自慢です。

絞豆腐入りかまぼこ
出雲市

とうふ蒲鉾
内容量/1本

白身魚に絞豆腐を加えた、豆腐の香り豊かな蒲鉾。しっかりとした食感が楽しめます。魚の味と、豆腐の香りが良い商品です。スーパの具材としても重宝します。

千登世
大正14年(1925年)から創業しています。材料にこだわりの持っています。製造は創業当時と変わりますが、機械が進歩しています。温度管理など様々な製造工程が良くなっており材料にこだわった良質な商品作りを目指しています。