

山陰グルメカタログとは



故郷を思い出す懐かしい味を大切な方に贈りたい。
食べると何だかホッとする地元の味を県外に発信したい。

そんな気持ちや声にお応えしたいと「山陰グルメカタログ」は誕生しました。

地元を愛するギフト専門店のバイヤーが、自ら味わい取材し、
約100社の地元生産者様の協力を得ながら、
自信を持ってお届けできるものばかりを取り揃えております。



地元を愛する気持ちを贈りものというカタチにしてお届けする為に
常に美味しい地元の味を探しています。



山陰の魅力に 出会い旅へ

松江城(松江市)



水の都・松江市のシンボリック的存在で、宍道湖を臨み、堀川に囲まれた城です。現存天守は国宝に指定された5城の1つ。堀川を巡る遊覧は、威風堂々とした城や城下町のたたずまいを感じさせてくれます。



石見銀山(大田市)



かつて江戸時代には、銀を採掘していた坑道でした。自然を破壊するのではなく、自然と共存する。そんな自然との暮らし方を残した鉱山です。2007年にはユネスコの世界遺産にも登録されました。懐かしい日本の原風景の中でのんびり散歩してみたいかがでしょうか。

玉造温泉(松江市)



街の真ん中を流れる玉湯川沿いに、温泉旅館と土産店・飲食店が集まり温泉街を形成。女性からの人気も高く「美肌温泉」として親まれています。

Access

- 飛行機
- 鉄道
- 自動車

東京		約1時間15分	鳥取市
		約5時間30分	
		約8時間30分	
		約1時間20分	米子市
		約6時間	
		約9時間15分	
大阪		約1時間25分	出雲市
		約7時間	
		約10時間30分	

福岡		約2時間30分	鳥取市
		約3時間	
		約3時間	
		約3時間30分	米子市
		約3時間40分	
		約3時間40分	
福岡		約45分	出雲市
		約4時間30分	
		約5時間	

福岡		約6時間	鳥取市
		約8時間	
		約8時間	
		約6時間	米子市
		約6時間30分	
		約6時間30分	
福岡		約1時間10分	出雲市
		約6時間	
		約5時間30分	



フジキの選べるギフト

日本海
コース

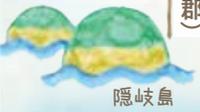


隠岐島(島根県・隠岐)
住民の住む4つの大きな島と、他の約180の小島からなる諸島です。岩のり、わかめ、ウニ、サザエ、アワビなどの海産物のほか、暖流と寒流が交差するため、魚種も豊富で山陰の日本海を代表する漁場です。



海上に現れた1本の大きなローソクのような島。隠岐島後の沖合に浮かぶ高さ20mの島で、その頂に夕日が落ちるとき、自然の明かりがともされます。奇岩が生み出す絶景です。

ローソク島(隠岐郡)



隠岐島



鳥取県

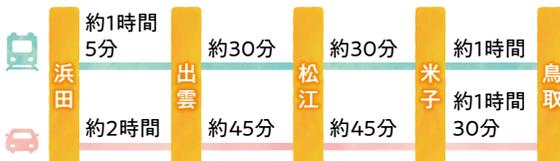


国立公園大山(西伯郡大山町)

中国地方最高峰の大山は古くから神仏の住む山として知られ、豊かな自然が残されてきました。中腹のブナ林は西日本最大級で、蓄えられた良質な水が麓を潤します。周辺では敬意を込めて「大山さん」と呼んでいます。

Contents

- 2 山陰の紹介
- 4 旨味溢れるお肉
- 14 鮮度抜群の海鮮
- 22 豊かな自然が育む農作物
- 30 至福のひとつ お茶・珈琲・お菓子
- 34 こだわりの原料と職人の技で仕上げた お酒
- 36 贅沢時間を満喫 お食事・温泉・体験
- 43 匠の技が光る工芸品・雑貨
- 48 フジキのSDGs



旨味溢れるお肉

山陰 歴史とグルメ

旨い肉には歴史がある

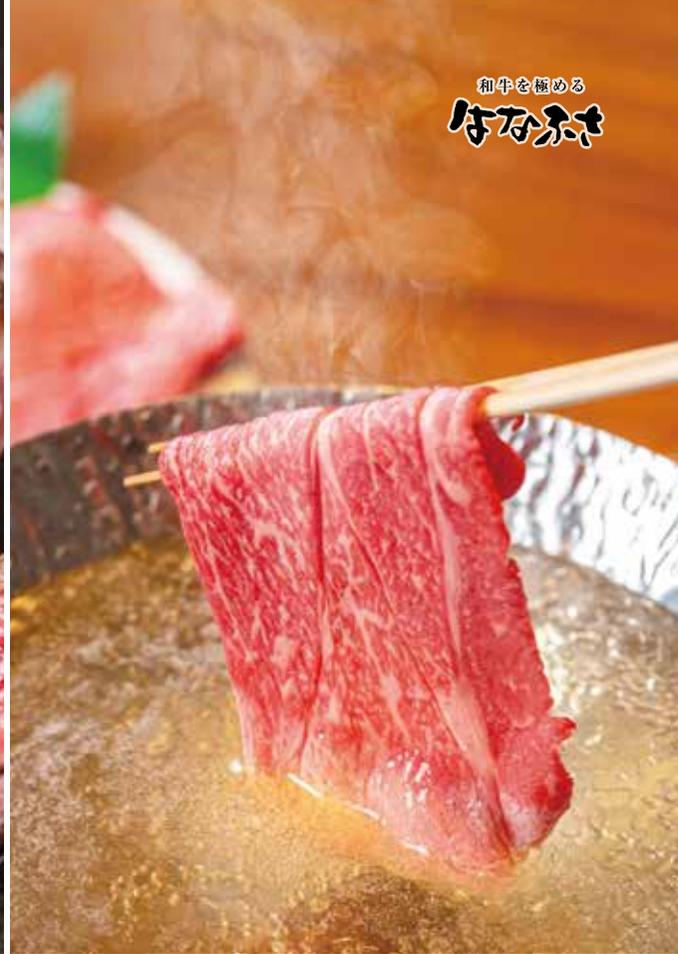
西日本屈指の名山。秀峰大山（だいせん）は山岳信仰の聖地として古来より人々に崇められてきました。

平安時代は、牛馬を連れて参拝に出かけていました。集まった参拝者同士で牛馬を比べて交換することもあり、これが大山牛馬市の始まりと伝えられています。

江戸時代には日本三大牛馬市の一つ「大山博労座」（ばくろうざ）が大山の麓で開かれ、日本有数の牛の生産地に発展しました。

また鳥取県は、大正時代に日本初となる和牛の戸籍管理に取り組み、和牛改良の基礎を築いた歴史があります。

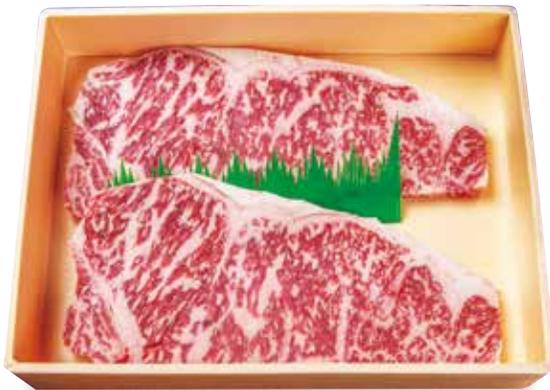
鳥取県
鳥取市



和牛を極める
はなふさ

“はなふさ” 厳選鳥取和牛の脂身の美味しさをお楽しみ下さい。

写真はイメージです。



ロースは脂分が多い部位で、脂の旨味を存分に感じていただけます。

しっかりとした和牛の甘みにとろける脂が重なり、何枚でもおかわりができるようなお肉です。

はなふさ 鳥取和牛ロースステーキ

申込番号 NI167-0757

冷凍

- 商品内容 / 鳥取和牛ロースステーキ200g×2
- 賞味期間 / 製造日より冷凍90日

はなふさ 鳥取和牛ロースしゃぶしゃぶ500g

申込番号 NI167-0758

冷凍

- 商品内容 / 鳥取和牛ロースしゃぶしゃぶ500g×1
- 賞味期間 / 製造日より冷凍90日

「元気が出る、もっと食べたくなる」そんなお肉を作る為に
繁殖と肥育の一貫生産体制に取り組み、肉質はもちろん脂質にも自信があります。



写真はイメージです。



霜降り的高级部位を使用した柔らかくとろけるような鳥取和牛サーロイン、希少部位はさっぱりとした味わいのランプ・かめのこうなどを使用しています。部位ごとの肉質や脂質、食感の違いをお楽しみいただけます。

やまのおかげ屋 鳥取和牛サーロインステーキと希少部位ステーキ

申込番号 NI167-0759

冷凍

●商品内容 / 鳥取和牛サーロインステーキ250g×1、希少部位ステーキ125g×2
●賞味期間 / 製造日より冷凍180日



肉質日本一の鳥取和牛を焼肉でお楽しみ下さい。

肉質日本一となった鳥取和牛の上カルビや中落カルビなど、ジューシーな部位を詰合せました。

やまのおかげ屋 鳥取和牛 特撰部位の焼肉盛合せ

申込番号 NI167-0761

冷凍

●商品内容 / 鳥取和牛バラ、モモ550g×1
●賞味期間 / 製造日より冷凍30日

鳥取県
西伯郡



とろけるような脂身と風味の
優れた肉質を持った和牛。

「恩田さくら和牛」は、未經産
のメス牛の中から更に一定
の基準に合格したものだけ
に与えられたブランドです。
最高級部位のステーキをご
堪能下さい。



恩田さくら和牛 ステーキセット

申込番号 NI167-0760

冷凍

- 商品内容／サーロインステーキ180g×1、ヒレステーキ150g×2
- 賞味期間／製造日より冷凍30日

写真はイメージです。

鳥取県
東伯郡



鳥取和牛は肉質日本一に輝くような最高級のお肉で、うま味成分のオ
レイン酸を多く含んでおり甘く繊細でまろやかです。赤みがしっかりし
ながらもやわらかく味の濃いモモスライスを、すき焼きやしゃぶしゃぶ
で堪能ください。

鳥取東伯ミート 鳥取和牛モモスライス500g

申込番号 NI167-0762

冷凍

- 商品内容／鳥取和牛モモスライス500g×1
- 賞味期間／製造日より冷凍180日

写真はイメージです。

島根県
出雲市



写真はイメージです。

しまね生まれ、しまね育ちの黒毛和牛は
全国で高い評価を受けています。



第5回 全国和牛能力共進会
内閣総理大臣賞 受賞
第12回 全国和牛能力共進会
第6区 肉牛の部 第1位



濃厚な味わいと
ジューっととろける
脂身の旨味が最高
です。

藤増牧場 しまね和牛ロース焼肉用

申込番号 NI167-0763

お届け日・時間指定必須 冷蔵

※消費期限4日の為、お届け日及び時間の指定をお願い致します。

- 商品内容 / しまね和牛ロース焼肉用450g×1
- 消費期限 / 製造日より冷蔵4日



写真はイメージです。

最も厚みがありダイナミック
な霜降りと深い味わい・とろ
けるような甘みをもつロース
を贅沢にスライスしました。



藤増牧場 しまね和牛ローススライス

申込番号 NI167-0764

お届け日・時間指定必須 冷蔵

※消費期限4日の為、お届け日及び時間の指定をお願い致します。

- 商品内容 / しまね和牛ローススライス480g×1
- 消費期限 / 製造日より冷蔵4日



写真はイメージです。

きめ細かくコクのある
味わいを持ったとろけ
るような口どけのロース
ステーキです。



藤増牧場 しまね和牛ロースステーキ

申込番号 NI167-0765

お届け日・時間指定必須 冷蔵

※消費期限4日の為、お届け日及び時間の指定をお願い致します。

- 商品内容 / しまね和牛ロースステーキ230g×2、ステーキソース小袋×2
- 消費期限 / 製造日より冷蔵4日 ●アレルギー(8品目) / 小麦

島根県
松江市



写真はイメージです。

創業70年余りの洗練された味

老舗ろんぢんの人気メニューの1つ
「大正浪漫ビーフカレー」が
ついにレトルト化!!



松江城を望める、しゃぶしゃぶ・すき焼き・洋食の老舗「ろんぢん」の味がご自宅でお楽しみいただけます。厳選されたお肉に秘伝のごまダレやポン酢をからめてどうぞ。

島根県産黒毛和牛がたっぷり入って中辛のスパイシーな風味の中にコクと甘味、旨味が感じられる逸品に仕上がりました。老舗ならではの奥深い味わいをご家庭で是非どうぞ。

ろんぢん 島根県産黒毛和牛ロース肉・
奥出雲豚ロース肉しゃぶしゃぶセット

ろんぢん 黒毛和牛カレー12個

申込番号 NI167-0766

冷凍

申込番号 NI167-0767

●商品内容 / 和牛ロース180g×1、豚ロース280g×1、ぼん酢100g×3、ごまダレ100g×3 ●賞味期間 / 製造日より冷凍30日 ●アレルギー(8品目) / 小麦

●商品内容 / 黒毛和牛カレー240g×12 ●賞味期間 / 常温100日 ●アレルギー(8品目) / 小麦・落花生

島根県
浜田市

安心でおいしいもの、こだわりの逸品を選びました。

40年以上の養豚実績を誇る「安全・安心、そして美味しさ」の
自社農場産の芙蓉ポークをしゃぶしゃぶカットでお届けします。



写真はイメージです。



DLGコンテストは、ドイツ農業協会(DLG)主催のハムやソーセージ
などの加工食品に関するコンテストで、ヨーロッパで権威のある世界
最古で最大規模のコンテストです。

ネット入りロースハム・ベーコン・荒挽きウインナーの3品を出品し、
すべて金賞を受賞しました。世界に認められた品質を是非ご賞味下
さい。

ケンボロー DLG受賞セット&しゃぶしゃぶ700g

申込番号 NI167-0768

お届け日・時間指定必須 冷蔵

※消費期限3日の為、お届け日及び時間の指定をお願い致します。

- 商品内容 / ネット入りロースハム500g×1、ベーコン180g×1、本格荒挽きウ
ィンナー150g×1、ロースしゃぶしゃぶ用350g×1、バラしゃぶしゃぶ用350g×1
- 消費期限 / 製造日より冷蔵3日

島根県
浜田市

美味しさを証明する「芙蓉ポーク」

原料肉生産から加工品製造まで一貫して地元島根にこだわり作っています。養豚40年以上の実績が安全・安心そして美味しさの源です。



写真はイメージです。



自社農場産芙蓉ポークをご家庭で様々なお料理にお使い頂けるセットにしました。しゃぶしゃぶ用と自慢の味噌漬けも入った贅沢なセットです。

ケンボロー 芙蓉ポーク贅沢セット

申込番号 NI167-0769

冷凍

●商品内容/モモ肉スライス250g×2、肩小間切肉250g×2、肩ロースステーキ用120g×2、バラ肉小間切130g×2、バラ肉しゃぶしゃぶ400g×1、ロース味噌漬け約120g×6 ●賞味期間/製造日より冷凍30日

鳥取県
米子市



千年を超え語り継がれる
だいせん ストーリー
名峰大山の美味しい物語



メーカーサイト



写真はイメージです。



ジューシーな肉汁と深い味わいが特徴の「鳥取和牛」と独自の飼料で育てられた「大山豚」を使用した手捏ねハンバーグと、手作業で丁寧に巻き上げたロールステーキのセットです。

大山物語 鳥取和牛×大山豚手造りハンバーグ +鳥取牛×大山豚ロールステーキ

申込番号 NI167-0770

冷凍

- 商品内容 / 鳥取和牛×大山豚手造りハンバーグ100g×6、鳥取牛手造りロールステーキ80g×5、大山豚手造りロールステーキ80g×5
- 賞味期間 / 製造日より冷凍90日
- アレルギー (8品目) / 小麦・卵・乳

「鳥取和牛」と「大山豚」を使用した柔らかい手捏ねハンバーグと、コクのある甘みと焼き上げた際の香ばしさが一体となり、噛みしめるほどに美味しさが広がる大山豚の味噌漬けをセットにしました。

大山物語 鳥取和牛×大山豚手造りハンバーグ +大山豚ロース西京味噌漬け

申込番号 NI167-0771

冷凍

- 商品内容 / 鳥取和牛×大山豚手造りハンバーグ120g×8、大山豚ロース西京味噌漬け120g×8
- 賞味期間 / 製造日より冷凍90日
- アレルギー (8品目) / 小麦・卵・乳

島根県
雲南市

 鴨専門店 **カナール**
出雲の伝統と老舗料亭の味



写真はイメージです。



野草ミネラルのもつ驚異的な還元力によって、鴨肉の旨みを閉じ込め、保湿効果を高め、酸化を防ぎ、美味しそうな見た目を保つなど、自然の力だけの本物の味を楽しめます。



メーカーサイト

カナール 鴨コンシェルジュが選ぶ 鴨料理3種セット

申込番号 NI167-0772

冷凍

●商品内容/野草ミネラル熟成本鴨塩スモーク×1、野草ミネラル熟成本鴨ロースト×1、柔らかすぎる本鴨コンフィ×1 ●賞味期間/出荷日より冷凍60日

島根県



写真はイメージです。



A3等級以上の島根県産和牛肩ロースを用途が広がるようスライスにしました。

島根県産 和牛肩ローススライス900g

申込番号 NI167-0773

冷凍

●商品内容/島根県産和牛肩ローススライス900g×1
●賞味期間/製造日より冷凍180日

鮮度抜群の海鮮

山陰
歴史とグルメ

みなとまち 浜田

島根県の浜田漁港は、古くから沖合底引き網漁業と中型まき網漁業が盛んです。水揚げされた魚介類は、「山陰浜田港ブランド」として人気があります。

特に「ノドグロ（標準名…アカムツ）」は、身の柔らかさや脂乗りの良さから全国的に有名な高級魚として知られています。

島根県浜田市では、80g以上のノドグロを選別し「どんちっちノドグロ」としてブランド化を行っています。日本海の厳しい荒波で育ったノドグロは、白身のトロと評され、県内外から多くのファンを集めています。



写真はイメージです。



写真はイメージです。

世界に誇れる「浜田」自慢の魚。

本物だけがもつ‘旨味’を届けたい！
浜田港で水揚げされた鮮度抜群の魚介を使用し、
記憶に残る‘美味しい’をお届けいたします。



メーカーサイト



全長20センチ超にもなる大きなのだぐろは十分に脂がのっていて、
美味しさも見た目の豪華さも格別の逸品です。

シーライフ のどぐろ干物3尾

申込番号 NI167-0774

冷凍

●商品内容/のだぐろ開き200～250g×3 ●賞味期間/製造日より冷凍90日

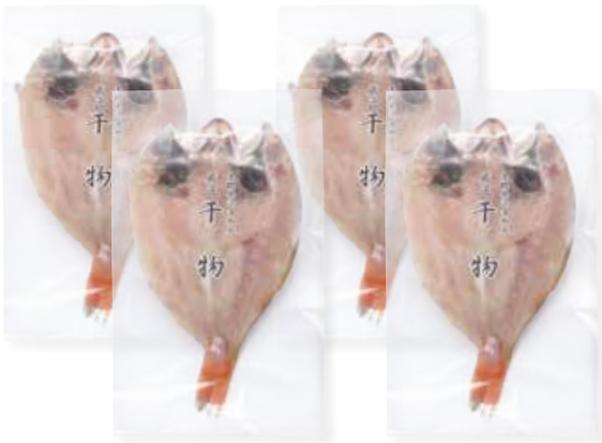
島根県
浜田市



SeaLife
シーライフ



写真はイメージです。



脂がのったのどぐろを、国産の塩のみでシンプルに漬け込み、干すことで旨味を凝縮した特製の一晩干しです。

シーライフ のどぐろ干物4尾

申込番号 NI167-0775

冷凍

- 商品内容 / のどぐろ開き160~200g×4
- 賞味期間 / 製造日より冷凍90日



脂がのった大型のどぐろで作りました。皮目を炙ることでさらにジューシーさが増してノドグロの旨みを引き立たせています。

シーライフ 炙りのどぐろ刺し

申込番号 NI167-0776

冷凍

- 商品内容 / 炙りのどぐろ刺し60~70g×3(※個体差があります) 醤油10g×3
- 賞味期間 / 製造日より冷凍60日 ●アレルギー(8品目) / 小麦



写真はイメージです。



日本海産ののどぐろ干物と煮付けをセットにしました。脂がのったのどぐろを甘さ控えめの醤油タレでじっくり煮込んだ煮付けは、湯煎で調理できる便利な逸品です。

シーライフ のどぐろ干物と煮付けのセット

申込番号 NI167-0777

冷凍

- 商品内容 / のどぐろ開き100~120g×5、のどぐろ煮付け×4
- 賞味期間 / 製造日より冷凍90日 ●アレルギー(8品目) / 小麦



浜田港が自信を持っておすすめするのどぐろ、アジ、カレイの干物と天然国産あんこうのあんこう鍋のセットです。

シーライフ 3魚干物セットAと浜田港あんこう鍋セット

申込番号 NI167-0778

冷凍

- 商品内容 / あじ開き70~100g×5、のどぐろ開き50~70g×4、カレイ干し100~150g×2、あんこう身×アヲ500g×2、鍋の素(味噌)×2
- 賞味期間 / 製造日より冷凍90日 ●アレルギー(8品目) / 小麦



写真はイメージです。



氷温で世界一うまい魚をつくる。

日本有数の水揚げ高を誇る境港漁港

写真はイメージです。

氷温製法でつくると…

- ①素材の鮮度を落とさずに加工することができます。
- ②素材本来の旨みを引き出します。氷温帯で加工すると、細胞は凍るまいとする自己防御の結果、不凍液を蓄えます。この不凍液に含まれる、アミノ酸や糖は「美味しい、甘い」と感じる旨み成分です。つまり、素材の内側から旨みを引き出します。

昔から伝統的に、魚の干物や酒、味噌や漬物などは「寒造り」や「寒仕込み」「寒干し」などの製法で作られた物が美味しいと知られてきました。これを技術化し、一年中、寒造りの美味しさを出せるようにしたものが「氷温製法」です。



『氷温熟成』製法で素材の旨みを引き出した煮魚・焼魚のセット。バラエティ豊かな5種の味わいをお手軽調理でお楽しみください。真空パック個別包装の惣菜は、電子レンジや湯煎による簡単調理でお召し上がりいただけます。

氷温熟成 煮魚・焼魚20切セット

申込番号 NI167-0779

冷凍

- 商品内容／金目鯛と黄金生姜の煮付け100g×4、さばの味噌煮90g×4、紅鮭塩焼き60g×4、ぶりの照焼き90g×4、のどぐるの煮付け85g×4
- 賞味期間／出荷日より冷凍60日 ●アレルギー(8品目)／小麦

島根県
出雲市



写真はイメージです。

日本海で育まれた四季折々の魚たち。

わたくしたち小伊津海旬房では、昔ながらの延縄漁で引き揚げたものを中心に当社独自の熟成乾燥によって仕上げ、魚の旨味をそのままに皆様にお届けしています。



島根県出雲市が誇る小伊津釣り甘鯛とレンコ鯛の一夜干は上品な甘さが特徴です。脂ののったのどぐろとふっくらと身の厚いかレイも詰合せました。

小伊津海旬房 海旬房セット(日本海)

申込番号 NI167-0780

冷凍

●商品内容 / 甘鯛200g×2、レンコ鯛120g×2、のどぐろ80g×4、エテカレイ110g×4 ●賞味期間 / 製造日より冷凍60日

島根県
松江市



写真はイメージです。

まっすぐに干物ひとすじ。

山陰沖 恵曇(えとも)から素材と美味しさにこだわった自慢の干物をお届けします。



脂ののった魚を厳選し、食塩のみを使用し干しています。美味しさにこだわり抜いた塩干魚のセットです。

えとも大漁セット

申込番号 NI167-0782

冷凍

●商品内容 / のどぐろ開き干し×5、真いわし丸干し(6~8尾)×1、ハタハタヘッドレス200g×1、アジ開き干し3~4枚×1、カレイ×2、干し鯖×2 ●賞味期間 / 製造日より冷凍90日

鳥取県
境港市



写真はイメージです。



山陰境港水産大賞受賞
日本屈指のかにの産地、山陰
境港ならではの味をお楽しみ下さい。

紅ずわいがかにおこわ

申込番号 NI167-0781

冷凍

- 商品内容 / 紅ずわいがかにおこわ170g×14
- 賞味期間 / 製造日より冷凍180日
- アレルギー(8品目) / かに

島根県
隠岐郡
西ノ島町



写真はイメージです。



隠岐のいわがきが一番おいしい時期に最新凍結技術「プロトン凍結」で凍結し、旬のおいしさを閉じ込めました。解凍後は生食でお召し上がりいただけます。

日本海隠岐活魚倶楽部 プロトン凍結「隠岐のいわがき」3Lサイズ12個入

申込番号 NI167-0783

冷凍

- 商品内容 / 冷凍殻付きいわがき(生食用)400g×12、軍手、カキメス、リーフレット
- 賞味期間 / 製造日より冷凍365日

島根県
松江市



漁師が獲って 漁師が送る

しじみ屋は
宍道湖の漁師集団です



写真はイメージです。

こだわり漁法でしじみを採捕 品質は『宍道湖の1級品』



漁師直営のしじみ屋が厳選した、宍道湖産高品質の冷凍しじみ。こだわりの「手掻き漁法」で採捕したしじみを、漁師自らが厳選し、素早く砂抜き処理を行い冷凍処理する事で、美味しさを逃す事なくお客様の元にお届けいたします。



しじみ屋 漁師直送宍道湖産ヤマトシジミ冷凍 5kg

申込番号 NI167-0784

冷凍

- 商品内容 / 宍道湖産ヤマトシジミ500g×10
- 賞味期間 / 製造日より冷凍60日

島根県
松江市



創業130余年、松江の老舗旅館「皆美館」



皆美館の家伝料理の「鯛めし」は、秘伝の出汁で食す贅沢な出汁茶漬けです。鯛の身、卵の白身と黄身、大根おろし、薬味などをご飯の上によそって頂き、その上から出汁をかけて、お茶漬け風にお召し上がり下さい。さらさらと食べやすいので胃にもたれず、年配の方からお子様まで美味しくお召し上がり頂けます。

松江皆美館 皆美家伝 鯛めし4人前セット

申込番号 NI167-0785

冷凍

- 商品内容/[具(真鯛フレーク・鶏卵・大根・ねぎ・わさび・乾のり)110g×2、出汁200ml×2]×2セット
- 賞味期間/製造日より冷凍90日 ●アレルギー(8品目)/小麦・卵

写真はイメージです。

島根県
出雲市



「全国ご当地どんぶり選手権」2年連続第1位！殿井(殿堂入り井)に輝いた絶品ののどぐろ丼です。のどぐろ丼だけでなく、お刺身、塩焼き、お吸い物など、あらゆる食べ方でお楽しみいただけます。

日本海 のどぐろ丼ネタ2箱セット

申込番号 NI167-0786

冷凍

- 商品内容/[のどぐろネタセット12切×3、のどぐろ用だし醤油100ml×1]×2セット ●賞味期間/製造日より冷凍90日 ●アレルギー(8品目)/小麦

写真はイメージです。

豊かな自然が育む 農作物

山陰

歴史とグルメ

命の源「米作り」

島根県の奥出雲地方は、古代よりたたら製鉄を用いた製鉄産業で栄えた地域です。

当時は砂鉄を採取するために、大地を切り崩して水に流し、比重を利用して選り分ける「鉄穴流し」が盛んに行われました。以後、製鉄産業の衰退と共に残された砂鉄鉱山の跡地は、豊潤な棚田として再生されていきました。

現在その棚田では、奥出雲の特産品「仁多米」が生産されています。

仁多郡の水田は、標高三〇〇〜五〇〇メートル程にあり、米の旨味に深く関係する昼夜の寒暖差に恵まれています。

また、仁多郡は、広大な森林に覆われ、雪解けの花崗岩から湧き出るミネラルたっぷりの岩清水もあります。

これらの好条件が揃った大地で今、米づくりが盛んに行われています。



島根のお米

写真はイメージです。

島根県
仁多郡
奥出雲町



出雲国 仁多米 

出雲国仁多米は、良質な地元和牛の完熟堆肥を土づくりに使った堆肥施用米です。粉のまま低温貯蔵し、必要量に応じて「粉すり」し、出荷直前に精米しますので年間を通して新米と変わらぬ新鮮な味をお届けします。



出雲国
仁多米12kg [メーカーサイト](#)

申込番号 NI167-0787

●商品内容 / 出雲国仁多米コシヒカリ12kg(2kg×6)

島根県
仁多郡
奥出雲町



標高600m超と昼夜の寒暖差が大きな大峠地区で育った仁多米は粒の存在感がしっかりとあり、抜群の旨味・甘みと粘りを持った、これぞ仁多米といえるコシヒカリです。甘みやモチモチ感がしっかりとあり冷めても美味しいため塩おにぎりなどにもおすすめです。

大峠源流米
仁多米コシヒカリ12kg

申込番号 NI167-0788

●商品内容 / 大馬木大峠産仁多米コシヒカリ12kg(3kg×4)

島根県
雲南市
吉田町



島根県雲南市吉田町宇山地区は、標高が非常に高く、美味しいお米の産地として知られる吉田町で最も奥地に位置します。きれいな水、昼夜の寒暖差、熱心な生産者グループ「宇山営農組合」さんによって育てられたお米は、まさに天地・人の揃った島根県の中でもトップレベル品質のお米です。

吉田町「うやま米」
コシヒカリ15kg

申込番号 NI167-0789

●商品内容 / 宇山地区産コシヒカリ15kg(5kg×3)

島根県



化学肥料・農薬を基準の半分以下で栽培しました。ツヤツヤと白く輝く炊き上がりと口に広がる甘みが特徴のお米です。

特別栽培米
つや姫14kg

申込番号 NI167-0790

●商品内容 / 特別栽培米つや姫14kg(5kg×2、2kg×2)

島根県



栄養価の高い垂糊粉層や金芽を残した精米技術により、自然免疫力を活性化するLPSやビタミン・ミネラル・食物繊維などを一般の白米よりも多く含んだお米です。

金芽米島根県産
きぬむすめ14kg

申込番号 NI167-0791

●商品内容 / 金芽米島根県産きぬむすめ14kg(5kg×2、2kg×2)
※「金芽米」は東洋ライス株式会社登録商標です。



鳥取のお米

写真はイメージです。

鳥取県
東伯郡
琴浦町



五ツ星お米マスター
隠岐 聡美
認定番号 503-31-020号



お米を熟知した「五ツ星お米マスター」が産地と食卓を結び「信頼できる生産者の本当に美味しいお米」を厳選してお届けします。



**【五ツ星お米マスター監修】
マスターブレンド15kg**

申込番号 NI167-0792

●商品内容／マスターブレンド15kg (5kg×3) 【五ツ星お米マスター】が季節に合わせて月ごとにブレンド。

**【五ツ星お米マスター厳選】
鳥取県産ひとめぼれ15kg**

申込番号 NI167-0793

●商品内容／ひとめぼれ15kg (5kg×3)

**【五ツ星お米マスター厳選】
鳥取県産コシヒカリ15kg**

申込番号 NI167-0794

●商品内容／コシヒカリ15kg (5kg×3)

**【五ツ星お米マスター厳選】
鳥取県産縁結び15kg**

申込番号 NI167-0795

●商品内容／縁結び15kg (5kg×3)

鳥取県
日野郡
日南町



写真はイメージです。



鳥取県日南町笠木は標高が500~550mと高く、積雪はなんと70~150cm。昼夜の寒暖差があり冬の雪溶け水が田んぼを潤します。鳥取県でも屈指の品質を誇る良質産地米です。

鳥取県日南町産コシヒカリ「農村かさぎ」17kg

申込番号 NI167-0796

●商品内容／日南町産コシヒカリ「農村かさぎ」17kg (5kg×3、2kg×1)

島根県
松江市

産地直産地 松江
平野醤油



写真はイメージです。

「大正8年創業」
変わらぬ味をご賞味下さい。



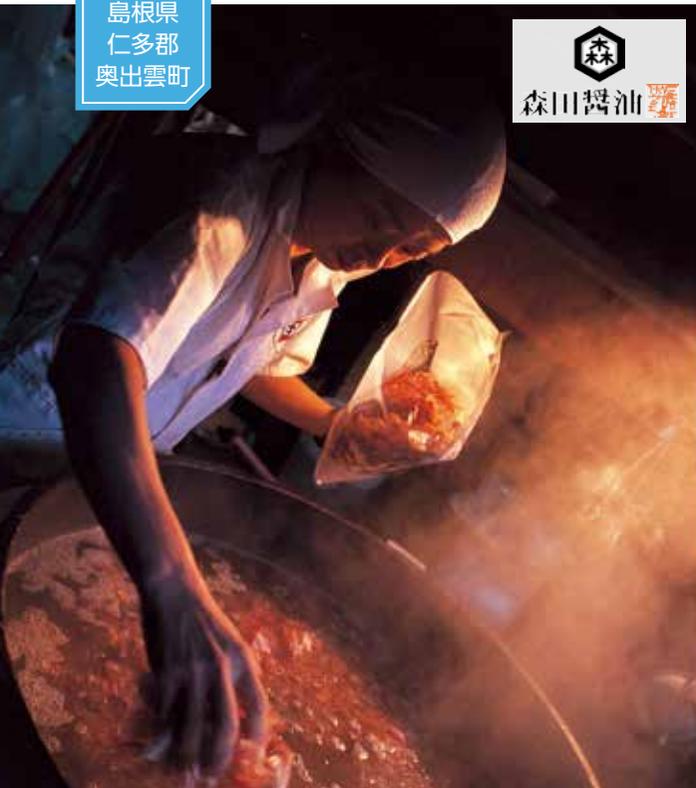
平野醤油 詰合せ

申込番号 NI167-0797

●商品内容／甘露醤油「政之助」1000ml×1、こいくち醤油1000ml×2、うすくち醤油1000ml×1、低塩かけ醤油1000ml×1、淡色調味料1000ml×1、淡色だし醤油360ml×1、かつおだし「つゆ」360ml×1、柚子と橙「ぼん酢」360ml×1、めっちゃあまい すき焼きのたれ360ml×1、めっちゃあまい三杯酢360ml×1、めっちゃあまい浅漬けの素360ml×1、あっさりしょうゆノンオイルレッシング200ml×1、TKGSたまごかけごはん醤油200ml×1、豆腐にかけるだし醤油200ml×1、海鮮丼ぶっかけしょうゆ200ml×1、醤油風味ごまふりかけ50g×1、しじみのみそしるし1食用×1 ●賞味期間／製造日より常温365日 ●アレルギー(8品目)／小麦・卵・乳

島根県
仁多郡
奥出雲町

森田醤油



写真はイメージです。

奥出雲仁多 手造りの妙

森田醤油のこだわりは、昔ながらの製法を守りながら
本物の味を生み出すこと。



昔ながらの製法を守りながら国内産丸大豆、小麦、天日塩を原料に清
泉な湧水で仕込んだ丸大豆しょうゆとさい仕込みの醸造法で作り上げ
たさしみしょうゆの詰合せです。
さらに森田醤油オリジナルの前掛けもついてきます。

森田醤油 お醤油&前掛けセット

申込番号 NI167-0798

●商品内容／丸大豆こいくち720ml×2、丸大豆うすくち720ml×1、むらげの醤油720ml×1、本醸造さしみ900ml×1、森田醤油前掛け×1
●賞味期間／製造日より常温545日 ●アレルギー(8品目)／小麦

美味しい出雲そばの食べ方



写真はイメージです。

- 「かため」がお好みの方
..... 2分30秒
- 「ふつう」がお好みの方
..... 3分
- 「やわらかめ」がお好みの方
..... 3分30秒

3 途中、数回かきまぜて、
好みのかたさの時間ゆがきます。

2 火力は強火で、
そばを軽くほぐすように入れて、
箸でゆっくりかきまぜ、そばを泳がします。
ふたは、しないで下さい。

1 大きめの鍋(6L程度)に
たっぷりの水またはお湯(3〜4L程度)を入れ、
沸騰するまで待ちます。

▼ 温かいそば

- 4 ゆがき終わったら火を止め、
直接器に、そばを素早く移します。
- 5 そば湯(ゆがいた残りの湯)を
そばがほぼ全体つかるまで入れます。
- 6 あらかじめ別の鍋で温めておいたそばつゆを
お好みの味になるよう、少しずつ入れます。
天ぷら、山芋、薬味などを添えて、
そばがのびないうちにお召上がり下さい。
- 7 そば湯(そばを茹でた湯)は
そばつゆを少し入れてお飲み下さい。
焼酎のそば湯割りもおすすです。

▼ 冷たいそば

- 4 ゆがき終わったら火を止め、
ざるかごに、そばを素早く移します。
- 5 そばを流水で洗い、
ためておいた氷水でさらに冷やします。
- 6 ざる・割子・盛皿等に盛り付け、
薬味(ねぎ・のり・わさびなど)と
そばつゆ(お好みで、約2倍程度に薄める)で、
そばがのびないうちにお召上がり下さい。

島根県
飯石郡
飯南町

奥出雲
そば処
一福



写真はイメージです。



大正11年に創業して以来、
守り続けてきたのは
この地ならではの「出雲そば」



そばの旨み・香りの強い八割生そばをはじめ、そば茶2種、ドレッシング、舞茸炊き込みご飯の素をセットにしました。

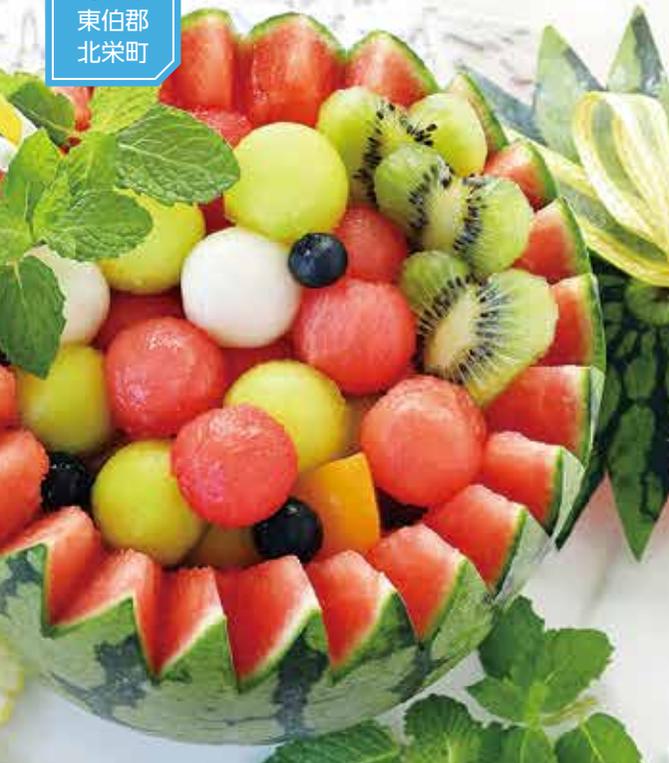
一福 八割純生そば詰合せ

申込番号 NI167-0799

冷蔵

- 商品内容／八割生そば240g×8、一福こだわりのそばつゆ150g×8、国産舞茸ご飯の素(3合分)×1、国産そばの実入りドレッシング220ml×1、国産そば茶150g×1、国産だったん茶150g×1 ●賞味期間／製造日より冷蔵14日
- アレルギー(8品目)／小麦・そば・卵・落花生

鳥取県
東伯郡
北栄町



写真はイメージです。

鳥取県産 夏の甘い味覚をお楽しみ下さい。



写真はイメージです。

鳥取県を代表するスイカの産地、北栄町で栽培された大玉スイカです。
シャリ感と甘さ、みずみずしさたっぷりのスイカをお楽しみ下さい。

鳥取県産大栄スイカ(大玉)2玉

申込番号 NI167-0800

出荷期間限定

※**出荷期間6月中旬～7月中旬(お申込み受付は5月中旬まで)**

●商品内容/大栄スイカ3L(8kg)×2

※作物の生育状況により種類や出荷時期の変更があります。

※天候等により出荷時期が左右されますので、お届け日の指定はできません。

鳥取県
日野郡
日南町



写真はイメージです。

完熟トマトの旨みをギュッと詰め込んだ
トマトジュースです。



日南町産の赤熟もぎりで栄養豊富な王様トマトから作った、酸味と旨味のバランスが良いすっきりとしたトマトジュースです。

日南トマト加工 王様トマトジュース6本セット

申込番号 NI167-0801

●商品内容/王様トマトジュース720ml×6 ●賞味期間/製造日より常温540日

島根県
邑智郡
川本町



写真はイメージです。



食べて美味しい純国産 えごま油



えごま油は、 α -リノレン酸を含む植物油脂です。 α -リノレン酸には体に嬉しいさまざまな効果・効能があり、特に加熱しないドレッシングでの使用がおすすめです。

アグリムーン 特選生搾りえごま油セット

申込番号 **NI167-0802**

- 商品内容／えごま油47g×2、えごま油105g×2
- 賞味期間／製造日より常温365日(開封後冷蔵30日)

【 α -リノレン酸の効果・効能】

- 動脈硬化の予防
- 高血圧低下
- LDLコレステロールを減らす

至福のひととき お茶・珈琲・お菓子

山陰

歴史とグルメ

町に息づく

不昧公と茶の湯文化

松江は京都、金沢と並び日本三大菓子、茶処として知られています。その始まりは大名茶人であった松江藩松平家七代藩主・松平治郷（不昧公）が茶道「不昧流」を大成させたことで、茶の湯文化が浸透したと言われています。

不昧公が茶会で使用した和菓子や茶道具などは「不昧公好み」として今も受け継がれており、四季の移ろいを感じながらゆったり過ごす「お茶のひととき」が今もこの地に息づいています。

島根県
松江市

お茶の三幸園



写真はイメージです。

一葉一葉に真心込めて茶葉や製法にこだわり、丹念に仕上げ「美味しいお茶づくり」をめざしています。



極上煎茶瑞楓、極上煎茶宝幸、特上煎茶やぶ北の華を九谷缶にセットした厳選銘茶の詰合せです。

お茶の三幸園 九谷缶3本セット

申込番号 NI167-0803

●商品内容／極上煎茶 瑞楓150g×1、極上煎茶 宝幸150g×1、特上煎茶 やぶ北の華150g×1 ●賞味期間／製造日より常温365日

島根県
松江市

創業明治17年
中村茶舗



写真はイメージです。

創業明治17年
山陰・松江のお茶の老舗



煎茶こまかげと煎茶丸十園は高級煎茶です。渋みが少なく甘みがあり、香や水色も大変良いです。

中村茶舗 銘茶詰合せ

申込番号 NI167-0804

●商品内容／煎茶 こまかげ135g×1、煎茶 丸十園135g×1、煎茶 山吹135g×1 ●賞味期間／製造日より常温360日

島根県
松江市



選りすぐりのこだわりの逸品



- 【ブルー・マウンテン】
酸味・甘み・苦味・コク全てが調和された絶妙なバランス
- 【ゴールデン・マンデリン】
柔らかい苦味と酸味の後にほんのり甘さがたただよう逸品
- 【ガテマラ・JAS・オーガニック】
深いコクがあり優しい甘さの後味が上品
- 【タンザニア・キリマンジャロ】
強い酸味と甘い香りで咽喉越しよく後味スッキリ

稍庵 珈琲木樽セット

申込番号 NI167-0805

- 商品内容／ブルー・マウンテンNo.1 160g×1、ゴールデン・マンデリン160g×1、ガテマラ・JAS・オーガニック160g×1、タンザニア・キリマンジャロ160g×1
- 賞味期間／製造日より常温180日



写真はイメージです。

島根県
出雲市



KÄnoZAで人気の焼き菓子を
セットでお届けします。



- 【八重雲晴れてフィナンシェ】木次(きすき)バターと木次牛乳を使用し、牛乳の風味を生かしながら、外はさっくり、中はしっとり焼き上げています。
- 【フロマージュタルト】サクサク食感のタルトに、ほろっとほどけるシブースト風チョコと、中にとろりと甘いフロマージュチョコクリームを詰めました。トッピングにキャラメルパウダーを使い、味も見た目にもこだわった自慢のタルト。
- 【奏でるざくり】松江の老舗中村茶舗の抹茶を使用したクッキー生地でホワイトチョコクリームを包み、丁寧に焼きあげたザクザク食感の抹茶ガレット。
- 【チーズラングドシャ】老舗茶舗の厳選抹茶を練り込んだ生地にカマンベールチーズを使ったチョコプレートサンドしました。
- 【雲太】荘重な出雲大社をささえる大柱をイメージし、重厚でありながら口どけ良く仕上げました。

KÄnoZA 焼き菓子食べ比べセットE

申込番号 NI167-0806

- 商品内容／八重雲晴れてフィナンシェ12個入×1、フロマージュタルト8個入×1、奏でるざくり10個入×1、チーズラングドシャ27枚入×1、雲太×1
- 賞味期間／製造日より常温30日 ●アレルギー(8品目)／小麦・卵・乳



写真はイメージです。

島根県
出雲市



花屋と洋菓子店がコラボした パティスリー Grand Chainon



素材の味を生かしつつ、酸味や食感、香りにこだわり、軽やかでありながらも味わい深いお菓子に仕上げました。

グランシェノン 焼菓子セット

申込番号 NI167-0807

- 商品内容/ サブレ筒4種類、メープルペカン×2、ショコラサンド抹茶×2、マドレーヌショコラ×2、マドレーヌプレーン×2、フィナンシェキャラメル×2、フィナンシェプレーン×2、フロランタンフランボワーズ×1
- 賞味期間/ 製造日より常温21日 ●アレルギー(8品目)/ 小麦・卵・乳・落花生

写真はイメージです。

島根県
松江市



天然酵母の食パンと 無添加厳選食材のみを使用した 笑顔になれるフレンチトーストです。



地元の厳選食材をたっぷりひたして焼いたフレンチトーストです。焼き立てを急速冷凍し真空包装するため、美味しさそのまま保存でき、温めるだけで簡単に焼き立ての味わいをお楽しみいただけます。



せるくる【雲善窯陶器カップ付き】 フレンチトーストバラエティーセット

メーカーサイト

申込番号 NI167-0808

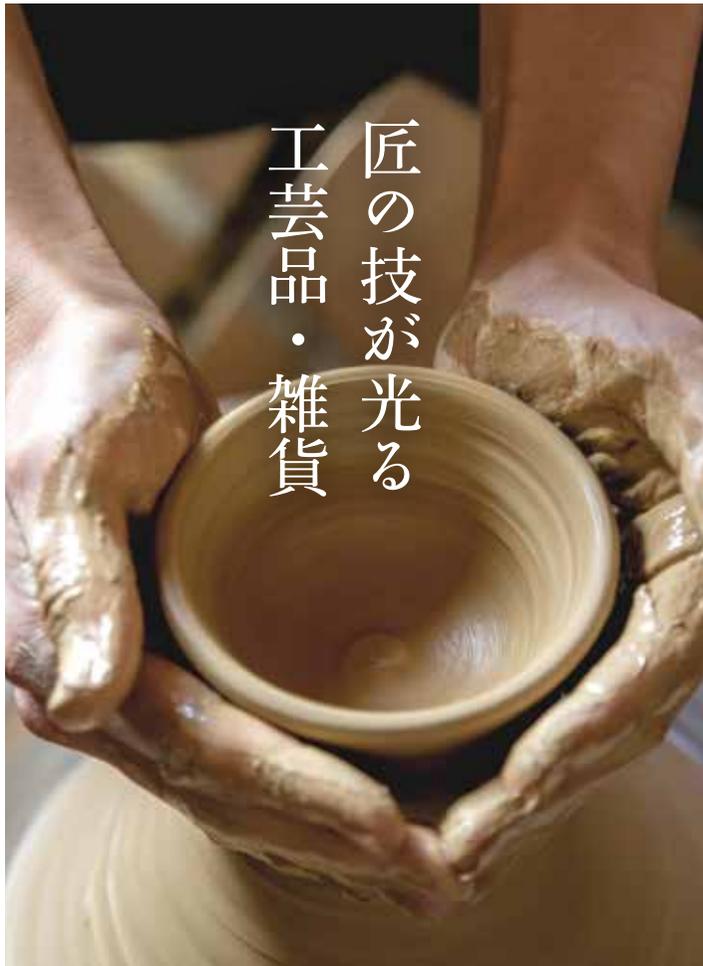
冷凍

- 商品内容/ プチサイズフレンチトースト(直径8cm)×8(プレーン×2、カフェ・オ・レ×2、ロイヤルミルクティー×2、ココア×2)、特製陶器デミタスカップ(カップ満水容量約100ml)×2客(ソーサー付き)
- 賞味期間/ 製造日より冷凍180日 ●アレルギー(8品目)/ 小麦・卵・乳

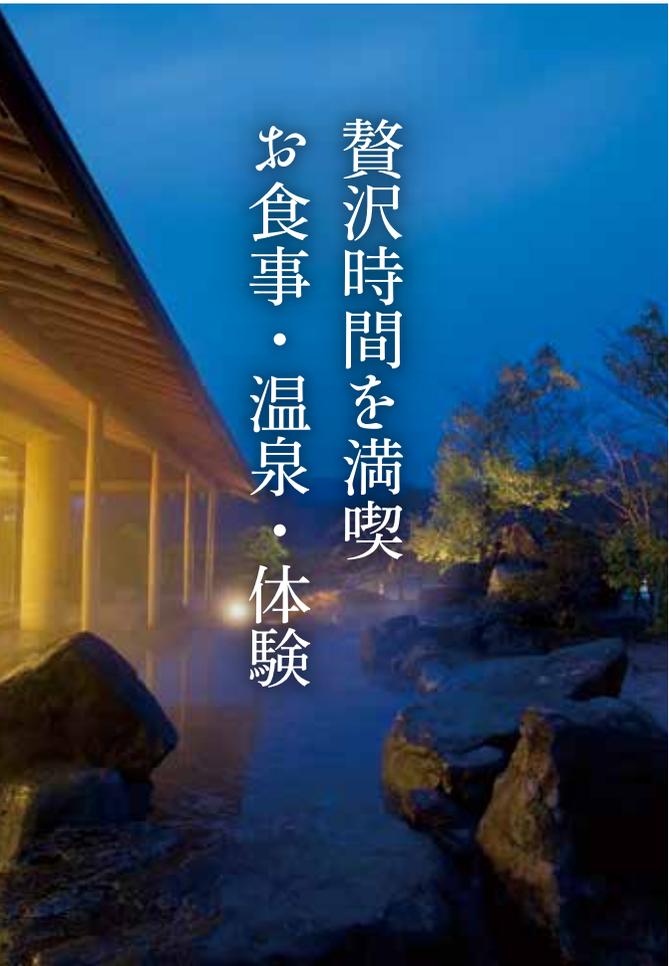
写真はイメージです。



こだわりの原料と
職人の技で仕上げたお酒



匠の技が光る
工芸品・雑貨



贅沢時間を満喫
お食事・温泉・体験

山陰のお酒

島根県
大田市

島根県産の「山田錦」を40%まで
高精米し、長期低温仕込みによっ
て醸した逸品。華やかで上品な香
りに口の中を優しく包みこんでく
れる様な甘さが特徴的な「石見銀
山 大吟醸」と、幻の酒米「改良ハ
反流」を100%使用した蔵元一押
しの特別純米酒「石見銀山 特別
純米」の飲み比べセットです。



一宮酒造 飲み比べセット

申込番号 NI167-0809

●商品内容／石見銀山 大吟醸1800ml×1、石見銀山 特別純米(改良ハ反流)1800ml×1
※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。お酒の販売は20歳以上の
方に限らせて頂きます。

鳥取県
西伯郡
伯耆町

大山Gビール



写真はイメージです。

大山の麓で、天然水を使って仕込
んだ「大山Gビール」。バラエティ
豊かな4種類の味をお楽しみくだ
さい。

久米桜麦酒 大山Gビール飲み比べセット(GB-16)

申込番号 NI167-0810

冷蔵

●商品内容／大山Gビール330ml×16(ピルスナー・ヴァイツェン・パール
エール・スタウト×各4 ●賞味期間／製造日より冷蔵120日
※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。お酒の販売は20歳以上の
方に限らせて頂きます。

鳥取県
倉吉市



【ピュアモルト】

柔らかで香ばしく爽やかなモルトの香り。レーズン、ナッツ、バニラといっ
たバランスの良い酸味、苦み、甘みの調和が口いっぱいに広がります。

【シェリーカスク】

果実やチョコレートのような甘い香りがレモンガラスのような柑橘系の酸味と
しっかりマッチして、バランスのとれた香りや喉ごしをお楽しみ頂けます。

【ブレンデッドウイスキー】

熟成香によるほのかなバニラ香、洋ナシのようなフルーティーな香りが余韻と
して広がります。スムーズで軽快な口当たりが特徴のブレンデッドウイスキーを
大山の伏流水でまろやかかつすっきりした味わいに仕上げました。

マツイ ウイスキーセット

申込番号 NI167-0811

●商品内容／ピュアモルト倉吉700ml×1、ピュアモルト倉吉シェリーカスク
700ml×1、ブレンデッドウイスキー山陰700ml×1
※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。お酒の販売は20歳以上の
方に限らせて頂きます。

鳥取県
松江市



写真はイメージです。

おつまみを知り尽くした店長が店
内120種のおつまみの中からセ
レクトした17種類のおつまみを
詰合せました。

おつまみ研究所 店長セレクトおつまみ17点詰合せ

申込番号 NI167-0812

●商品内容／いかの浜焼き40g×1、チーズいか58g×1、ぬれいか天85g×1、や
わらかあたりめフライ80g×1、甘酢いか50g×1、つまみたら55g×1、食べる焼と
びうお65g×1、カリッと旨いわし45g×1、小魚アーモンド100g×1、しじみ醤油カ
シューナッツ90g×1、塩トマト95g×1、ミルクレーズン200g×1、スモークミッ
クスナッツ230g×1、マカダミアナッツ&チーズ88g×1、焼えび70g×1、国産明
太さきいか45g×1、鮭とは66g×1 ●賞味期間／製造日より常温90日
●アレルギー(8品目)／小麦・卵・乳・落花生
※季節により内容が一部変更となる場合があります。予めご了承ください。

島根県
仁多郡
奥出雲町



鳥養山荘
玉峰山荘

日常の喧騒を忘れるほどの静寂に包まれ、
ゆったりとした時間をお過ごし下さい。

鳥養温泉玉峰山荘 お土産(仁多米2kg)付き 奥出雲和牛ステーキと日帰り温泉(ペア)

申込番号 NI167-0813

昼食 チケット

〒699-1701 島根県仁多郡奥出雲町鳥養3609-1

- アクセス/JR松江駅より車で約60分
JR木次線鳥養駅下車しバス約10分
- お献立/奥出雲和牛ステーキセット
- アレルギー(8品目)/アレルギーにつきましてはご予約時旅館に直接お問い合わせ下さい。
- ご利用時間/11時30分~14時30分まで
※GW・お盆・年末年始につきましてはご利用いただけません。
- 駐車場/あり(無料)

予約必要

STEP1 お申込み

ご希望の商品を決めハガキをご投函いただくとご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2 ご予約

ご利用クーポン到着後、施設へご予約ください。

STEP3 ご利用

ご利用クーポンをお持ちになりご利用ください。



写真はイメージです。

島根県
松江市



小泉八雲が愛したうなぎ

うなぎ処

山美世
YAMAMISE Since 1914

大正3年創業 うなぎの老舗専門店

うなぎ処山美世 ペア食事券

申込番号 NI167-0814

昼食 チケット

〒690-1401 島根県松江市八束町江島1128-10

(ベタ踏み坂ふもとのファミリーマートさん裏)

- アクセス/米子空港より車で約10分
電車: JR山陰本線「松江」駅より車で約30分
JR境線「境港」駅より車で約15分
お車: 米子自動車道「米子IC」より約40分
松江だんだん道路「西尾IC」より約20分
- 商品内容/ペア食事券 鰻蒲焼丼(蒲焼3切れ)、鰻素焼丼(素焼3切れ)、う巻き(2切れ)、肝吸い(肝2、3個入)、内臓煮付、大根の酢の物、素焼きのサラダ、素焼きの薬膳、山葵醤油×2名様分
- アレルギー(8品目)/小麦・卵
- ご利用時間/11時~14時30分
- 除外日/11/16、1/1~1/7及び臨時休業時はご利用いただけません。
- 駐車場/あり(無料)

予約必要

STEP1 お申込み

ご希望の商品を決めハガキをご投函いただくとご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2 ご予約

ご利用クーポン到着後、店舗へご予約ください。

STEP3 ご利用

ご利用クーポンをお持ちになりご利用ください。



写真はイメージです。

島根県
松江市



四季折々の山陰の幸を、
皆美伝統の味でお楽しみ下さい。



皆美館 オリジナル会席 ペア食事券

申込番号 NI167-0815

昼食or夕食 チケット

〒690-0843 島根県松江市末次本町14

- アクセス/お車:山陰自動車道「松江西IC」より約10分
- ご利用時間/〈平日〉11時30分～15時(L.O.14時)
〈土日祝〉11時30分～15時(L.O.14時30分)
または17時30分～21時(L.O.20時)

※不定休で時期によってご利用いただけない場合がございます。

- アレルギー(8品目)/小麦・卵・乳・えび・かに

予約必要

STEP1 お申込み

ご希望の商品を決めハガキをご投函いただくとご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2 ご予約

ご利用クーポン到着後、ご利用3日前までに施設へご予約ください。

STEP3 ご利用

ご利用クーポンをお持ちになりご利用ください。



写真はイメージです。※実際の料理とは異なります。※季節により料理内容及び器が変わる場合があります。

島根県
松江市
玉湯町



「出雲国風土記」に神の湯と讃えられた、
日本最古の温泉

玄関を入ると庭の見えるロビーにてお抹茶でホッと一息。やわらかな泉質は「美人の湯」と評判です。



出雲神々縁結びの宿紺家
昼食と温泉付き日帰りプラン(ペア)

申込番号 NI167-0816

昼食 チケット

〒699-0201 島根県松江市玉湯町玉造1246

- アクセス/電車:JR山陰本線「玉造温泉」駅より車で約10分
お車:山陰自動車道「松江・玉造IC」より約10分

- 食事/昼食(和会席・部屋食)
- 泉質/硫酸塩泉
- ご利用時間/11時～14時30分
- アレルギー(8品目)/アレルギーにつきましてはご予約時旅館に直接お問い合わせ下さい。

- アメニティ/フェイスタオル・バスタオル無料貸し出し
- 除外日/GW・お盆・年末年始はご利用いただけません。
- 駐車場/あり(無料)

予約必要

STEP1 お申込み

ご希望の商品を決めハガキをご投函いただくとご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2 ご予約

ご利用クーポン到着後、施設へご予約ください。

STEP3 ご利用

ご利用クーポンをお持ちになりご利用ください。



写真はイメージです。



明治18年創業の老舗旅館 美食美肌の宿

1F大浴場

写真はイメージです。



※写真はイメージです。※実際の料理とは異なります。
※季節により料理内容及び器が変わる場合があります。



玉造温泉街のほぼ中心に位置する老舗旅館。季節の食材を活かしたお料理と専属パティシエが作る特製デザートをお楽しみ下さい。

松乃湯 LUNCH&SPA利用券(ペア)

申込番号 NI167-0817

〒699-0201 島根県松江市玉湯町玉造1215

- アクセス/ 電車:JR山陰本線「玉造温泉」駅より徒歩約25分
お車:山陰自動車道「松江・玉造IC」より約10分
- 食事/ 昼食(和会席)アフター珈琲・お土産付き(1組様につき1個)
- アレルギー(8品目)/小麦・そば・卵・乳・えび・かに
- 泉質/ ナトリウム、カルシウム、硫酸塩、塩化物泉
- ご利用時間/ 11時30分~15時(御食事は11時30分~14時30分)
- 除外日/ 年末年始、GW、お盆及び不定期の特別清掃日はご利用いただけません。
- アメニティ/ フェイスタオル無料貸出サービス
- 駐車場/ あり(無料)

予約
必要

STEP1

お申込み

ご希望の商品を決めハガキをご投函いただく
とご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2

ご予約

ご利用クーポン到着後、施設へご予約
ください。

STEP3

ご利用

ご利用クーポンをお持ちになりご利用
ください。

島根県
出雲市

出雲の伝統文化や旬の食材を活かした美しい料理



写真はイメージです。



※写真はイメージです。※実際の料理とは異なります。
※季節により料理内容及び器が変わる場合があります。

2019年より2年連続で世界的グルメガイドにて一つ星を獲得し、多くのファンが訪れる京都の割烹『東山 吉寿』。その『東山 吉寿』監修のもと、島根県の季節ごとに変わる食材をその日の気候や天候、お客様に合わせた料理をご提供します。自然素材を活かした空間、純真無垢な遊び心が表現されたこだわりの器、四季折々の料理をご堪能ください。



メーカーサイト

Hotel Kararako 季節の創作和食Lunch (1名様分)

申込番号 NI167-0860



〒699-0711 島根県出雲市大社町杵築南1369-1

- アクセス/航空：出雲縁結び空港 空港連絡バス
出雲大社直通バス乗車35分、出雲大社前駅下車徒歩1分
お車：山陰自動車道「出雲IC」より車で約20分

- 食事/創作和食
- アレルギー(8品目)/アレルギーにつきましてはご予約時施設に直接お問い合わせ下さい。
- 駐車場/9台あり(無料)
- ご利用時間/12時～
- 除外日/年末年始

※このほか満席の場合もございますのでお問合せ下さい。

※1名様でのご利用になります。

予約
必要

STEP1 お申込み

ご希望の商品を決めハガキをご投函いただくご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2 ご予約

ご利用クーポン到着後、施設へご予約ください。

STEP3 ご利用

ご利用クーポンをお持ちになりご利用ください。

鳥取県
米子市



美しい大山と日本海に抱かれた皆生温泉
四季を奏でるさらさの宿



写真はイメージです。



※写真はイメージです。

ひっそりと佇む大人の隠れ家、米子市内でも数少ない鉄板焼き専門レストラン。
目の前で焼かれる山陰産和牛や産地を選りすぐった野菜、デザートまでじっくりと味わえる至福の時間をお楽しみ頂けます。

皆生つるや 上質のお肉を味わうコースと 日帰り温泉 (ペア)



メーカーサイト

申込番号 NI167-0861



〒683-0001 鳥取県米子市皆生温泉2-5-1

- アクセス/航空:米子鬼太郎空港からタクシーで約20分
お車:山陰自動車道「米子IC」より約10分
電車:JR山陰本線「米子駅」よりタクシーで約10分
- 食事/オードブル、本日のスープ、野菜サラダ、黒毛和牛ロースステーキ、焼き野菜、ガーリックライス、デザート、コーヒーor紅茶
- アレルギー(8品目)/アレルギーにつきましてはご予約時施設に直接お問い合わせ下さい。
- ご利用時間/11:30~14:00
- 定休日/火曜日
- 泉質/ナトリウム、カルシウム、塩化物泉
- アメニティ/フェイスタオル無料貸出
- 駐車場/あり(無料)

予約
必要

STEP1 お申込み

ご希望の商品を決めハガキをご投函いただく
ご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2 ご予約

ご利用クーポン到着後、施設へご予約
ください。

STEP3 ご利用

ご利用クーポンをお持ちになりご利用
ください。

陶芸



「古民家で陶芸」木々の声、風の音、
野鳥の歌に耳を傾けながら
陶芸体験&ランチタイムはいかがですか？

写真はイメージです。



写真はイメージです。

初めての方でも工房主の楽しい指導で素敵な器が作れます。ろくろの回転の力を利用して土のかたまりを器の形に変化させる醍醐味を味わって下さい。昼食はピザ窯で焼いた美味しい自家製ピザランチです。古民家母屋で素敵なお庭を眺めながら、癒しのひと時をお過ごし下さい。

いまみや工房 いにしえロマンの古民家で 陶芸&ランチタイムペアプラン(プレゼント付)

申込番号 NI167-0818

昼食 予約

〒699-0107 島根県松江市東出雲町今宮320

- アクセス/山陰道竹矢インターで下りるか、9号線から入り、中竹矢農道道路標示を南に直進、800m先集落手前の道路左手にいまみや工房立て札あり。これを目印に矢印どおりに進んで下さい。
- 商品内容/電動ろくろ体験(所要時間1時間)×2名様、昼食×2名様、工房よりペアマグカップまたはペア茶碗のオーダープレゼント付
- 食事/昼食(ピザ窯焼きたての手作りピザとカボチャスープ&サラダ&珈琲又は紅茶セット)
- アレルギー(8品目)/小麦・卵・乳
- ご利用時間/13時30分～
- ご利用可能日/土曜・日曜(12/28～1/7はご利用いただけません。)
- 駐車場/あり(無料) ●先生紹介/いまみや工房 三島耕二様

予約
必要

STEP1

お申込み

ご希望の商品を決めハガキをご投函いただく
とご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2

ご予約

ご利用クーポン到着後、工房へご予約
ください。

STEP3

ご利用

ご利用クーポンをお持ちになりご利用
ください。



写真はイメージです。

自然に囲まれた一棟貸しのコテージで
日常を忘れ楽しくお過ごし下さい。
木次牛乳のソフトクリーム付。

屋根付き屋外施設で快適に
バーベキューをお楽しみいただけます。
木次牛乳のソフトクリーム付。

ふるさと森林公園
マウンテンコテージペア宿泊券(平日・日曜限定)

申込番号 NI167-0819 宿泊 チケット

〒699-0406 島根県松江市宍道町佐々布3353-2

- アクセス／山陰自動車道宍道ICを出て直進し、突き当りのT字路を右折します。
200m直進後、案内看板に従って右折し直進すると、交差点左奥にふるさと森林公園の看板があります。坂道を約1km道なりに進むと案内看板があり、右折すると駐車場(無料)や建物が見えます。
- チェックイン／16時～21時 ●チェックアウト／10時
- 除外日／春休み、夏休み、冬休み、11月、土曜日、祝前日
※ふるさと森林公園の営業日カレンダーによる
- アレルギー(8品目)／小麦・乳
※指定日以外のご利用や、3名様以上でご利用の場合は追加料金が必要です。未就学で添寝のお子様の同伴は可能です。(詳細はご予約時に施設に直接お問い合わせ下さい。)*タオル・洗面用具・着替え等はございませんのでお持ち込み下さい。(設置備品はホームページをご確認ください。)*お食事は含まれません。(持込可)

ふふるさと森林公園
バーベキューテラス2時間ペア利用券

申込番号 NI167-0820 期間限定 昼食or夕食 チケット

※ご利用期間3月1日～11月30日
〒699-0406 島根県松江市宍道町佐々布3353-2

- アクセス／山陰自動車道宍道ICを出て直進し、突き当りのT字路を右折します。
200m直進後、案内看板に従って右折し直進すると、交差点左奥にふるさと森林公園の看板があります。坂道を約1km道なりに進むと案内看板があり、右折すると駐車場(無料)や建物が見えます。
- セット内容／しまね和牛ロース、しまね和牛上バラ、豚肩ロース、牛タン、ウインナー、野菜セット(2名様分)、お皿、箸、トング、調味料(たれ、塩コショウ)、バーベキューグリル、網、火ばさみ、バーナー、軍手、うちわ
- ご利用時間／10時～14時もしくは16時～21時のうち2時間
- アレルギー(8品目)／アレルギーにつきましてはご予約時施設に直接お問い合わせ下さい。
※ご飯・ドリンクは含まれません。(追加食材の持込可)

**予約
必要**

STEP1 お申込み
ご希望の商品を決めハガキをご投函いただくとご利用クーポンをお届けいたします。

STEP2 ご予約
ご利用クーポン到着後、施設へご予約ください。

STEP3 ご利用
ご利用クーポンをお持ちになりご利用ください。

島根県
松江市

出雲本宮焼 高橋幸治窯

出雲本宮焼
高橋幸治窯 / 高橋幸治
島根県松江市大垣町

昭和57年 益子焼 河原健雄氏に師事、昭和61年 壺屋焼 島袋常秀氏に師事、平成2年開窯。平成13年 鍛冶山窯として布志名風絵付けを始める。こつこつと伝統の手仕事を継承、江津から原土を仕入れ 自前の登り窯灰を釉薬に使う。平成4年 宍道湖の夕景をテーマとした作品が始まる。



写真はイメージです。



宍道湖の夕景を描いたコーヒーカップに
香り豊かなこだわりコーヒーを注ぎ、心
満たされるひとときを味わって下さい。

出雲本宮焼 高橋幸治窯 コーヒーカップペア & 梢庵 珈琲詰合せ



申込番号 NI167-0821

- 商品内容 / コーヒーカップ(直径8cm×高さ7cm)×2、ソーサー(直径15cm)×2、梢庵ブレンド160g×1、マイルドブレンド160g×1、梢庵ブレンドドリップパック4P(箱)×1、マイルドブレンドドリップパック4P(箱)×1
- 賞味期間 / 製造日より常温180日 ※一点一点手作業で加工を施しておりますので多少写真と見た目が異なる場合がございます。



普段使いができ、
さまざまな用途に使える
カレー皿とカップのセットです。

出雲本宮焼 高橋幸治窯 カレー皿&カップペア

申込番号 NI167-0822

- 商品内容 / カレー皿×2(サイズ:横約22cm×縦約14cm×高さ約6cm)、カップ×2(サイズ:直径約9cm×高さ約8.5cm) ※一点一点手作業で加工を施しておりますので多少写真と見た目が異なる場合がございます。

島根県
松江市



写真はイメージです。



お抹茶を点てる魅力を日常に取り入れ、ラテとして楽しんでいただ
けるよう、ラテ茶碗と茶せんをセットにしました。ミルクの甘みが引き立つ
よう、さわやかな味わいの茶葉を石臼で挽きあげたラテを点てて、ホッ
とするひと時をお過ごし下さい。

八百万マーケット Matsue Chatté(ラテ用茶器)と 抹茶ラテ・ほうじ茶ラテセット

申込番号 NI167-0823

- 商品内容 / ラテ茶碗(マカロンピンク:高橋幸治窯)×1、ラテ茶碗(マカロンブルー:高橋幸治窯)×1、樹脂製チャット専用茶筴(ピンク)×1、ラテのための抹茶10g×1(5回分)、ラテのためのほうじ茶10g×1(5回分)
- 賞味期間 / 製造日より常温90日 ※一点一点手作業で加工を施しておりますので多少写真と見た目が異なる場合がございます。

島根県
松江市

雲舟窯



雲舟窯／内田和秀 島根県松江市法吉町
昭和48年松江市に生まれる。
平成8年京都教育大学教育学部特修体育学科卒業
岡山県瀬戸内市にて備前焼作家 稲荷 作先生に師事する。
平成17年日本伝統工芸中国支部展にて入選。
平成30年現代茶陶展にて入選。

写真はイメージです。

一点一点手作りで作られた
味わい深いコーヒーカップ



青のグラデーションが鮮やかなコーヒーカップセットです。見た目だけでなく、軽くて使いやすいよう仕様にもこだわりました。

雲舟窯 縹縹コーヒーカップセット

申込番号 NI167-0824

●商品内容／コーヒーカップ(直径9cm×高さ8cm)×2、ソーサー(直径14.5cm)×2 ※一点一点手作業で加工を施しておりますので多少写真と見た目が異なる場合がございます。

島根県
松江市

袖師窯



写真はイメージです。

開窯明治10年 袖師窯



開窯145年余、出雲に伝承された陶法を基礎に、変化するライフスタイルに合わせ、暮らしに馴染む陶器を作っています。

袖師窯 二彩深皿 4枚組

申込番号 NI167-0826

●商品内容／深皿(直径約15.5cm×高さ約4cm)×4 ※一点一点手作業で加工を施しておりますので多少写真と見た目が異なる場合がございます。また、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。※食洗器、電子レンジ可



メーカーサイト

茶の湯の文化に育まれた松江の伝統工芸

松江の伝統工芸品「八雲塗」は、明治時代、当時の県令籠手田安定氏により、日本最古の和歌「八雲立つ 出雲八重垣 妻籠みに 八重垣作る その八重垣を」に使われている出雲の枕詞から命名されました。



写真はイメージです。

八雲白檀は完成直後は濃いワイン色をしていますがお使い頂くうちに、塗り重ねた透漆が光の作用で透明度を増していき、下に貼った金箔の色が鮮やかに浮かび上がってきます。

山本漆器店
木製取っ手付カップ
皿・スプーン付
八雲白檀琥珀(内曙)

申込番号 NI167-0827

●商品内容/
カップ:直径8cm×高さ8cm(140ml)、
皿:直径12cm×高さ2cm、
スプーン:幅2cm×長さ13cm
素材:木製



山本漆器店
木製取っ手付カップ
皿・スプーン付
八雲白檀琥珀(内根来)

申込番号 NI167-0828

●商品内容/
カップ:直径8cm×高さ8cm(140ml)、
皿:直径12cm×高さ2cm、
スプーン:幅2cm×長さ13cm
素材:木製



山本漆器店
木乾モダンカップ
八雲白檀琥珀(内朱)

申込番号 NI167-0829

●商品内容/
直径8.5cm×高さ9cm(250ml)
素材:木乾



山本漆器店
木乾モダンカップ
八雲白檀琥珀(内黒)

申込番号 NI167-0830

●商品内容/
直径8.5cm×高さ9cm(250ml)
素材:木乾

島根県
松江市



創業明治34年の老舗
ANAHITA STONES
パワーストーン・天然石の
オリジナルアクセサリー

【使用石】ディープスターローズクォーツ、サードオニキス、鳳凰彫刻水晶

鳳凰は成功と経済的な繁栄運につ
ながり、チャンスや知恵を与えてく
れます。風水的にも相性がいい、
サードオニキスや水晶と組み合わせ
た開運ブレスレットです。



ブレスレット
獣神:鳳凰彫刻ブレスレット

申込番号 NI167-0831

●商品内容 / 【成就・開運・達成】ブレスレット(内径:約15cm)×1
※受注生産のためお届けまでにお時間をいただく場合がございます。
※天然石を使用しておりますので、写真と見た目が多少異なる場合がございます。

【使用石】イエロータイガーアイ、ルチルクォーツ、龍彫刻水晶

龍は天空に昇るように気を高め、運
気を上昇させ、財を呼び込みます。
風水的にも相性がいい、上質なルチ
ルクォーツやタイガーアイと組み合
わせた強運ブレスレットです。



ブレスレット
獣神:龍ブレスレット

申込番号 NI167-0832

●商品内容 / 【金運・直感力・強運】ブレスレット(内径:約17cm)×1
※受注生産のためお届けまでにお時間をいただく場合がございます。
※天然石を使用しておりますので、写真と見た目が多少異なる場合がございます。

天然石とシルバーアクセサリーショップ
「アナヒータ」を全国で38店舗展開



メーカーサイト

写真はイメージです。

島根県
松江市
玉湯町



毎日入りたい『美肌の湯 玉造温泉』の
湯上り肌コスメ



【洗顔石鹸】きめ細やかなふっくらとした泡が特徴。お肌を優しく包み
込み汚れをしっかりと取り除きます。

【温泉ミスト】玉造温泉水100%使用無添加ミスト。乾燥時の水分補給
としてお使いいただけます。

【ハンドクリーム】玉造温泉水配合。手肌を乾燥から守りしっとりなめら
か手肌へ導きます。

【フェイスパックシート】温泉水74%配合。お肌に潤いを
与え弾力のあるしっとりツヤ肌へ導きます。



姫ラボ 姫肌セット

メーカーサイト

申込番号 NI167-0833

●商品内容 / 洗顔石鹸80g×3、温泉ミスト200g×1、ハンドクリーム50g×1、フェ
イスパックシート×5、泡立てネット×1

写真はイメージです。

島根県
出雲市



人に優しく環境にもやさしい。

最も厳しい繊維製品の世界基準である、エコテックス100の製品分類Iを取得した、「赤ちゃんが口に入れても安全」なタオルです。

綿花を出雲で
紡いでいます。



日本最大規模の
タオル産地今治で
タオルにしています。
もちろん今治タオルの
基準も満たしています。

開封後、そのまま
ご使用いただけます。

本当の安全・安心ってなんだろう？
この二つのマークを持つ意味は大きい！

写真はイメージです。



エコテックス100
クラスIマーク



日本アトピー協会
推奨品マーク

日本アトピー協会
T1401500A

安全性は世界でも認められました。
しかもクラスIIはベビー基準です。

実際にご使用頂いて推奨となりました。
価格・使用感・利便性・有効性・刺激性・臭
いで審査を受けています。

安心・安全

高吸水

やわらかさ持続

高洗濯耐久性

出雲ブランドタオルセット

申込番号 NI167-0834

●商品内容/フェイスタオル(茶・白・ピンク)×3、バスタオル(茶・白・ピンク)×3



島根県
出雲市



ご家庭で洗える掛けふとん(手洗い)。側生地は肌触りの良い綿100%。中わたには高性能ポリエステル®のダクロン®。防ダニ剤などのアレルギー対策用の薬剤を使用しない低刺激性の繊維ですが、ふとんを丸洗いできるので、アレルギーを効果的に除去できます。

中わた使用
合繊入り掛ふとん
ミンティー/ピンク



申込番号 NI167-0835

●商品内容/合繊掛けふとん(150×210cm)×1



ご家庭で洗える、
肌触りの良い掛けふとん

中わた使用
合繊入り掛ふとん
ミンティー/ブルー



申込番号 NI167-0836

●商品内容/合繊掛けふとん(150×210cm)×1

写真はイメージです。

山陰グルメカタログで取り組むフジキのSDGs

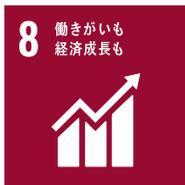
贈り主様・お届け先様



授産施設
(障がい者福祉施設)



つながるね ひと、モノ、こころ



17のうち3の目標に取り組めます。

弊社では、以前より地元山陰の授産製品を積極的に取り扱って参りましたが、この度、山陰グルメカタログにも選択肢の一つとして掲載させていただくことにいたしました。

授産製品とは作業訓練の一環として障がいのある方々が製作に携わった製品のことを言います。このカタログから授産製品が選ばれることで、作業に従事している方々の応援に繋がります。

商品としても一定のクオリティをクリアした商品ですので自信を持ってお勧めいたします！

島根県



写真はイメージです。



珈琲は地元コーヒーアドバイザー(焙煎士)による本格自家焙煎。利用者による丁寧なダブルハンドピックの作業で美味しさへのこだわりを追求。コーヒーサーバーもついています！

はばたき珈琲オリジナルセット



メーカーサイト

申込番号 NI167-0837

●商品内容 / はばたきオリジナル珈琲200g×4種類、ドリップバッグ×10袋、コーヒーサーバーセット(コーヒーサーバー・ペーパーフィルター×40枚)、カップ&ソーサー×1セット ●賞味期間 / 製造日より常温90日