春から夏にかけてのイベントや記念日におすすめの食品を特集してご紹介します。
この機会にぜひ、島根県産品に関してのご理解を深めていただき、豊かな食の提案に島根の食品をご利用くだされば幸いに存じます。

商品の詳細は「しまね食品バイヤーズカタログ」URL:www.shimane-f-buyers.jp/からご覧いただけます。
※より詳細な情報をご覧になるにはバイヤー会員登録が必要となります。

4月

入学式・入社式

お花見シーズン

4/23 しじみの日

5月

ゴールデンウィーク

5/2 緑茶の日

5/13 母の日

6月

ブライダルシーズン

6/17 父の日

7月

お中元シーズン

7/20 土用の丑の日

8月

スタミナメニュー

8/1 水の日

8/1 土用の丑の日

島根の特産品情報はココから！

食の情報総合サイト「しまねのおいしい食GUIDE」は県内の豊かな食材や特産品の情報をご紹介する島根県の公式サイトです。

このサイトでは、県内の特産品の旬や美味しい食べ方をはじめ、食に関する様々な情報を発信しています。

しまね　食　検索

http://www.shimane-syoku.jp/

掲載商品一覧（五十音順）

事業者名	商品名
有限会社　アグリおき	ハーブソルト
いち花	生はちみつ（各種）
有限会社 ウイング	益田産ハーブ鶏のピザ風チキン
株式会社 エリーゼ	玄米パンケーキミックス
	いろいろ使える玄米麺
株式会社 奥出雲・ジンオオスイ	奥出雲の純天然水　仁多水
有限会社 コクヨー	宍道湖しじみ　大・中
	出雲の國　宍道湖のしじみ
	出雲の國　神西湖の厳選しじみ・しじみ
	島根県産宍道湖のしじみを使ったゆずぽん酢
	島根県産宍道湖のしじみを使っただしつゆ
	島根県産宍道湖のしじみを使ったかけ醤油
	島根県産宍道湖のしじみを使っただし醤油
	島根県産　干し芋
	スイートポテト　花林糖
	サツマイボーノ
	島根県産竹の子水煮
JAしまね斐川地区本部　よい食工房	ハトムギ入り珈琲
	つるつる手延べうどん・そうめん
	はとむぎ茶・手延べうどん詰合ギフト
	ひまわり一番搾り／出雲ひまわり油
	発芽はとむぎ茶
	発芽焙煎出雲はとむぎ茶
島根ビール 株式会社	ペールエール300mL瓶
有限会社 田中屋鮮魚店	のどぐろ味噌漬け焼き
富士酒造　合資会社	出雲富士　特別純米　佐香錦　黒ラベル
マキノ水産	白バイ（エッチュウバイ）

新生活の贈り物に
結婚式の引出物に

ハーブソルト

ミネラル豊富な隠岐の島の藻塩を入れたハーブソルトです。
手摘みで収穫する自家製ハーブを微妙なバランスで調合し、爽やかな風味と共に岩塩のやわらかい塩辛さが素材の旨味を引き出します。

サラダ、肉料理、パスタ、スープ等あらゆる料理にお使いいただけます。
牛肉料理が特におすすめ。

香り高いハーブ。まろやかな塩味。
食材をさらにおいしく。

有限会社アグリおき

☎08512-5-2330

母の日のプレゼント
帰省時のお土産に

生はちみつ(各種)

国産の生はちみつ(＝非加熱はちみつ)のシェア率は１％以下！
有機JAS認定の耕地面積割合が高い島根県で、ミツバチたちがのびのび野山を飛びまわり蜜を集めてきた、生はちみつを養蜂家から直接仕入れています。
また、松江市の商品は自ら養蜂を行い、採蜜したものです。

地域や季節によって味が違う？！
楽しみながら、ご賞味ください。

はちみつは柑橘類や乳製品と相性がバッチリ！
それぞれ味が異なるため、味比べをしながら食べるのも面白いです。
一口食べて、その土地の風景を思い浮かべるのも良いですね！

いち花　☎090-2064-9559

ひな祭り
子どもの日に

益田産ハーブ鶏のピザ風チキン

脂肪が少ないヘルシーな島根県益田産ハーブ鶏のモモ肉を、香り豊かな三種類のチーズを使いまるごとピザ風に焼き上げました。お肉の外は香ばしく、中はやわらかいジューシーな逸品です。

チキンピザライス、
チキンピザバーガー、
チキンピザホットサンド

**お子様のおやつにも喜ばれる！
パーティにぴったり！**

有限会社ウイング

☎0856-78-1162

父の日に
夏休みの昼ご飯に

いろいろつかえる玄米麺

6000気圧処理した超高水圧加工玄米を使用。
つるつる、もちもちの食感の麺は、玄米の栄養素をそのまま保持し、調理が簡単で消化吸収がよく、時間が経っても伸びにくいのが特徴です。
うどん、ラーメン、パスタなどいろいろな料理にアレンジいただけます。

つけ麺、冷やし中華、うどん、ラーメン、パスタ

**つるつる、もちもち食感の
グルテンフリー玄米麺**

(株)エリーゼ

☎0854-76-9341

母の日に
子どもの日に

玄米パンケーキミックス

6000気圧処理した超高水圧加工玄米を使用。玄米の香ばしさともちもち食感、てんさい糖のやさしい甘さが特徴で、ベーキングパウダーはアルミニウムフリーなので安心。腹持ちがよく、朝食やおやつとしてお子様からダイエット中の方までご満足いただけます。

朝食やおやつに。

グルテンフリー！ふっくらおいしい！
玄米パンケーキミックス

(株)エリーゼ

☎0854-76-9341

夏の
水分補給に!

ジンオオスイ
奥出雲の純天然水　仁多水

仁多水は、油と混ざる天然水。硬度も13.8mg/Lと極めて低いため、すっきりした飲み心地が特長です。
夏の水分補給や内側からのキレイをサポートします。
神々のふるさと奥出雲生まれ。非加熱処理。溶存酸素量、界面活性力、酵素活性力にも優れています。

水分補給、お茶・紅茶・コーヒー等の飲料、お炊飯や料理、焼酎等の割水等、素材を生かすお水。
抽出が良いため、アイスコーヒー用にお使いいただいたり、紅茶・お茶は色の出が良く、冷やしても涼やかにお召しあがりいただけます。

夏こそ水！油と混ざる仁多水で、
体の中からキレイを

(株)奥出雲・ジンオオスイ

(販売促進部)
☎03-3880-1012

土用の丑の日
しじみの日(4/23)

宍道湖しじみ　大・宍道湖しじみ　中

若い方やお土産にも喜ばれるポップで可愛いしじみちゃんのパッケージになっています。濃厚で上品な香りのする宍道湖の大サイズのしじみと便利で使いやすい中サイズのしじみです。
常温で一年間日持ちがするので、使いたいときにサッと使える商品です。

味噌汁、酒蒸し、パスタ

身とだしがしっかり味わえる
宍道湖のしじみです。

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

土用の丑の日
しじみの日(4/23)

出雲の國　宍道湖のしじみ

産地の工場で加工していますので、鮮度が良いうちに冷凍加工しております。冷凍処理をすることで、うま味成分が増え美味しい出汁が出ます。濃厚で上品な香りのする宍道湖の加圧・加熱殺菌済のしじみです。常温で一年間日持ちするので、使いたいときにサッと使える商品です。

味噌汁、酒蒸し、パスタ

濃厚で上品な香りの
宍道湖のしじみ

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

土用の丑の日
しじみの日(4/23)

出雲の國　神西湖の厳選しじみ・しじみ

産地の工場で加工していますので、鮮度が良いうちに冷凍加工しております。冷凍処理をすることでうま味成分が増え、美味しい出汁が出ます。粒が大きく艶があるのが特徴の神西湖の加圧・加熱殺菌済のしじみです。厳選しじみは地元でも滅多に獲れない大粒の蜆です。常温で一年間日持ちするので、使いたいときにサッと使える商品です。

味噌汁、酒蒸し、
パスタ、炊き込みご飯

極上の身とだしを楽しめる
神西湖の厳選しじみ

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

土用の丑の日
しじみの日(4/23)

島根県産宍道湖のしじみを使ったゆずぽん酢

出雲名水仕込みの天然醸造国産大豆醤油に宍道湖のしじみだしを配合した贅沢な逸品です。
国産ゆずも加わった本格派のぽん酢に仕上がっています。
しじみの旨味とゆずのさっぱりとした香りがより一層料理を引き立てます。

鍋物、しゃぶしゃぶ、サラダ、焼き魚

しじみだしには
100%宍道湖産大和しじみ使用！
宍道湖からの贈り物本格ゆずぽん酢

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

土用の丑の日
しじみの日(4/23)

島根県産宍道湖のしじみを使っただしつゆ

出雲名水仕込みの天然醸造国産大豆醤油に宍道湖のしじみだしを配合した贅沢な逸品です。
魚介の旨味と香りがふわっと広がり煮物やあんかけ・だし巻き卵などあらゆる和風料理に最適です。水または湯で割っていただくことで、様々なお料理にお使いいただけます。

そうめん、もりそば、ざるそば、ひやむぎ、
かけそば、かけうどん、湯豆腐、雑煮、冷奴、とろろ

しじみだしには
100%宍道湖産大和しじみ使用！
宍道湖からの贈り物上品だしつゆ

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

土用の丑の日
しじみの日(4/23)

島根県産宍道湖のしじみを使ったかけ醤油

出雲名水仕込みの天然醸造国産大豆醤油に宍道湖のしじみだしを配合した贅沢な逸品です。
宍道湖産100%のしじみを使用した濃厚な旨味と豊かな香りを醤油で楽しんでいただけます。かけ・つゆはもちろん煮物などのお料理にもお使いいただけます。

魚の煮つけ、すまし汁、煮物、冷奴、納豆、おひたし

しじみだしには
100%宍道湖産大和しじみ使用！
宍道湖からの贈り物濃厚かけ醤油

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

土用の丑の日
しじみの日(4/23)

島根県産宍道湖のしじみを使っただし醤油

しじみ本来の味、香りを閉じ込めたとても贅沢な逸品です。しじみを手軽に、そして便利に味わえる万能調味料！料理に少し加えるだけで、しじみの味が口いっぱいに広がり素材の味を引き立てる、とっておきの隠し味です。

うどん、そば、炊き込みご飯、すまし汁

しじみだしには
100%宍道湖産大和しじみ使用！
宍道湖からの贈り物万能だし醤油

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

新茶と一緒に

島根県産　干し芋

島根県産のべにはるかのみを使用した干し芋です。
自社独自の製法により、ねっとりと甘くしっとりとした食感に仕上げました。収穫後泥付きで熟成保管し、澱粉が糖化し甘みがのった原料を使用しました。
チャック袋なので、食べたい時に、食べたい量だけ楽しんでいただけます。

干し芋のヨーグルト漬け、干し芋の天ぷら、
バター焼き

島根県産べにはるかのしっとり
甘い黄金色の干し芋

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

新茶と一緒に

スイートポテト　花林糖

島根県産べにはるかのみを使用したかりんとうです。
収穫後泥付きのまま熟成保管し澱粉が糖化し甘みがのった
原料を使用しました。
べにはるかは滑らかな舌触りが特徴でペーストにし生地に
混ぜ合わせることで上品な甘さのかりんとうに仕上げました。

アイスや緑茶のお供として一緒にお楽しみください。

島根県産べにはるかを使った
優しい甘さのかりんとう

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

父の日のプレゼント
夏のビールのお供

サツマイボーノ

島根県産のべにはるかのみを使用したかりんとうです。
香ばしく歯ごたえのある食感に濃いコンソメ味でビールの
おつまみに最適なサツマイモのかりんとうです。
ビール片手にBOUNO!（美味しい）と言ってしまうから、
サツマイボーノです。

ビールと一緒にお楽しみください。

ビールに合うかりんとう！？
おとなのかりんとう

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

旬の時期(4～5月)
ひな祭りに

島根県産竹の子水煮

島根県産の竹の子を使用しています。掘ったばかりの竹の子をアク抜きし下茹でしました。水煮なのですぐ料理に使って頂けます。６ヶ月と長期の保存が可能な商品です。ホール・ハーフ・スライス等様々な規格をご用意していますので、お気軽にお問合せください。

竹の子ご飯、竹の子バター焼き、竹の子のホイル焼き

神話の國島根の山々で獲れた竹の子

有限会社コクヨー

☎0853-72-3160

夏の疲れた体に
癒しの一杯

ハトムギ入り珈琲

出雲の国、斐川平野で収穫されたはとむぎを独自で焙煎し、粗挽き状にした珈琲とブレンドさせた一品です。はとむぎの香ばしい香りを楽しみ、珈琲のまろやかな味をご堪能ください。
しっかりとしたコクがあり、食事とあわせても楽しむことができます。

一番のおススメはアフォガート！焙煎感のあるコーヒーの香りを楽しみながら、アイスクリームのパリパリとした食感も楽しめます。
また、ウイスキーに生クリームを添えて優しい味わいのカクテルにも。チョコレートやバナナ等にデザートにもよく合います。

出雲市斐川町産はとむぎを使用した、受注生産の新鮮な商品です。

JAしまね斐川地区本部　よい食工房

☎0853-73-9186

母の日の
プレゼントに

ひまわり一番搾り／出雲ひまわり油

100%斐川町産のひまわりの種から自組合の搾油設備により丁寧に搾っています。溶剤抽出によらず、酸化防止剤を添加しておりませんので、安心してお使いいただけます。酸化しにくいだけでなく、植物油脂類の中でも特にビタミンEを多く含有しています。

通常の食用油同様に炒め物や焼き物、お菓子作りにご使用いただけます。一般の油に10%～50%程度混ぜて使うこともできます。また、ドレッシングにもお使いいただけます。

斐川町で真心こめて大切に育てた
ひまわりの種を丁寧に搾りました

JAしまね斐川地区本部　よい食工房

☎0853-73-9186

夏の
水分補給に!

発芽はとむぎ茶

食物の生命力を粒いっぱいに蓄えた発芽の状態にした斐川町産100%のはとむぎを独自の弱熱製法でじっくりと焙煎し、丁寧に仕上げました。ノンカフェインなので、赤ちゃんからお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。食品添加物不使用の安心できる商品です。

お食事のお供に、いつでもお飲みいただけます。
温かくしても冷たくしても美味しく飲めます。

100%出雲市斐川町産の栄養価が
高い風味豊かなはとむぎ茶です。

JAしまね斐川地区本部　よい食工房

☎0853-73-9186

納涼大会や
子ども会のお食事に

ギフト対応可

つるつる手延べうどん・そうめん

三輪の麺職人　六代目山下勝山は
「これだ！」と言いました。

甘みのある米粉（斐川町産コシヒカリ）にひまわり油（斐川町産）を使用した手延べ麺です。ひまわり油は酸化がしにくく、熟成した粉をしなやかに細く伸ばすことができ、上質な麺に仕上がりました。しなやかなつるっとした食感とコシと甘みをお楽しみください。

手延べうどん・そうめんはつるっとした食感で甘みがあり、コシがあるのが特徴です。ゆでた麺を冷たい水でしめてお好みのつゆをかけてお召し上がりください。
また、うどんは、お好みのパスタソースでもお試しください。パスタの代用としても美味しく召し上がれます。

JAしまね斐川地区本部　よい食工房

☎0853-73-9186

お盆のおもてなし
お中元

はとむぎ茶・手延べうどん詰合ギフト

**豊かな大地とお日さまの恵みから
生まれた自慢のギフトセットです。**

出雲市斐川町の大地で丹精こめて育まれたはとむぎをじっくりと焙煎させ、風味豊かに仕上げた100%斐川産のはとむぎ茶と、甘みのある米粉(斐川町産コシヒカリ)に酸化しにくいひまわり油(斐川町産)を使用した手延べ麺のギフトセットです。

手延べうどんはつるっとした食感で甘みがあり、コシがあるのが特徴です。ゆでた麺を冷たい水でしめてお好みのつゆをかけてお召し上がりください。
また、はと麦茶は冷やしても温かくしても美味しく召し上がれます。

JAしまね斐川地区本部　よい食工房　☎0853-73-9186

バーベキューなどの
行楽のお供に

発芽焙煎出雲はとむぎ茶

出雲市斐川町内で栽培されたはとむぎ・はだか麦・玄米（きぬむすめ）を発芽焙煎により、バランスよく配合しました。
ブレンド茶にすることで、すっきりと飲みやすい体にうれしいお茶に仕上がりました(ノンカフェイン）。

お食事のお供に、いつでも常飲いただけます。

出雲市斐川町産のペットボトル健康茶として手軽に飲めます！

JAしまね斐川地区本部　よい食工房

☎0853-73-9186

夏ビール
父の日に

ギフトセットあります。

ペールエール300ml瓶

ホップの苦みが旨い！辛口苦旨男性的ビール。
英国生まれ米国育ちの製法で爽やかなホップの香りとしっかりとした苦みのあるビールです。
WorldBeerAward2016 JAPAN GOLD MEDAL
（金賞）受賞。

和牛やハーブを使う料理にぴったり！

**ホップの苦みが旨い！
辛口苦旨男性的ビール。**

島根ビール(株)

☎0852-55-8355

夏のギフトに
父の日の団らんに

のどぐろ味噌漬け焼き

原体250g～300gのノドグロを贅沢に使用。郷土松江、母さんの味仕立てのほんのり甘い味噌に漬け込みました。
山陰沖獲れの脂ののったノドグロをご自宅でお気軽にご堪能いただけます。

熱々ごはんのお供に。
お気に入りのお酒とともに。

白身のトロと称されるノドグロ。
自家製味噌をつけて旨みを凝縮。

(有)田中屋鮮魚店

☎0852-25-4770

父の日の
プレゼントに

出雲富士　特別純米　佐香錦　黒ラベル

伝統の出雲杜氏の技術を尊重し、人と人、人と食の良き縁を結ぶ素直で清い酒造りを目標に、出雲の山間部で、減農薬減化学肥料栽培で手間暇かけて作られた島根県オリジナル酒米『佐香錦』を使用した、軽快かつしっかりとした旨味のある特別純米酒です。

冷～ぬる燗までの温度でお楽しみいただけます。
魚の煮付け、肉じゃが、肉料理などの料理と相性が良いです。

軽快かつしっかりとした旨みのある出雲市産
佐香錦の特別純米です。

富士酒造合資会社

☎0853-21-1510

6～8月の
旬の時期に

通年出荷が可能です

白バイ（エッチュウバイ）

隠岐の白バイはバイ篭漁と呼ばれる漁法により、隠岐島周辺の水深200～400mで漁獲されます。バイ貝を好んで食べる石川県金沢において貝の大きさ、品質、鮮度で高い評価を受けています。お刺身でお召し上がりいただきと上品な甘みが楽しめます。ぜひ、ご賞味ください。

刺身、寿司ネタ、煮つけ、つぼ焼、串焼、炊き込みご飯の具

隠岐の島の特産品、白バイ貝はお刺身、焼き貝に最適！

隠岐の島　マキノ水産

☎08512-2-6029

しまねの
耳より情報！

宍道湖七珍

宍道湖七珍（しんじこしっちん）とは、島根県東北部に位置する宍道湖（周囲４７キロ）で獲れる代表的な７種の魚介類のことを言います。

７種とは、**ス**ズキ、**モ**ロゲエビ（ヨシエビ）、**ウ**ナギ、**ア**マサギ（ワカサギ）、**シ**ラウオ、**コ**イ、**シ**ジミ（ヤマトシジミ）で、それぞれの頭一文字を取り「スモウアシコシ」と覚えられています。

（1）**スズキ**…一匹丸ごと奉書紙に包んで蒸し焼きにする「スズキの奉書焼き」は、不味公好みの逸品として有名。
（2）**モロゲエビ**…くせのない上品な味わいがあり、背ワタが少なく殻が薄いため、丸ごと食べることができる。
（3）**ウナギ**…宍道湖のウナギは、身がしまって歯ごたえがあるため蒲焼きに最適。
（4）**アマサギ**…天ぷら、南蛮漬けなど様々な工夫で食べられる。しょうゆのつけ焼きが最適。
（5）**シラウオ**…鮮度の良いものは氷のように透き通っていて繊細で美しい。「ダシ（出汁）いらず」の例えがあるほど、美味しい出汁が出る。
（6）**コイ**…宍道湖のコイを細く切り、塩ゆでした腹子（卵巣）と和えて煎り酒というタレで食す「鯉の糸造り」は代表的な郷土料理。
（7）**シジミ**…粒が大きく身は肉厚で、松江の代表的な味覚のひとつ。