



朝夕めっきり凌ぎやすくなり、虫の音に秋の訪れを感じるころとなりました。
秋といえば、「実りの秋！」「食欲の秋！」の到来です♪
多くの食材が旬を迎え、年末にかけてイベントが盛りだくさんです。

そこで、しまねからこれからの季節おすすめの商品の特集をご紹介します！
★商品の詳細はこちらからご覧いただけます → <http://www.shimane-f-buyers.jp/>★

ちょっと
その前に

島根の秋の郷土料理、行事食をご紹介します。

～日本三大芋煮～
津和野の芋煮は秋の風物詩

秋になると「芋煮の頃じゃねえ」とあいさつが飛び交うほど、津和野の秋の郷土料理として親しまれている「芋煮」は、山形県中山町、愛媛県大洲市と並んで『日本三大芋煮』と言われております。
あぶり小鯛で出汁をとり、里芋と吸口の柚子をいれたシンプルな郷土料理です。
海のない津和野で、あぶり小鯛を使うのがおもしろいところです。



芋煮に欠かせない津和野・笹山地区で栽培される里芋は、粘りのあるきめ細さが特徴です。
地域のお祭りの際やお客さんに振る舞われ、昔から伝わる素朴な味は今も深く根付いています。

10月31日は出雲ぜんざいの日

一般に旧暦10月を「神無月」と言われていますが、島根の旧暦10月は「神在月」と言われているのはご存じでしょうか。
この時期に全国のお鎮りの神々が、出雲の国へ集まり人の運命やご縁、また来年の



天候、農作物や酒の出来などの話し合いをされているそうです。
他の土地では神様が留守になるので「神無月」、島根県では神様がたくさんいらっしゃるの「神在月」というわけです。
そしてこの時出雲では「神在祭(かみありさい)」と呼ばれる神事が執り行われ、その祭りの折に振る舞われていたのが「神在(じんざい)餅」で、「じんざい」が出雲弁(ずーずー弁)で訛り「ずんざい」「ぜんざい」となって伝わったといわれています。



新米シーズンにぴったり！！

のどぐろひつまぶし

(有)井上醤油店

浜田漁港水揚げののどぐろを上品な甘露煮風に仕上げ骨ごと柔らかくしました。ご飯2合に添付の特製2種類つゆ・だしと一緒に混ぜてのどぐろ飯にします。もう一味は琥珀だしを熱湯で希釈して混ぜ飯に注ぎ旨み充分のだし茶をお楽しみ頂きます。

こだわりPOINT

添加物不使用。本醸造醤油をベースにした味付で、骨までやわらかく加工してあるので安心してお召し上がりいただけます。

オススメPOINT

炊いたご飯に混ぜるだけで簡単に召し上がれます。
おにぎりにする事で、冷めてもおいしくお召し上がりいただけます。

炊いたご飯に混ぜるだけ。
手軽でおいしい
のどぐろ混ぜご飯の素



地元の食材にこだわった
トマト丸ごとを凝縮した
極上の一瓶

ハレの日のお料理を
グレードアップ！



トマトケチャップ

ひかわ食品加工(株)

地元の食材にこだわった、手づくりで長時間煮込んだトマトそのものの風味が凝縮している自慢の一品。テレビ番組「どっちの料理ショー」の特選素材に選ばれたり、雑誌Dancyuの傑作トマトケチャップ7選に選出されました。また、『おいしい出雲』も認証。

こだわりPOINT

地元の食材と、長時間かけてじっくりと煮込んだ、トマトの風味をそのまま丸ごと凝縮した一瓶、無添加で一品一品に真心を込めた手づくりのトマトケチャップです。

オススメPOINT

定番のナポリタン、オムライスから、ハンバーグやカレー、煮物などの隠し味に使っていただくと、普段とひと味もふた味も違った美味しさになります。

食欲の秋、中性脂肪が
気になる方へ

奥出雲の涼水

(有)北斗イシヤマ

こだわりPOINT

油と混ざる力252%、酵素サポート力124%、非加熱製法です。

オススメPOINT

軟水なので素材の風味、旨味成分を引き出す力があるため、素材の良さを生かす繊細な日本食への使用に適している。お茶、珈琲などの味を引き立てます。

おいしい純天然水
「幸せの想い」も
入れました



みんなでワイワイ
お鍋でどうぞ

お肉の甘さとコクが
口いっぱい広がります

石見ポーク

(有)ディプロ



こだわりPOINT

石見ポークは健康豚ケンボロー種です。豚臭さや癖がなく、脂身はほんのり甘く、赤身にコクと旨みがあり肉質は柔らかく飽きが来ません。品種に加えて、餌と飲み水にこだわり、衛生管理を徹底して育てられた豚肉です。

石見ポークは低カロリーでヘルシーな健康志向の豚肉です。あっさりしているだけでなく、お肉の甘み、コクが口いっぱい広がります。一度食べたたらたまみつきになる事間違いなしです。

オススメPOINT

煮るもよし、焼くもよし、炒めても揚げてもよし！
色々な料理にご利用ください。

秋の味覚のお供に

わが家のあごだし

(有)海土物産

ご家庭の醤油を入れて簡単にあごだし醤油が作れる商品です。風味がなくなるまで何度でも使えます。醤油だけでなく、みりんや、お酒などを入れオリジナルの調味料も作れます。

ご家庭の醤油を入れて簡単にあごだし醤油が作れる商品です



こだわりPOINT

島根県隠岐で作られる飛魚の煮干しを使用。臭みが無く、上品なダシが出るのが特徴です。商品ラベルにそのまま名前が書けるようにしてあり、お手製の出し醤油を作ったら、人にプレゼントしたり、家族各々のお好みの調味料が作れます。

オススメPOINT

たんぱくな白身魚のお刺身やお豆腐に漬けて食べると、飛魚の風味が良くわかります。家族の食卓に卓上醤油としてお使い下さい。

お好みのしじみをお選びください

出雲の國 宍道湖のしじみ
出雲の國 神西湖の厳選しじみ

(有)コクヨー



使いたいときにサッと使えて日持ちもして簡単・便利

宍道湖のしじみ

漁獲量全国1位を誇る、宍道湖のレトルトしじみです。濃厚な味と上品な香りが特徴です。

神西湖のしじみ

全国的にも有名な出雲大社の近くにある湖でとれるしじみをレトルト加工しました。粒が大きいのが特徴で、料理のバリエーションが広がります。

オススメPOINT

沸騰したお湯に入れ、味噌やだし醤油等を入れるだけで、しじみ汁がすぐにできます。その他、酒蒸しやパスタ等にしても美味しくお召し上がりいただけます。

冷え症の女性にオススメです

出雲生姜

(株)出雲生姜屋

栽培期間中、農薬を一切使用せず育てられた貴重な生姜です。生姜は身体を芯から温める効果がある健康食品として、料理だけでなく生姜紅茶やジンジャーエールもおすすめです。農薬を使っていないので皮ごとすりおろしても安心して召し上がれます。

栽培期間中、農薬不使用
安心・安全で美味しい
出雲生姜



こだわりPOINT

国内では、生姜の有機栽培の割合は0.3%未満と言われているほどの貴重な生姜。除草や虫の駆除も全て手作業です。就農3年目の弊社代表が家族栽培で手塩にかけた大事な大事な生姜です。斐川平野の風にも負けず、猛暑にも負けず、元気に育った生姜をぜひご賞味ください。

オススメPOINT

生姜は薬味としてだけではなく、メインのおかずとしても出雲生姜のピリッとした辛さは他の食材にも負けません。出雲生姜の炊き込みご飯、つくだ煮、生姜焼き、甘酢漬け、鍋などにどうぞ。

島根県産さつまいも使用
懐かしい味です

島根県産 干し芋

(有)コクヨー

こたつのお供に
おすすめです



島根県産のさつまいもを使い、昔懐かしい干し芋にしました。食感もやわらかく仕上げており、さつまいも本来の味を生かしております。海外等でも人気の商品です。

こだわりPOINT

全国的にみても珍しい、大自然の中で育まれた島根県産のさつまいもを使用しております。上品な甘味が特徴で、さつまいも本来の味を味わえる逸品です。

オススメPOINT

そのままでもおいしくお召し上がりいただけますが、火で軽く炙るとよりいっそうおいしくお召し上がりいただけます。

さつまいもの味を
じわじわと
楽しめる逸品



秋の夜長のお酒の
お供に

スイートポテトかりんとう

(有)コクヨー

島根県産のさつまいもを使用しております。さつまいも本来の風味を生かした商品になっており、噛むごとに、さつまいもの味が染みでてくるような楽しさが味わえる逸品です。

こだわりPOINT

硬すぎず、柔らかすぎずというのを意識して開発いたしました。さつまいもの素材の味を生かしつつ、ゴマのアクセントを入れた逸品です。

オススメPOINT

そのままお召し上がりください。お茶のお供はもちろんですが、お酒のお供としてもよく合います。

まずは継続して飲んでみて
効果を実感

食欲の秋
スポーツの秋に！

健美宣言PREMIUM (しじみのサプリメント)

(有)コクヨー

国産のしじみを使い、毎日でも摂取できるような商品をといてこの商品を開発しました。お酒をお飲みになる方や健康に気を使っておられる方等におすすめの商品です。

こだわりPOINT

安心・安全な国産のしじみを使用しております。毎日口に入れるものなので、安心できるものを提供したいという思いで開発いたしましたので、必要のないものは極力使用しておりません。

オススメPOINT

1日に3粒程度を目安としてお飲みください。お酒をお飲みになる方や、健康に気を使っておられる方、運動をよくされる方等に人気の商品です。

