

写真はイメージです。

中国山地の厳しい気候と豊かな清水が育てました。

山陰と山陽を東西にへだてる中国山地。

寒暖の差が激しく、冬には1mを超える積雪も珍しくない厳しい気候ですが、春になれば豊かな雪解け水となって山の恵みを実らせませす。

そのなかでも奥出雲～三瓶山系は昔から良質な米・そばの産地で、厳しい気候が育んだ「仁多米」「出雲そば」は全国にその名を知られています。

奥出雲
そば処
一福

出雲そば



仁多の きねつきもち



品番 6583 “冷蔵” 又は “常温”
仁多のきねつきもち
◆430g.....**540円**
※賞味期限/150日

日本有数の良質米の産地である奥出雲仁多のもち米を丹念に杵つきしました。豊かな香りと甘味があり、粘りと引きの強さが特徴です。餅の醍醐味であるコシの強さと歯ごたえを楽しんでください。



品番 6828 “冷蔵” 又は “常温”
あか穂もち(丸餅)
◆1袋10個入(450g)
.....**630円**
※賞味期限/60日

三瓶の あか穂もち

島根県大田市の国立公園「三瓶山(さんべさん)」のふもとで育ち、穂が実ると赤紫になるあか穂もち米は、さめ細く、煮崩れしにくいことが特長です。なめらかな食感とおいしさを、1度お試しください。



コシの強い風味豊かな出雲そばと神話の山・琴引山の清らかな湧き水・厳選昆布・極上醤油で絶妙の味に仕上げたそばつゆをお楽しみください。

品番 6637 [奥出雲 一福] 出雲そば
◆生そば240g(2人前)×1
◆そばつゆ150g×1
.....**630円** “冷蔵” 又は “冷凍”
※賞味期限/20日



写真はイメージです。

宍道湖の豊かな恵み。

島根県東部の宍道湖は、斐伊川の淡水と日本海の海水が交じり合っている“汽水湖”です。

植物プランクトンや他の栄養源が豊富に存在する汽水湖は魚種の多さが特徴で、宍道湖では「すずき」「もろげえび」「うなぎ」「あまさぎ(わかさぎ)」「しらうお」「こい」「しじみ」が“宍道湖七珍”として有名です。

なかでも、しじみは宍道湖の漁獲高の九割近くを占め、「じょれん」と呼ばれる専用の道具によるしじみ漁の風景は、水都・松江の風物詩となっています。



プリプリのしじみを活かしたままお届けします!!

宍道湖産

砂抜き 大和しじみ

写真はイメージです。

宍道湖で生まれ育ったしじみだけを使用し、天然ミネラルを含んだ塩で砂抜きた、大粒でぷりぷりの元気しじみです!

品番 6856 [宍道湖産] 砂抜き大和しじみ
◆300g×2.....**2,100円** “冷蔵”
※消費期限/出荷日より4日

●この商品は指定日・指定時間がお受けできない場合がございますのでお問い合わせください。
また、産地直送のため他の商品との同梱はできません。あらかじめご了承ください。
●冷凍での発送はできません。冷凍商品と同梱の場合は冷蔵での発送になります。

