

出雲そばと 美食の旅



Zenzai



もっと知りたい出雲のこと

特産品紹介／おみやげ



Wagyu



出雲の美食旅

出雲ぜんざい／出雲そば／しまね和牛／出雲の地酒



Izake



Soba

開

オススメ観光コース

今と昔が交差する 木綿街道周辺コース / 歴史と風情が息づく 大社まち歩きコース

出雲を愛する人と歩む、特別な旅へ



旅をすることは 出会うこと

どんなに便利な世の中になっても、私たちが旅に出る理由は変わりません。見たことのない景色に出会うこと。まだ知らない味や香りに出会うこと。そして、温かな笑顔と文化に出会うこと。ここ、島根県出雲市は、日本の神話の舞台であり、古代から人と人が出会い、心を通わせてきた場所です。神在月（かみありづき）には全国八百万の神々が集うと伝えられ、縁結びの聖地として古くから多くの人々を惹きつけてきました。

壮大な歴史や神話に彩られたまちで、ありながら、日々の暮らしには人懐っこい出雲の人々の温かさが息づいています。そんな出雲の魅力を、今回は特別なナビゲーターと一緒にお届けします。

出雲そばと美食の旅ナビゲーター ロシアン佐藤さん

——食を通して笑顔をお届けする人

「食べることが大好きで、気づいたら大食いの世界に立っていました。」

そう語るロシアン佐藤さんは、驚異の食べっぷりでテレビやイベントの場で人々を驚かせてきました。彼女の魅力は「たくさん食べられる」ということに留まらず、食を通じて笑顔を広げ、人と人をつなぐ力にもあります。

そんな彼女が故郷である出雲に抱く想いは格別で、地元の食材を誰よりもよく知り、味わい、その魅力を全国へと発信してきました。

「出雲には、まだまだ知られていない美味しいもの、素敵な場所がたくさんあります。」

その言葉に導かれるように、この旅のページをめくれば、まるでロシアン佐藤さんと一緒にまちを歩いているような気持ちになれるはずです。



出雲市斐川町出身で、いまや全国的に知られる料理系大食いユーチューバー・タレントのロシアン佐藤さん。現在は出雲観光大使として、食文化を中心に、出雲の良さを多くの人に届ける活動を続けています。

おいしいをお届けるプロジェクト
「OTEMOTO プロジェクト」とは？ ▶
<https://otemoto-project.jp/>



ビールについての詳細は
「OTEMOTO ストア」をチェック！
<https://store.otemoto-project.jp/>

OTEMOTO プロジェクトにて事業化を目指し全国の生産者・自治体と連携し、未利用・低利用の食材をアップサイクルして新たな商品へと生まれ変わらせる取り組みを進めています。第一弾はオリジナルビールを作りました！

／一言では言い尽くせない！／

出雲の旅が特別な理由

歴史と神話



日本神話に登場する数々の舞台が点在しています。物語に想いを馳せながら歩けば、まちの景色も物語の一部として立ち上がってきます。

自然



日が沈む聖地出雲の夕日、稲佐の浜の水平線、日御碕灯台からの大海原——。それぞれが時間とともに表情を変え、訪れるたびに新しい感動を与えてくれます。

食



出雲そばにぜんざい、しじみ汁、十六島海苔、日本海で獲れる新鮮な魚介。地元ならではの食材がふんだんに使われ、旅人の心と体を満たしてくれます。

旅立ちへの 誘い

旅は時に、私たちの心を軽くしてくれます。新しい発見は日常を彩り、出会った人の笑顔は人生を豊かにします。

そして出雲には、そんな旅の喜びを存分に味わえる力があります。

さあ、出雲のまちを歩きながら、食と文化と歴史をたっぷり堪能する旅へ。新しい出雲を発見しに出发しましょう。

私のふるさと出雲を、ぜひ一度歩いてみてください！

WEBで見る



出雲の 風土を 感じる旅



風がまじりあう町で

出雲に足を踏み入れた瞬間、体を包み込むのは「澄んだ空気の重なり」。海と山、湖から吹く風が混ざり合い、旅人をやさしく迎えてくれます。

神西湖のほとりでは水の匂いを、稲佐の浜に立てば潮の香りを、田んぼ道を歩けば土の息吹を。ほんの数歩ごとに、異なる風が頬をなでていきます。そのたびに「ここは、いくつもの自然が同居するまちなのだ」と実感させられるのです。

街中で味わう魚料理

出雲の旅で出会う魚料理は、観光市場の喧噪ではなく、街の中にひっそりと佇む食堂や料理屋で味わうもの。

出雲の街に足を踏み入れれば、何気ない暖簾の奥に「本物の海の恵み」が待っています。昼時になると、地元の人々にぎわうお店で、出雲の幸が並ぶ光景をよく目にします。

魚の名前を知らなくても、口に入れた瞬間に広がる旨味が「日本海の味そのもの」であることを教えてくれるでしょう。



十六島海苔、冬のごちそう

冬になると、出雲の海辺は一層荒々しくなります。その厳しい環境が育むのが、天然の十六島（うつぶい）海苔。

岩にしがみつこうように生える海苔を、漁師たちが波に濡れながら摘み取る姿は、まさに命がけ。だからこそ、ひと口食べたときの香りと歯ごたえは格別です。

出雲の家庭では、この海苔を使った「のり雑煮」が正月の定番。だしと薄口しょうゆをベースにした汁に丸餅を入れ、柔らかく食べごろになった頃に日本酒でといった海苔を入れます。海苔の風味が広がり、体の芯まで温まります。一口すると「これぞ出雲の冬」と言いたくなる味わい。土地と季節を同時に味わえる、忘れられない一桮となるでしょう。



島根県オリジナルそば粉「出雲の舞」

そして忘れてはならないのが出雲そば。黒い殻ごと挽いたそば粉は香りが強く、しつかりとした歯ごたえが特徴です。

なかでも「出雲の舞」というそば粉は、出雲の豊かな土壌と農家の丹精が生み出した逸品。この粉から打たれたそばは、噛むたびに香りと甘みが広がり、旅人の心をつかみます。

「出雲に来たら、まずはそばを食べてほしい。」

地元の人々がそう語るのには、味の魅力だけではなく、その背景にある自然と文化への誇りゆえでしょう。

旅人への贈り物

出雲の風土は、訪れる人に特別な体験を贈ってくれます。

自然の豊かさ、海苔の香り、しみ汁の温もり、そばの香ばしき。それらはどれも一瞬の記憶でありながら、旅が終わっても心に残り続けるものです。

そして、食材ひとつひとつに込められた物語を知れば知るほど、旅は楽しくなります。

出雲の自然が育み、人々が守り、歴史が伝えてきた恵みを味わうことは、単なる食事以上の体験。それは、この土地と深くつながるための扉なのです。



心に刻まれる 出雲での時間

出雲を旅するとき、ぜひ耳を澄ませてください。

海の音、風のささやき、祭りの太鼓、漁港の笑い声。そのひとつひとつが、出雲の風土を形作る大切な要素です。

食べて、歩いて、出会って、語らう。そのすべての体験が、出雲の物語をあなたの中に刻み込みます。

そしてきつと帰るころには、こう思うはず。また出雲に会いに来たい。

神西湖・宍道湖と しじみの物語

神西湖と宍道湖は、出雲の人々にとって「暮らしを支える母なる湖」です。夕暮れ時、湖面に沈む太陽は、赤や紫、金色に変化し、見る人の心を一瞬でつかみます。この美しい景色を眺めると、「ここに来てよかった」と誰もが思うはずです。

そして神西湖・宍道湖といえばしじみ。神西湖のしじみは粒が大きく、身がふっくらとしているのが特徴です。宍道湖のしじみはうま味と出汁の深みが自慢。どちらも甲乙つけがたい美味しさがあります。

地元の人々が口を揃えて言うのは「酒を飲んだ翌朝はしじみ汁」。地酒を楽しんだ夜の締めくくり、そして朝のリセットに。

出雲の食文化は、こうして自然と結びつき、暮らしに溶け込んでいます。



風土と文化がつながる

出雲の特産品は、どれもただの「食材」ではありません。その背後には必ず歴史や文化、そして人々の営みが息づいています。ぜんざいの発祥も出雲。

神在月に神々へ供えられた餅を、人々が分け合ったのが始まりだと伝えられています。甘いぜんざいを口にすれば、それは単なるスイーツではなく「神々と人々を結ぶ縁」の味なのです。

海苔も、しじみも、魚も。

出雲の特産品は、この土地で生きる人々の歴史そのもの。旅人はそれを食べることで、まるで出雲の物語の一部に触れているような気持ちになれるのです。



P06

これを食べればあなたもいずも通！ 出雲ぜんざいスイーツ 6選



おふくぜんざい

出雲発祥のぜんざいを
かわいいふぐの最中で挟
んだ紅白の白玉が入って
います。甘さ控えめで
やさしい味わいです。

おふく ぷりんぜんざい

新鮮な卵と牛乳を贅沢に使った
プリンに、出雲発祥といわれる
ぜんざいをイメージしたアレン
ジを加えました。こだわりのあ
んこと白玉がプリンと絶妙に
マッチします。



出雲大社神門通り 福乃和 おふくかふえ

▶ 出雲市大社町杵築南837-2 ☎ 0853-53-8101 🕒 10:00-17:00 🏠 不特定



ご縁國出雲 出雲ぜんざいみつ豆

【販売期間 5月初～9月末】

国内流通わずか0.1%しか採れない超希少な出雲大納言小豆
を使用。国産・島根県産フルーツの甘みと酸味のバランスが
絶妙で、小豆との相性も抜群です。

Kissa&Co 坂根屋

▶ 出雲市大社町入南622-2 ☎ 0853-31-9135
🕒 9:00-18:00(平日L.O.17:00、土日祝L.O.17:30) 🏠 不特定



ぜんざい？おしるこ？

地域ごとに呼び方が異なりますよ
ね！粒あん・こしあん、餅・白玉などの組
み合わせや濃さによって呼称が変わること
も・・・出雲では、神在→じんざい→ぜんざいへ
と音が転じた説があり、神在祭と「神在餅」の慣
習とともに親しまれています。



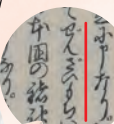
ぜんざいページの
詳しい情報は
こちら

10月31日は1031(ぜんざい)の語呂合わせで「出雲ぜんざいの日」



甘味がひきたつ
「しよけぐち(せけぐち)」。
塩昆布や漬物などが
添えられます。

ぜんざいもちと
書いてありますね！



ぜんざい餅

風味が濃厚な出雲産大納言小豆と奥出雲産の
餅粉を使用しており、さっぱりとした甘味と塩味
を味わっていただけます。



出雲発祥の「ぜんざい」が
手軽に食べられる！

出雲ぜんざい餅店

▶ 出雲市大社町杵築南840-1 二線横丁内 ☎ 0853-53-5026
🕒 9:00-18:00(12～3月は9:00-17:00) 🏠 不特定

出雲ぜんざいは 「神在餅」から

かみありもち

この赤豆と餅の組み合わせ
は、神々を迎えもてなす心をあ
らわすもの。のちに家庭や祝事
の席へと広がり、今日の出雲ゼ
んざいへと受け継がれていま
しました。地域により呼び名や作
り方はさまざまですが、出雲で
いたたく一晩は、神在月の物語
に直に触れる体験そのもの。
出雲大社の参拝とあわせ
て、古から続く「縁へ
の祈り」を感じてみ
てください。

神在月の祭礼と
「神在餅」を伝える
出雲食文化の源流
出雲では旧暦十月を「神在月
(かみありつき)」と呼びます。日
本中の神々が出雲へ集い、
人々の「縁を話し合う月」とさ
れ、地域では神在祭が執り行
われてきました。祭礼では、赤
豆を煮て汁を多めにし、少しの
餅を加えてお供えする習わし
があり、この供物は「神在餅
(じんざいもち)」と呼ばれて
います。古記『祇園物語』に
も、十月に神々が出雲に集ま
ること、そして赤豆の汁に餅
を入れて供える旨が記されて
います。



祇園物語 上 神在餅について記されているページ
[古代出雲歴史博物館所蔵]

江戸初期の文獻
『祇園物語 上』より
「十月には日本國の諸神みな出雲國に
あつまり給う(…)赤豆をにて、汁
をおほくし、すこし餅を入れ候て
(…)これを)神在もちいと申すよし」

美肌甘酒ぜんざい

優しい甘さで炊いた小豆と甘酒が入ったぜんざい。
ほっこり温まり、カラダの内側からキレイに。
はと麦きなこのトッピング付き。



和と洋の
縁結びスイーツ



ぜんざいロール

小豆入りのふわふわ生地、生クリームと求肥
を巻き込まれていて、独特の食感が楽しめます！

神門通りカフェ ポンム・ベエル

▶ 出雲市大社町杵築南835-5 ☎ 0853-53-6330
🕒 11:00-17:30 🏠 木曜日

醗酵文化研究所

▶ 出雲市今市町1374-1 ☎ 080-1637-7771
🕒 10:00-16:00 🏠 日・月曜日・祝日

これを食べればあなたもいずも通！ 出雲そばメニュー 4選



釜あげそば

釜から直接あげたそばに、だしをかけて味わう釜あげそばは出雲独特のスタイルです。風味と香りを堪能できます。

献上そば 羽根屋 本店

▶ 出雲市今市町549 ☎ 0853-21-0058
⌚ 11:00-15:00、17:00-19:00 (そばがなくなり次第終了)
🗓 1月1日～3日 (変更の場合あり)



Kamaage



出雲の食を語るなら、まずは「出雲そば」。黒みがかった力強い色、噛むほどに広がる香り、そして独特の食べ方——旅の一食を、この土地ならではの体験に変えてくれます。初めてでも迷わないよう、特徴楽しみ方、注文のコツをプロの視点でぎゅっとまとめました。



出雲のそばページの詳しい情報はこちら

出雲そば



出雲そばの特徴

玄そば(殻のついたそばの実)をそのまま挽き込む「挽きぐるみ」と呼ばれる製粉方法で作ります。そのため麺はやや黒く、香りとコクがしっかり。噛み応えがあり、余韻も長いそばに仕上がります。



玄そば



割子五代そば

出雲そばを五つの彩りで堪能できます。天玉、なめこおろし、平地飼有精卵、とろろなど素材の個性がそれぞれの段に光ります。

出雲そば 荒木屋

▶ 出雲市大社町杵築東409-2 ☎ 0853-53-2352
⌚ 11:00-16:00 (そばがなくなり次第終了) 🗓 水曜日

割子そば(3枚)

そばは季節ごとに配合をかえた国産のそば粉を使用。一年を通して、その時いばん美味しいそばを楽しむことができます。

手打ち出雲そば きずき

▶ 出雲市大社町杵築東387-1 ☎ 0853-53-6077
⌚ 11:30-14:30 [L.O.14:00] 🗓 火・金曜日

まめ知識

そばには「ルチン」というポリフェノールが豊富に含まれています。ルチンは血管を丈夫にし、血流を改善する働きがあるとされる成分。抗酸化作用もあり、美容や健康維持にも注目されています。そば湯ではさらに効率的に摂取できます。

釜

揚げそば・茹で湯ごと熱々で登場。湯の中のそばを、濃いめのつゆをかけていただく「出雲流」。体が温まり、そばの香りが立ちます。

割

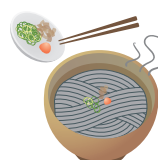
子そば・丸い漆器を三段に薬味をのせ、上からつゆを回しかけて食べ進めます。段ごとに味を変えられる「食べ比べ」感が楽しめます。

食べ方ガイド

ロシアン佐藤が解説



初めてでも迷わず
“出雲の一杯”を
満喫しましょう！



① 薬味をのせます



② そばつゆをかけて食べます



① お好みの薬味を少量のせ、つゆをかけます。

② その段を食べ終えたら、残ったつゆを次の段へ継いで薬味を変えて味変を楽しむ(辛味が欲しければ一味を少々)

食べ足りなければ「追加割子」を。割子は1段ずつ追加できる店も多く、少食の方やお子さま連れでも調整しやすいです。

私も伺いました！



出雲ベーコンそば

出雲のスモークハウスで原木を使いじっくりと燻製したベーコンを、丁寧に石臼挽き・手打ちされた温かいそばとともにいただく出雲ベーコンそば。

そば 耕一

▶ 出雲市大社町杵築南738-12 ☎ 0853-77-5534
⌚ 11:00-14:00 (そばがなくなり次第終了)
🗓 水・木曜日 他他有



料理別 どう味わう？
最短ルートのおしながき



ステーキ

サーロインやリブローズなら、とろける甘みと香りを存分に。表面は香ばしく、中はしっとりのミディアムレアで。仕上げに薄塩をひとつまみ。



すき焼き

肩ロースのコクが光るしまね和牛の王道。割り下は甘さ控えめだと、肉の香りがくっきり。卵は濃厚な地卵を。



しゃぶしゃぶ

モモや肩の赤身が主役。さっと湯にくぐらせ、ポン酢は柑橘強めでキレよく。口の中で赤身の旨みがほのめかす。

少し冒険するなら...

炭火焼肉で希少部位の食べ比べや、ローストビーフの薄切りを山葵醤油で。脂の重さを感じにくいしまね和牛なら、最後まで心地よくたどり着けます。

しまね和牛ページの詳しい情報はこちら



「出雲そばと美食の旅」では、そばと並んで旅の主役にしたい一皿があります。それがしまね和牛。山陰の清らかな水、昼夜の寒暖差、そして生産者の丁寧な手しごとがつくり出す味わいは、派手さよりも奥行き。旅の時間を静かに豊かにしてくれる『地力のある』おいしさです。ここでは、観光で出雲を訪れる方が、しまね和牛をもっと自由に、もっと自分らしく楽しめるよう、選び方、食べ方をおすすめコースまで、やさしくご案内します。

味のバランスの良さ
しまね和牛の特徴



しまね和牛
公式サイト



しまね和牛が食べられるお店は
こちらのサイトをチェック

これを食べればあなたもいずも通！
しまね和牛メニュー4選



しまね和牛の鉄板焼き

上質なしまね和牛を鉄板で香ばしく焼き上げ、肉本来の旨みとやわらかさをしっかりと引き出した逸品。特別なひとときを彩る贅沢な味わいです。



(コース料理名)
熟成しまね奥出雲和牛 鉄板焼きメインのコース
(単品)
熟成しまね奥出雲和牛 シャトーブリアン鉄板焼き
熟成されたしまね奥出雲和牛シャトーブリアンを鉄板焼きで。とろける食感と濃厚な旨みを堪能できます。



出雲そば 特選和牛セット

香り高い本格出雲そばと、やわらかくジューシーな特選和牛を贅沢に味わえるセット。風味豊かなそばのコシのある食感と、特選和牛のジューシーな旨みが口の中で広がります。



ハンバーグ&牛焼肉定食

厳選されたお肉を使用し、厚さ20ミリの鉄板で丁寧に焼き上げることで、豊かな香ばしさと肉本来のジューシーさを最大限に引き出しています。



まめ知識

しまね和牛とは？

主に黒毛和種を中心とした、島根県内で大切に肥育・出荷される和牛の総称です。山と川が織りなす中山間地の環境、米どころならではの稲わら、清流の水、そして四季のはっきりした気候が、肉のきめ細かさやクリアな後味を育てます。サシ(脂肪文様)の美しさだけを競うのではなく、赤身の旨みとのバランスにこだわる生産者が多いのも特徴。食べはじめは軽やかに、噛むほどに滋味が増す——この“引き算の美味”は、出雲の風土そのものです。

風土が生む「きめ」と「余韻」

島根の魅力は、過剰さのない自然。ミネラルを含む水と、冬の冷え込み・夏のほどよい暑さが、きめ細やかな肉質と香りの良い脂を育てます。脂は口どけがよく、旨みは長く、後味はすっきり。味の輪郭がはっきりしているので、塩や山葵、地元の藻塩など、シンプルな味付けが驚くほどよく合います。

出雲の隠れ宿 八光園

▶ 出雲市乙立町5273-8 ☎ 0853-45-0121
◎ 宿泊 15:30~翌朝10:00、お食事 11:30~14:00 / 17:30~20:00
Ⓜ 不定休

美食Labo我龍

▶ 出雲市今市町822-10 ☎ 0853-24-8675
◎ 12:30~15:00(※前日までの予約制)
17:30~24:00(最終入店時間21:30、L.O.23:00)
Ⓜ 日曜日(その他不定休有)

島根ワイナリーバーベキューハウス シャトー弥山

▶ 出雲市大社町菱根264-2 ☎ 0853-53-1112
◎ 平日 11:00~17:30(L.O.17:00) / 土日祝 11:00~18:30(L.O.18:00)
Ⓜ 無休

出雲の国 みみてい

▶ 出雲市天神町157-2 ☎ 0853-23-3301
◎ 11:00~14:00 / 17:00~20:00
Ⓜ 水曜日

 <http://jujiasahi.co.jp/>

 <https://www.tenon.jp/>

富士
酒造

CHEERZ FACTORY

▶ 出雲市大社町軒楽東463-1 ☎ 0853-25-8999
 ☎ 11:00~16:00、土日祝 11:00~16:30 ㊟ 火曜、ほか不定休あり

Fruit Saison

季節を意味し、農家が作業中に喉を潤すため作ったといわれているビール。フルーティな香り、ドライな酸味が特徴。なんの果物かは来た時のお楽しみ。

スタイル	原材料	Alc (ABV) /IBU	容器・容量	おすすめ温度
Saison	麦芽・果実 ホップ・カラギナン・炭酸ガス	6.0%	プラカップ	要冷蔵

CHEERZ FACTORY

Smash Ale

醸造所のフラッグシップビール。モルト・ホップ1種類のみ使用。柑橘系漂うさわやかスッキナ仕上がり。単体でも食中酒でもどうぞ。

スタイル	原材料	Alc (ABV) /IBU	容器・容量	おすすめ温度
Smash Pale Ale	麦芽・ホップ・カラギナン・炭酸ガス	5.5%	プラカップ	要冷蔵

CHEERZ FACTORY

だいこくエール

柑橘を思わせる華やかな香りと程よいコク。飲みやすさと深みを兼ね備えた、どんな食事にも寄り添う王道エール。

スタイル	原材料	Alc (ABV) /IBU	容器・容量	おすすめ温度
パールエール	大麦麦芽・ホップ・ハトムギ	5.5% / 30	瓶 / 330ml 缶 / 350ml	5度

出雲だいこくビール

出雲だいこくビール

▶ 出雲市平田町812 ☎ 0853-25-8155 ☎ 10:00~18:00
 ㊟ 定休日なし(変更がある場合はストーリーでお知らせします。)

だいこくラグー

透明感のあるすっきりした味わいと爽やかな喉ごし。軽やかで飲みやすく、食事の邪魔をせず幅広く楽しめるラグーです。

スタイル	原材料	Alc (ABV) /IBU	容器・容量	おすすめ温度
ピルスナー	大麦麦芽・ホップ・ハトムギ	4.5% / 12	瓶 / 330ml 缶 / 350ml	5度

出雲だいこくビール

日本酒だけじゃない！ 地ワイン・地ビール

地ワイン・地ビール
ページの
詳しい情報はこちら



Punkish IPA

Izumo Brewing Co.

こんなビールを作りたくて、醸造場を始めた出会いときっかけのビール、華やかで思わずOH!とつぶやいてしまう1杯。

スタイル	原材料	Alc (ABV) /IBU	容器・容量	おすすめ温度
IPA	麦芽・ホップ・炭酸ガス	6%	瓶 / 330ml	要冷蔵

今回の特集では、出雲ならではの多彩な味わいを飲み比べながら、あなたのお気に入り一杯を見つけてください。

出雲の旅をもっと楽しくしてくれるのは、地元で造られるワインやクラフトビール。ぶどうの個性を大切にしたいナリーの4銘柄は料理と合わせて味わうと新しい発見が広がります。

beautiful beer(美ビール)

出雲多伎ブルワリー

蕎麦の香ばしさと甘みを引き立てる、ほのかな甘みと酸味のある爽やかでフルーティなビールです。

スタイル	原材料	Alc (ABV) /IBU	容器・容量	おすすめ温度
セゾン	麦芽・ホップ・小麦麦芽 イチジク・漬塩・カラギナン・炭酸ガス	5%	瓶 / 330ml	要冷蔵

Izumo Brewing Co.

▶ 出雲市今市町703-1 ☎ 0853-31-9231 ☎ 17:00~22:00
 ㊟ 不定休(最新情報はInstagramでご確認ください)



Izumo Belgian

Izumo Brewing Co.

さっぱり飲み心地の中にスパイスを入れて際立たせた白ビール。

スタイル	原材料	Alc (ABV) /IBU	容器・容量	おすすめ温度
Wheat Ale	麦芽・ホップ・炭酸ガス	4%	瓶 / 330ml	要冷蔵

清酒
神縁
酵母仕込



島根わいん
出雲デラウエア
オランジュ



縁結スパークリング
デラウエア
ブリュッット



縁結スパークリング
マスカット・ベリーA
ブリュッット



出雲多伎ブルワリー

▶ 出雲市多伎町久村120-1 ☎ 0853-77-2089
 ☎ 10:00~18:00(夏季は10:00~19:00) ㊟ 水曜日



出雲多伎ブルワリー

English Pale Ale

イングリッシュペールエールのほのかな苦みとホップの香りが蕎麦の風味を引き立てます。特にしっかりとしたそばつゆと薬味の相性が抜群です。

スタイル	原材料	Alc (ABV) /IBU	容器・容量	おすすめ温度
ペールエール	麦芽・ホップ お米・カラギナン・炭酸ガス	5%	瓶 / 330ml	要冷蔵

島根ワイナリー

島根ワイナリー

▶ 出雲市大社町薬根264-2 ☎ 0853-53-5577
 ㊟ 試飲即売館「バックス」10:00~17:00、工場見学 10:00~16:30 ㊟ 無休



神在ねぎ

出荷時期 11月～2月下旬

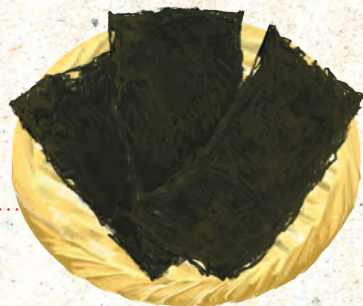
出荷が可能となる時期が11月であることから「出雲神在ねぎ」と呼ばれています。甘みが強くて柔らかいのが特徴です。



十六島海苔

旬の時期 12月～2月

日本最古のブランド海苔といわれています。磯の香り豊かで、やわらかく風味深い希少な天然海苔です。



カレイ

旬の時期 11月～2月

身がふっくらとしてやわらかく、上品な甘みが特徴。出雲市ではソウハチガレイ（エテガレイ）、ムシガレイ（ミズガレイ）、ヤナギムシガレイ（ササガレイ）が水揚げされます。煮付けや一夜干しにすると旨みが際立ちます。

出西しょうが

出荷時期 8月～11月下旬

斐川町の出西地区で栽培されている生姜です。繊維が少なく、切れのある辛みと高い香りが特徴です。



西浜いも

出荷時期 10月中旬～1月下旬

湖陵町の砂丘地帯で栽培されるさつまいも。ほくほく食感の「紅あずま」と、しっとり食感の「べにはるか」の2種類があります。ミネラル豊富な砂丘地で潮風にあたって育つことにより甘みが増したおいしいさつまいもになります。

アマダイ（アカアマダイ）

旬の時期 6月～9月

赤身がかかった色で見た目がとてもきれいな魚です。やわらかい白身と上品な甘みが特徴。特に小伊津地区で漁獲されるものは「小伊津アマダイ」というブランド名で出荷される高級魚です。



神紅

出荷時期 6月下旬～8月中旬

島根県オリジナル品種です。高糖度で酸味が少なく紅茶を思わせるような芳醇な香りが特徴の紅いぶどうです。



いちじく

出荷時期 8月～10月下旬

希少品種の蓬葉柿で、甘みが濃く果肉がやわらかいのが特徴。新鮮なままでも、加工品としても人気があり、秋の味覚として親しまれています。



あじさい

出荷時期 6月～6月下旬

鮮やかな色彩と大きな花房が特徴。島根県オリジナルの「万華鏡」「銀河」「茜雲」が栽培されています。

デラウェア

出荷時期 4月下旬～7月中旬

出雲市で一番多く作られているぶどう。小粒で甘みが強く、濃厚な味わいが特徴。種なしで食べやすく、夏の定番ぶどうとして親しまれています。



シャインマスカット

出荷時期 6月下旬～10月上旬

大粒・高糖度・爽やかな香りが特徴です。皮ごと食べられ、種なしで食べやすいのも魅力です。



西条柿

出荷時期 10月～11月下旬

ドライアイスで渋抜きしたものが出荷されます。しっかりとした果肉と上品な甘さが特徴。干し柿にも適しており、濃厚な風味が楽しめます。

シクラメン

出荷時期 12月～1月下旬

鮮やかな花色と丸みのある花びらが魅力。寒さに強く冬の人気鉢花です。200品種ものシクラメンが栽培されており、西日本でも有数の産地となっています。



出雲の特産品

出雲は豊かな自然に恵まれ、多彩な特産品が育まれています。伝統と風土が育んだ味わい深い農産物や海産物をぜひ味わってください。

WEBで見る



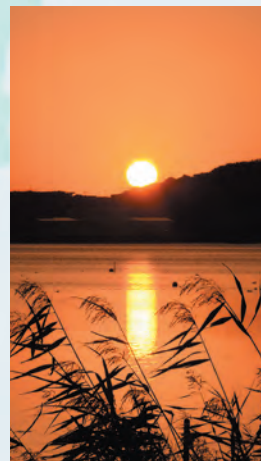
海と生きる 出雲の恵み

WEBで見る



日本海・宍道湖・神西湖、 多彩な水辺が育む味覚の宝庫

出雲は湖・海・川に囲まれ、多彩な魚介の恵みに育まれた食文化があります。四季折々に水揚げされるノドグロやアカアマダイ、イカは全国に知られる逸品です。海水と淡水が混ざり合う汽水湖「宍道湖」や「神西湖」では、シジミやウナギなどが名物。こうした出雲ならではの恵みは多様な料理法で親しまれ、人々の暮らしを彩ってきました。



日本海

豪快な海の幸

宍道湖

豊穡の湖

神西湖

小さな湖の恵み

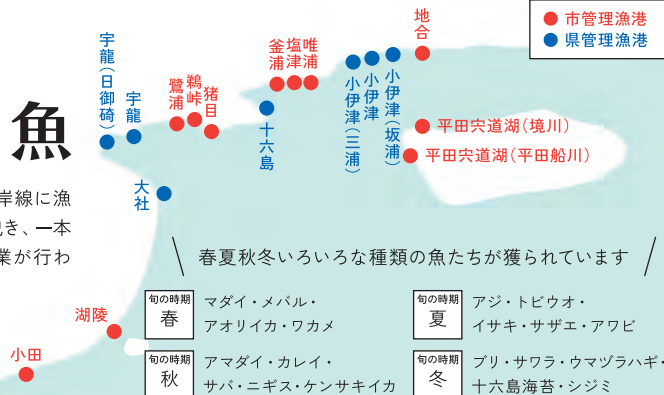
出雲沖の日本海は寒流と暖流が交わる豊かな漁場。“赤い宝石”と呼ばれるノドグロ。身の甘さが魅力のイカ。脂ののった寒ブリなど多彩な魚介が四季折々に味わえます。

日本一のシジミの漁獲量と宍道湖七珍(シジミ・ウナギ・アマサギ・コイ・スズキ・モロゲエビ・シラウオ)で知られる湖です。

水深が2m弱と浅く太陽光線が湖の底まで届くため、大きくて良質なシジミが育つという、知る人ぞ知るシジミの産地。

出雲の水産業と魚

出雲市には106kmの長い海岸線に漁港があり、定置網をはじめ底曳き、一本釣り、イカ釣りなど様々な漁業が行われています。



こいづ 小伊津アマダイ

小伊津で獲れるブランドアマダイ。鮮やかな色と豊かな風味が特徴で、関西圏では高級魚として取引されています。味噌漬けや、一夜干しなどに加工されることが多いですが、新鮮なものは、刺し身や塩焼きが絶品です。



たいしゃごえんぶり 大社御縁鰯

11月～2月の寒い時季に一本釣りした大型の寒ブリを、船上で丁寧に「神経」を行っています。そのためうま味成分のもとであるATPの消費を抑えられ、味・見た目においても上品な身質のブリに仕上がっています。

出雲のブランド魚

豊かな漁場に恵まれた出雲市には、地域が誇るブランド魚が存在します。日本海の恵みを受けて育つ魚は脂がのり、味わいが格別。その中でも「大社御縁鰯」と「小伊津アマダイ」は、出雲ならではの特別な名を冠した逸品です。

出雲の 味を 伝える人

私たちは、出雲の豊かな海で獲れる新鮮な海の幸を、最高に美味しい状態で届けたいという強い思いを持っています。

そのために、獲れた魚の鮮度を保つための工夫や、最適な処理方法を追求しています。

出雲を訪れたら、ぜひ海の幸を味わってみてください。

生産者の手で大切に届けられる一尾一尾には、海の恵みと真心が詰まっています。

旅の思い出に、最高に新鮮な味をご堪能ください。

仲間と一緒に良い魚を獲って、酒を酌み交わすことが楽しみです！

小伊津アマダイの魅力を伝える
漁師 金築さん



氷見のブリに負けない大社御縁鰯をぜひ！

大社御縁鰯の魅力を伝える
漁師 石田さん



漁師さんへのインタビュー記事はこちら



SPOT

2

歴史文化に出会う、ふれあう

木綿街道交流館

江戸時代「外科御免屋敷」と称された「旧長崎医家」を改修し、地域の観光を担う施設として開館した木綿街道交流館。木綿街道の観光案内所や展示コーナーがあり、平田の歴史文化を体験できます。

▶ 出雲市平田町841 ☎ 0853-62-2631
 ⌚ 9:00-17:00 火曜日(祝日の場合は翌平日)



今と昔が交差する 木綿街道周辺

CO-12

雲洲平田船川沿いに切妻妻入塗屋造りの家々が軒を連ね、かつて木綿の集散地として栄えた平田木綿街道。江戸期の面影をとどめる商家には、当時の豊かさを感じさせる内装が多く見られます。近年では、古い町並みを活かしたカフェや体験型施設なども増え、歴史と暮らしが調和するスポットとして注目を集めています。

シェアサイクルポート
あります！

SPOT

4

悪縁を断ち、良縁を結ぶ

宇美神社

うみじんじや

縁結びの出雲にある「縁切りの神社」
 縁切割札のご祈願で悪縁を切り、良縁を結びやすくする
 ご利益があります。出雲大社との両詣りがおすすめです。

▶ 出雲市平田町688-1
 ☎ 0853-62-3028



SPOT

3

鴨を使ったメニューが人気

そば処・喜多緑

きたえん

割子そばをはじめ、湯葉そばや鴨そばなどメニューも豊富。
 夜は地酒や一品料理、コース料理なども！「極上の手打ち
 そば」をご賞味ください。

▶ 出雲市平田町989-4 ☎ 0853-31-4259
 ⌚ 月・水曜日11:30-14:00、木～日曜日11:30-14:00・17:30-20:00
 (水曜日コース料理は17:30-21:00で受け付けます)
 ⌚ 火曜日・不定休・第3日曜日 ※月・水曜日はランチのみ営業
 ※水～日曜日夜のコース料理は要予約



SPOT

1

ここから始まる木綿街道巡り

一畑電車雲州平田駅

一畑電車の拠点駅。駅から徒歩10分のところに木綿街道があり、江戸から明治にかけて良質な雲州木綿の流通を担う市場町として栄えた当時の町並みを今に残しています。

▶ 出雲市平田町2226 ☎ 0853-62-2133
 ⌚ 各日の始発列車の発時から最終列車到着時まで



人の営みが紡ぐ木綿街道に泊まる

RITA 出雲平田

登録有形文化財の土蔵を活かした「酒持田蔵」や町家の古民家を改修した「木佐家」の客室で、日本酒風呂や地元食材の朝食、まち歩き体験など、出雲の文化と暮らしを五感で楽しめます。特別な滞在をどうぞ。



▶ 出雲市平田町726
 ☎ 0853-31-9793
 ⌚ 9:00-18:00
 ⌚ 不定休

木綿街道コースの
 詳しい情報は
 こちら



地元の人との出会いと出雲の魅力を楽しむ古民家

NIPPONIA 出雲平田木綿街道

木綿街道の歴史ある町並みに溶け込むように佇む、古民家ホテル。かつての酒蔵の建物を改修した全6室の客室には、すべて酒蔵に関わる名称がつけられ、それぞれ異なる趣があります。

▶ 出雲市平田町831-1
 ☎ 0853-31-9202
 (お問い合わせ可能時間10:00-19:00)
 ⌚ 7:30-21:00(フロント営業時間)
 ⌚ 不定休



CHECK!

平田の宿泊施設

ロシアン佐藤いちおし！

旅の アスナ

歴史と風情が息づく

大社まち歩きコース

神話のふるさと、出雲大社周辺は観光客だけでなく、地元の人々にも愛される散策スポットです。

出雲大社の正門へと続く神門通りには、歴史と文化を感じさせる町並みが続き、ゆっくりと歩くだけでも心が癒されます。

神門通り沿いには、地元の食材を使ったカフェや和菓子店、職人の技が光る工芸品のショップが立ち並び、散策の楽しみが尽きません。

歴史の重みを感じながら、心穏やかに過ごせる大社まち歩きをぜひお楽しみください。



SPOT 1 ご縁を感じる、大社の立ち寄りスポット 道の駅 大社ご縁広場

出雲大社観光の途中に気軽に立ち寄れる道の駅。地元のお土産や地酒、名物の出雲そばなど、ご縁の地ならではの魅力が満載です。足湯や駐車場があり、休憩や旅の始まりにもおすすめです。

▶ 出雲市大社町修理免735-5 ☎ 0853-53-5150
🕒 9:00-18:00 🕒 無休



SPOT 2 島根産石臼挽き、こだわりの自家製蕎麦 出雲そば 菊二郎 きくじろう

島根県産石臼挽き蕎麦粉を中心に厳選した素材で自家製の蕎麦を提供。細切りで喉越しと歯切れの良さが特徴です。出雲らしい割子そば、そしてオリジナルのかけ出汁のお蕎麦(温・冷)どちらもおすすめです。

▶ 出雲市大社町杵築南731 ☎ 0853-53-2356
🕒 10:00-15:00 🕒 不定休



SPOT 3 濃厚な味わいの出雲産抹茶 出雲茶寮 藤 いずもさりょう ふじ

松平不昧公が広めた出雲の茶の湯文化や時間をかけて点てたお茶の美味しさを、いまの時代に合ったスタイル(飲み方)で楽しむことができます。厳選した出雲地方産の茶葉を使用。

▶ 出雲市大社町杵築東725 ☎ 0853-25-7115
🕒 11:00-16:00 🕒 不定休



ここから先のコースは
HPをチェック



出雲そばの日とは？

2月11日は、信州から蕎麦文化を広め、発展させた松江藩主・松平直政が信州・松本藩から出雲・松江藩へ移るよう命じられた日です。

この出来事を記念し、2月11日は「出雲そばの日」として記念日に登録されています。

ぜひこの機会に、島根県の伝統的な郷土料理「出雲そば」を味わってみてください。

詳しくはHPを
ご確認ください



2月11日は

出雲そばの日



出雲そばは、松江藩主・松平直政公が信州松本から移封された際にそば職人を伴って来たことで、出雲松江地方に伝わったとされています。寛文六年(一六六六年)には出雲大社造営の協議後に「そば切り」を食した記録があり、嘉永二年(一八四九年)には出雲大社門前町でのそば代金の記録も残ることから、そばが地域に定着していたことがわかります。これらの背景から出雲そばは直政公によってもたらされたと考え、国替えの拝領を言い渡された日である二月十一日が「出雲そばの日」に制定されました。

出雲ウィーク

出雲の日を含む1週間は

詳しくは
出雲観光ガイドを
ご確認ください



出雲の日

いづも(む)
一月二十六日は

です

出雲の日とは？

「出雲」で暮らす日々への感謝や誇りを持ち、もっと「出雲」を好きになることで、出雲市内外にその魅力を伝え、「出雲」のさらなる発展を願う日として、1月26日は「出雲の日」と制定されました。

ほっとくとき

旅のしおり

出雲の温泉

WEBで見る/



歴史や、様々な効能をもつ温泉ここにあり

大国主命を慕い、出雲へ旅をされた八上姫が途中で立ち寄り、より一層美しくなられたという伝説が残る湯の川温泉の日帰り入浴施設です。

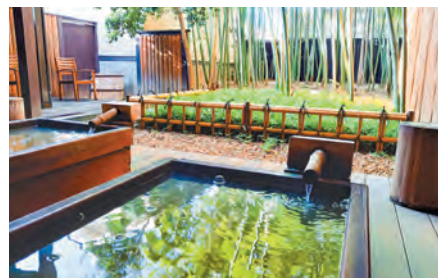
さらりとした湯ざわりですが、塩のペー ルに包まれて、しっかりとボカボカが持続します。

館内は、内湯・露天風呂・かけ流し・露天風呂・打たせ湯があります。

特に、木々を配した露天風呂は、季節の移ろいも感じられ、体も心も癒されます。

湯の川温泉 ひかわ美人の湯

- ▶ 出雲市斐川町学頭 3646-1 ☎ 0853-72-5526
- 🕒 10:00-21:30 (最終受付 21:00) / 大晦日 10:00-17:00 (最終受付 16:30)
- 🚿 不定休



ヒノキの香りとらんぶの灯り

JR出雲市駅前にある便利な日帰り温泉。らんぶの灯かりに照らされた浴室は檜風呂の和の香りが漂います。

地下1800mから湧く源泉は美肌成分のメタケイ酸を豊富に含み、お肌をつるつるすべすべに整えてくれる黄金の湯。遠赤外線の「発汗」効果の期待できるサウナや水風呂があり、癒しの空間で安らぎのひとときをお過ごしいただけます。日々の疲れをほぐし、心も身体もリラックス。



出雲駅前温泉 らんぶの湯

- ▶ 出雲市駅南町 1-3-3 ☎ 0853-20-2626
- 🕒 10:00-22:00 (最終受付 21:30)
- 🚿 第一水曜日 (祝日の場合は第二水曜日)

大正から続く美肌の湯 やわらかなお湯に包まれる 至福の時間

小田の川辺に佇み1000有余年、大正時代より川底から自然に湧き出る温泉はやわらかな触感の癒しの湯。

余分な皮質を自然に取り去り潤いを浸透させる2つの効果をあわせもつ美肌の湯でもあります。ややゆるめの温度で体のこわばりがやさしくほぐれて、つい長湯になる方も。

浴槽は世界で唯一の当館3代目主人の手による天女揺らぐ染付タイルと青磁タイル製の2種類を男女に分けて。湯につかりながら幽玄の心地をお楽しみください。

はたご小田温泉

- ▶ 出雲市多伎町小田 208-3 ☎ 0853-86-2016
- 🕒 17:00-21:00 (日帰り入浴はお食事利用の方に限る)
- 🚿 水曜日



こんこんと湧き出る 二つの泉質

「多伎いちじく温泉」という名前の由来について、多伎町は昔からいちじくの栽培が有名で「いちじくの町多伎町」と呼ばれていました。そのこともあり、全国にはこしかなという名前になっています。薬草湯には周辺の農家から頂いたいちじくの葉を乾燥させて、浴槽の中に浸けています。

多伎いちじく温泉の最大の特徴は、2つの異なる泉質が男女日替わりで楽しめること

です。それも源泉掛け流しで、地下1300mから500年の歳月をかけて地透したミネラルたっぷりの温泉です。こんこんと湧き出る2種類ののめらかな湯で、身も心も癒してください。

多伎いちじく温泉

- ▶ 出雲市多伎町久村 654 ☎ 0853-86-2600
- 🕒 10:00-21:00 (最終受付 20:30)
- 🚿 冬季期間中 (1/6-2/28) 10:30-21:00 (最終受付 20:30)
- 🚿 不定休



観光案内所

旅の情報はここでチェック！
出雲市内の観光に役立つ各種パンフレットや情報収集ができます。



出雲観光案内所

▶ 出雲市駅北町 11 (アトネスイずも内)
☎ 0853-30-6015
🕒 9:00-17:00
📅 無休



神門通り観光案内所

▶ 出雲市大社町杵築南 780-4
☎ 0853-53-2298
🕒 9:00-17:00
📅 無休



日御碕ビジターセンター

▶ 出雲市大社町日御碕 1089-37
☎ 0853-54-5400
🕒 9:00-17:00
📅 無休

出雲大社周辺駐車場

出雲大社にアクセスしやすい無料駐車場を一部紹介します。
出雲大社周辺の駐車場や交通情報ガイド配信サイトはこちらから ▶▶▶



古代出雲歴史博物館

出雲大社のすぐ東に位置する歴史博物館の駐車場。参拝前の立ち寄りにも便利です。
博物館利用以外の方も利用可能です。

▶ 出雲市大社町杵築東 99-4
☎ 普通車：最大 244 台 身体障がい者用：6 台
🚌 バス：最大 15 台



みせん広場

出雲大社から国道 431 号線を少し東に進んだ場所にあり、繁忙期でも比較的空いています。
近くにはコンビニもあります。

▶ 出雲市大社町修理免 1425-1
☎ 普通車：111 台 身体障がい者用：1 台
🚌 バス：9 台



道の駅 大社ご縁広場

出雲大社の南側の一の鳥居（大鳥居）をくぐって参拝したい方におすすめの駐車場。

▶ 出雲市大社町修理免 735-5
☎ 普通車：180 台
🚌 バス：5 台



誰でも気軽に利用できる / 出雲の公共シェアサイクル「ゆいえん」

サイクルポートは、中心市街地はもちろん、周辺の人気スポットに設置。出雲の歴史的な街並みにも映えるホワイトの電動アシスト自転車、出雲神話の国を「ゆいえん」で楽しんでみませんか？

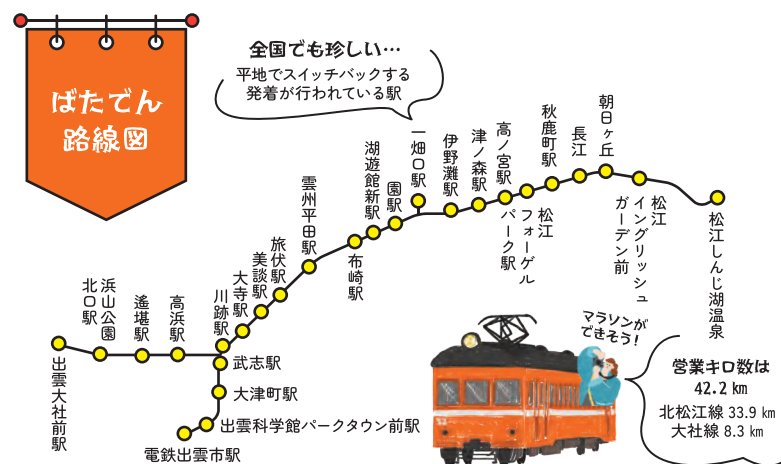
1 回料金
220 円 / 60 分
延長料金 110 円 / 30 分
(1 日最大料金 2,200 円)

1 日乗車パス
1,500 円
※価格は税込みです

詳しくは
公式サイトを
チェック



鳥居と本殿の間に線路が通る「粟津稻生神社(あわびいなりじんじや)」



お役立ち情報 美食旅 サポート NAVI

WEBで
見る



「ばたでん」の 愛称で親しまれる ローカル鉄道

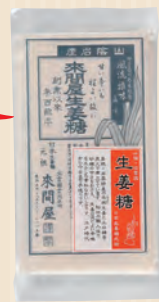
島根県出雲市から松江市をつなぐローカル鉄道「畑電車」。地元では「ばたでん」の愛称で長年親しまれています。
開業は 1914 年（大正 3 年）と古く、当時は「畑業師への参拝を目的とした」「畑軽便鉄道」として建設されました。

その後、出雲大社や宍道湖などの名所を結び、今も暮らして観光を支える大切な役割を担っています。
のどかな田園風景や湖畔の眺めに癒されながら、沿線の魅力をめぐる旅を楽しんでみませんか。

事務局長 推しPOINT
 自分の手で割って食べるのが
 思いのほか楽しいです！
 Instagramの投稿では実際に
 割った時の動画もあるの
 で是非バキッとした良い音
 を聞いてみてください♡

生姜糖 1枚・袋入り

伝統製法により作られた、出雲
 生姜の風味が豊かな「生姜糖」。
 甘さと辛さがほどよく口の中に広
 がります。炭火で煮詰め一つ
 つ手作業で仕上げまし
 た。昔ながらの板状のタイ
 プです（自分で割って
 食べるタイプ）。



株式会社 来間屋生姜糖本舗
 出雲市平田町774
 0853-62-2115
 参考価格 / 580円(税込)

事務局長 推しPOINT
 「ご縁を結ぶ祝いの
 銘茶」として出雲土産
 にもピッタリ！癒しの
 時間をどうぞ♪

出雲大社献納茶

1953年・昭和の正遷宮以来83代出雲大
 社宮司千家尊紀様より「献納茶」のご染
 筆賜り、毎年出雲大社大祭礼に献納さ
 せていただいている銘茶です。

原寿園
 出雲市今市町2076
 0853-21-2511
 参考価格 / 1,080円(税込)



さいしこみしょうゆ 「紅梅」1L

食塩水を使って仕込む一般的な醬
 油とは違い、食塩水の代わりに生
 しょうゆを使って仕込む「さいし
 こみしょうゆ」。深いコクと香りが立つ
 濃い醤油は魚のもつ旨味を十分に
 引き立てます。



株式会社 高砂醤油本店
 出雲市国富町305
 0853-63-3141
 参考価格 / 1L,993円(税込)

事務局長 推しPOINT
 トロツと濃厚で甘めなのが
 魅力的。お刺身との相性拔
 群！鶏の照り焼きにもおす
 すめ！調理方法はおいしい
 出雲のInstagramへGO!!

私が
 おいしいおみやげを
 ご紹介します

事務局長 北脇 正巳さん

潮の井もなか 8個入

国産の大納言小豆ともなか種(皮)共に良質な材料を使用。割った
 とたんに小豆ともち米の香りが漂い、淡泊なお当りの良さがあり
 ます。手間と時間を惜しみなくかけ、100年経った今でも変わらな
 い風味を伝えています。



馬庭開運堂
 出雲市佐田町1440-14
 0853-84-0409
 参考価格 / 1,250円(税込)

事務局長 推しPOINT
 中にぎゅー入っているつぶ餡
 があっさりとおいしい！もなか
 種には、口にひっつかないよう
 う特注品が採用されている
 のでとても食べやすいです♡

出雲大社 献納銘茶

八百万の神が集う「縁結びの神
 様」として全国でも有名な出雲大
 社様へ、毎年神在月に献納させて
 頂いている「縁起物」のお茶です。
 神様に献納される最高級の銘茶
 をお楽しみください。



株式会社 茶三代一
 出雲市長浜町729-6
 0853-28-2123
 参考価格 / 864円(税込)

事務局長 推しPOINT
 優しく深い香りが癒しを
 与えてくれる煎茶。すっきり
 した味わいでホッとしたい
 時にいかがですか？

出雲の菜種油 920g

市内の契約農家で生産された純粋の菜種
 品種のみを原料にして昔ながらの压榨法で
 搾った一番搾り菜種油。ビタミンEが豊富
 で酸化し難いです。



事務局長 推しPOINT
 揚げ物で使うと、カラッと軽
 くサクサク揚がります！菜種
 油を使用したくさんのレン
 ビが影山製油所さんの
 Instagramで紹介されていま
 すのでこちらも要チェックです。

有限会社 影山製油所

出雲市芦津町583-1
 0853-21-1948
 参考価格 / 920g,5,184円(税込)



QRコードを読み込めば「おいし
 い出雲」ポータルサイトに認定商
 品の詳細や購入先をスマートフォン
 から手軽にチェック可能。旅先で出
 会った味わいを、大切な
 人への贈り物にしたり、
 自分へのご褒美にしたり
 ！おうちへ帰ってか
 らも出雲の余韻をお案
 じみいただけます。



出雲そば

(2食入・つゆ付)
 出雲市産そば粉使用

米山萬商店
 出雲市浜町209-3
 0853-21-0720
 参考価格 / 756円(税込)

事務局長 推しPOINT
 家族に手でちぎって食べる
 のが通な食べ方とのこと！
 包丁で厚めに切ってもおい
 しい！食卓の一品やお茶請
 けに欠かせない商品です。

あごのやき 1本

島根県の特産品。飛魚をふんだ
 んに使用する事で、力強い食感
 と噛み締める度に口に広がる飛
 魚の旨味が特徴です。

株式会社 出雲国大社食品
 出雲市大社町村岸北3004
 0853-53-2125
 参考価格 / 540円(税込)



あごのやき(中) 1本

鮮度の良い飛魚の落とし身を練り込みます。味
 付けは、塩、砂糖、みりん、焼酎だけです。旨味
 調味料、保存料は使いません。

事務局長 推しPOINT
 そのままでもおいしいです
 が、天ぷら液につけて磯辺
 揚げにするのもおいしいで
 すよ！噛めば噛むほど飛び
 魚の旨味が感じられます！

有限会社 油屋蒲鉾

出雲市大社町村岸北2660-22
 0853-53-2324
 参考価格 / 680円(税込)



出雲市内で見かけたなら、
 ぜひガチャガチャをまわ
 してみてください。



おいしい出雲
 オリジナル
 カプセルトイ

販売中

目より
 情報!!

事務局長 推しPOINT
 「たっぷりのお湯で、麺を茹
 ですぎないこと」が美味しく
 作るコツだそうです！茹で
 湯ごと丼に盛って食べる
 「金揚げそば」がおすすめ！



出雲そばギフトSG-24

(そば180g×8袋、つゆ8袋)

創業明治16年、自家製粉した
 国内産そば粉と、斐川のおい
 しい水を使用して丁寧に作り上げ
 た一品。自然乾燥が作り上げた
 豊かな香りと、素材そのものの
 おいしさが楽しめます。

遠藤製麺
 出雲市斐川町直江1194
 0853-72-0441
 参考価格 / 2,592円(税込)

おいしい
 ENMUSUBI
 出雲

出雲でうまれた「おいしい特産品」が、
 幸福のご縁をつないでいきますように...

BISHOKU-TABI



最新情報はこちらをチェック！



HP



Instagram



Facebook

あなたの胃袋今どこ旅？

いまずぐ
check!

気分に合わせてお店をセレクト。質問に答えるだけで、
いまの自分の胃袋にぴったりの一軒が見つかります！



出雲そばと美食の旅に関するお問い合わせ

TEL：0853-21-6742

出雲そばと美食の旅実行委員会
実行委員会事務局 / 出雲市観光課（〒693-8530 出雲市今市町70番地）

※記載の情報は令和7年(2025年)10月現在のものです。変更になる場合もございます。