

Since1894-Sakagami

初夏～島根の味特集!

6/5(金)・6/7(日)
2026年 金曜日 日曜日



職人が銅鍋で滑らかに炊き上げ、時間をおかずのままケミスに充填しております。つるんとしたのど越しと控えめな甘み。シンプルながら飽きの来ない味わいがお子様にも人気です。

■風流堂〈各1個〉
風流わらび
風流黒糖わらび
¥350 (税込378円)



島根産玄米100%使用。玄米の旨みと程よい塩味。サクサクした食感。もち米栽培からおかき加工まで一貫製造。砂糖・化学調味料不使用。

■三和農産〈100g〉
玄米おかき
¥599 (税込646円)



上用粉に餅米を混ぜただんごは、歯切れのよさよりも、だんごならではのもちりとした柔らかな食感を追求し、それぞれの素材の持ち味を引き立てるべく、甘さはあえて控えている。

■生垣産業
温故心団子(まごころだんご)
〈各1串〉
¥180 (税込194円)

初夏

島根県奥出雲町産の餅米と島根県美都産の柚子を使用。柔らかな求肥の中に香る、柚子の爽やかな風味。



■福田屋〈150g〉
柚餅子細切
(ゆべしこまぎれ) ¥599 (税込646円)



■中浦食品〈4個〉
どじょう掬いまんじゅう
¥450 (税込486円)
どこか懐かしく、優しいあじわい。安来節に合せて踊る「どじょう掬い踊り」に使うひよっこお面と、青い水玉模様の手ぬぐいをモチーフにした、山陰両県を代表する銘菓。

搾りたて牛乳使用!!

■わたなべ牧場〈100g〉
手造りプリン
¥220 (税込237円)
わたなべ牧場及び地元安来市産のネッカ牛乳と、安来市産ネッカ卵を新鮮なまま使用するプリン。ソースには種子島産100%の粗糖を使用。

島根の味特集!!

華やかさと優しい甘さ!安心の厳選素材!

●島根県奥出雲産の新鮮な平飼卵と、有機サトウキビから作られたキビ砂糖を使用したメレンゲクッキーに、ドイツ産プレツェルやフリーズドライの苺など様々な味を楽しむ。色付けにはフルーツや野菜パウダーを使用し、着色料や香料は一切使用していません。
●メレンゲクッキーは飲み物に浮かべてもすぐには溶けず、ほんのり甘みをプラスしてくれます。ホットティーやコーヒー、アイスクリーム、ヨーグルトにもマッチします。



■レインボーフード
平飼卵と有機キビ砂糖のメレンゲ(各)
〈各20g〉
¥750 (税込810円)

■別所蒲鉾店〈各40g〉

お魚チップス
¥299 (税込322円)
小麦粉不使用。蒲鉾さんが真面目に作られた、パリッ噛み応えのある新食感おやつです。国産の魚を使用。魚のうま味が詰まったチップス。



■大東農産〈各50g〉

グルテンフリーおからっと(白・赤)
からだにやさしいヘルシー!
グルテンフリー!
さくさく食感のチップス!
¥299 (税込322円)

島根の酒蔵の定番純米酒!

■出雲・板倉酒造・てんおん
天稔純米酒
白ラベル〈720ml〉
¥1,790 (税込1,969円)
板倉酒造は1871年創業。天稔(てんおん)は仏典の無窮天稔という言葉からの命名。無窮天稔とは、天が穏やかであれば弱する(困)ことは無い、世界とその未来が平和であることを願う言葉。洗練されたクリアな風味と程よくキれる余韻。しっかりと芯の通った旨味。上質な飲み心地。



●写真はイメージです。※取り扱い品が変更になる場合があります。