

# 石見銀山地区本部



生産農家の皆さんが、口にされる方の気持ちを大切に思い、「安心・安全」に特にこだわりを持って栽培しています。大田市のアスパラガスは塩ゆでしただけでも甘みがあり、とても美味しくお召上がり頂けます。焼いても、茹でても美味しくいただけます。

**注文受付終了** **4,000ポイント**

**石見銀山アスパラガス**

1箱 約1kg 期間:4月上旬～9月中旬



期間  
限定



※写真はイメージです。

大田市温泉津町産のアムスメロンです。果肉が柔らかく、果汁も多い品種です。果肉が厚く食べごたえがあり、香りや甘味が強く美味しいメロンです。

**注文受付終了**

**5,300ポイント**

**アムスメロン**

1箱(約5kg) 期間:7月上旬～7月下旬 限定数:200箱  
アムスメロン 1箱 約5kg



期間  
限定



※写真はイメージです。

大田市のデラウェアです。「むらさきのダイヤモンド」と呼ばれるデラウェア。甘さがギュッと詰まった、糖度が高くポリフェノール、ビタミン、ミネラルが豊富な種無しのおいしいぶどうです。

**注文受付終了**

**5,100ポイント**

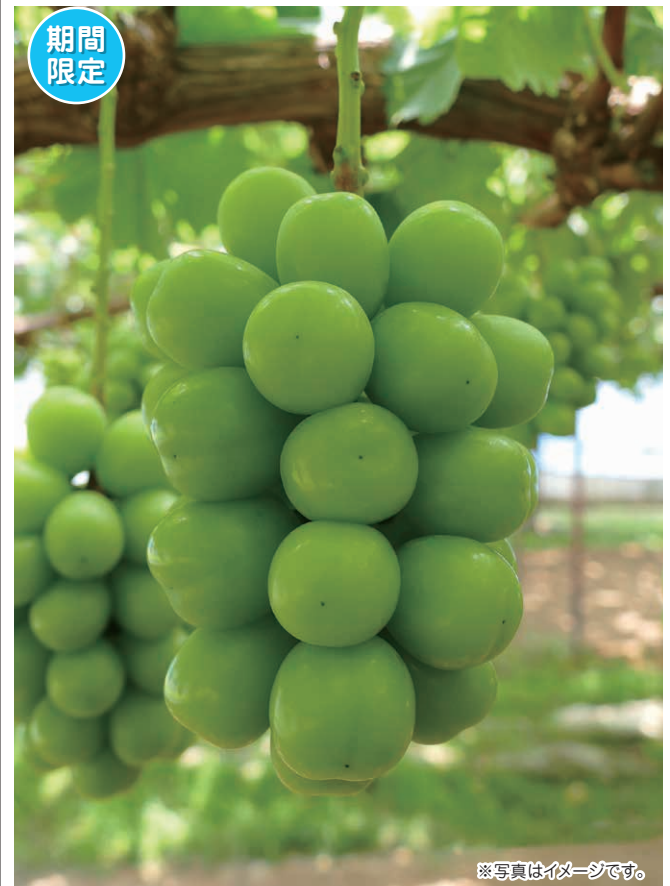
**デラウェア**

約2kg(10～13房) 発送時期:6月上旬～6月下旬



期間  
限定

※写真はイメージです。



期間  
限定

※写真はイメージです。

島根県大田市鳥井町のブドウ農家の丁寧な剪定により、美しい房形に仕上がっております。パリッとした食感と、はじける果肉がやみつきに。皮ごと食べても、渋みを感じさせず糖度は17度以上!!食べた瞬間、口いっぱいに濃厚な甘さと上品なマスカットの香りが広がります。

商品番号 **注文受付終了**

**6,500ポイント**

**シャインマスカット 2房化粧箱**

1化粧箱2房入(約1kg) 期間:8月下旬～9月下旬

生産者が丁寧に手刈りした島根県大田市産えごま種実のみを厳選、手間暇を惜しまず、天日と自然の風でゆっくり時間をかけ乾燥させ、「低温圧搾生しぼり」でじっくりと大切に絞りました。えごま油は過熱せず、調味料として料理にかけて、食べるのがおすすめです。



### 大田市産えごま油

商品番号 **08-015** **1,800ポイント**

40g 40g×1瓶

商品番号 **08-022** **3,100ポイント**

80g 40g×2瓶

商品番号 **08-016** **3,500ポイント**

110g 110g×1瓶

## 氷感熟成

氷感熟成とは、庫内に微量の電圧(静電気)を流し、物質を微振動させることで氷点下でも凍らせず保存できる技術です。米においては、甘みと粘りが増します。



商品番号  
**08-004**

**6,500ポイント**

氷感熟成  
石見銀山天領米  
5kg 10月～3月

氷感熟成 エコロジー米コシヒカリ



商品番号  
**08-007**

**6,500ポイント**

氷感熟成  
石見銀山つや姫  
5kg 期間:10月～3月

氷感熟成

石見銀山生そばは、添加物を一切使用していないため、そば本来の香りが楽しめます。そばつゆも国内丸大豆醤油の無添加つゆです。



商品番号 **08-008**

**2,500ポイント**

### 石見銀山生そば

3パック

石見銀山生そば 3パック  
(麺2食・つゆ2食入/1パック)

商品番号 **08-021**

**4,500ポイント**

### 石見銀山生そば(2セット)

6パック

石見銀山生そば6パック  
(麺2食・つゆ2食入/1パック)

石見銀山生そばは、添加物を一切使用していないため、そば本来の香りが楽しめます。そばつゆも国内丸大豆醤油の無添加つゆです。あか穂もちも、昔ながらのもち米で、国立公園三瓶山の周辺で産地を限定し品種改良を行わず栽培しています。きめが細かく、粘りが強いいため、お鍋やお雑煮などでも煮崩れしにくく、焼き餅にしても外はパリッと中はもちもちで楽しめます。自然な光沢に人気があります。年末年始にピッタリなセット商品です。

商品番号 **08-011**

**3,900ポイント**

### 年越セット

石見銀山生そば 2パック あか穂もち 2袋

期間:11月1日～2月28日

石見銀山生そば 2パック(麺2食・つゆ2食入)  
あか穂もち 2袋(10個入)



期間  
限定

注文受付終了

**4,700ポイント**

### 石見銀山西条柿

進物用5kg箱

期間:10月中旬～11月上旬



※写真はイメージです。