

| 番号 | 品目名   | 商品名         | 内容量       | 氏名          | 住所               | 認証基準  |
|----|-------|-------------|-----------|-------------|------------------|---|
| 1  | あご野焼  | 手造りあごのやき    | 360g      | 有限会社越野かまぼこ  | 松江市東出雲町揖屋3539番地2 | ●日本国内の港に水揚げされた飛び魚を使ったすり身を使用●鳥根県産の日本酒、焼酎または地伝酒を使用●肉厚1cm以上●とびうおの魚肉の含有率/魚肉の70%以上であること●でん粉の含有率/練りつぶし魚肉の5%以下であること                          |
| 2  | あご野焼  | あご野焼小大(真空)  | 300g      | 有限会社別所蒲餅店   | 出雲市大社町軒築西1973番地1 | ●日本国内の港に水揚げされた飛び魚を使ったすり身を使用●鳥根県産の日本酒、焼酎または地伝酒を使用●肉厚1cm以上●とびうおの魚肉の含有率/魚肉の70%以上であること●でん粉の含有率/練りつぶし魚肉の5%以下であること                          |
| 3  | 杵つきもち | 杵つき玄米もち     | 240g      | 株式会社吉田ふるさと村 | 雲南市吉田町吉田1047番地2  | ●原材料であるもち米は100%鳥根県で生産された鳥根県推奨品種「ヒメノモチ」、「コンエモチ」、「ヤシロモチ」を使用●大豆、しそ等の副材料には国産のものを使用(原材料に占める重量の割合が10%以下)                                    |
| 4  | 杵つきもち | 杵つき丸餅       | 540g      | 株式会社吉田ふるさと村 | 雲南市吉田町吉田1047番地2  | ●原材料であるもち米は100%鳥根県で生産された鳥根県推奨品種「ヒメノモチ」、「コンエモチ」、「ヤシロモチ」を使用●大豆、しそ等の副材料には国産のものを使用(原材料に占める重量の割合が10%以下)                                    |
| 5  | 杵つきもち | 杵つき丸小餅      | 300g      | 株式会社吉田ふるさと村 | 雲南市吉田町吉田1047番地2  | ●原材料であるもち米は100%鳥根県で生産された鳥根県推奨品種「ヒメノモチ」、「コンエモチ」、「ヤシロモチ」を使用●大豆、しそ等の副材料には国産のものを使用(原材料に占める重量の割合が10%以下)                                    |
| 6  | 杵つきもち | 杵つき蕎麦もち     | 240g      | 株式会社吉田ふるさと村 | 雲南市吉田町吉田1047番地2  | ●原材料であるもち米は100%鳥根県で生産された鳥根県推奨品種「ヒメノモチ」、「コンエモチ」、「ヤシロモチ」を使用●大豆、しそ等の副材料には国産のものを使用(原材料に占める重量の割合が10%以下)                                    |
| 7  | 杵つきもち | きねつき平餅      | 550g(10個) | 三浦美代子       | 出雲市佐田町吉野475      | ●原材料であるもち米は100%鳥根県で生産された鳥根県推奨品種「ヒメノモチ」、「コンエモチ」、「ヤシロモチ」を使用●大豆、しそ等の副材料には国産のものを使用(原材料に占める重量の割合が10%以下)                                    |
| 8  | 清酒    | 純米吟醸酒 松江づし  | 720ml     | 米田酒造株式会社    | 松江市東本町3/59       | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 9  | 清酒    | 純米吟醸酒 松江づし  | 300ml     | 米田酒造株式会社    | 松江市東本町3/59       | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 10 | 清酒    | 純米吟醸酒 出雲之風  | 720ml     | 米田酒造株式会社    | 松江市東本町3/59       | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 11 | 清酒    | 純米吟醸酒 佐香錦   | 720ml     | 米田酒造株式会社    | 松江市東本町3/59       | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 12 | 清酒    | 三位ノ局        | 720ml     | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 13 | 清酒    | 三位ノ局        | 1800ml    | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 14 | 清酒    | キンニヤモニヤ     | 720ml     | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 15 | 清酒    | 隠岐しげさ節      | 720ml     | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 16 | 清酒    | とって隠岐のあつ欄   | 720ml     | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 17 | 清酒    | とって隠岐のあつ欄   | 1800ml    | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 18 | 清酒    | 承久の宴        | 720ml     | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 19 | 清酒    | 隠岐誉 純米酒 山田錦 | 720ml     | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 20 | 清酒    | 隠岐誉 純米酒 山田錦 | 1800ml    | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 21 | 清酒    | 隠岐誉 純米酒     | 720ml     | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 22 | 清酒    | 隠岐誉 純米酒     | 1800ml    | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 23 | 清酒    | 純米辛口 隠岐の海   | 720ml     | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 24 | 清酒    | 純米辛口 隠岐の海   | 1800ml    | 隠岐酒造株式会社    | 隠岐郡隠岐の島町原田174番地  | ●原料の米は、鳥根県内で生産された醸造用玄米(五百万石、改良雄町、神の舞、佐香錦、山田錦、改良八反流)で、精米歩合(玄米に対する精米の重量割合)が60%以下であること●吟醸酒、純米酒、本醸造酒のいずれかの製法によるもの                         |
| 25 | 板わかめ  | 板わかめ※       | 16g       | 株式会社渡邊水産食品  | 大田市久手町波根西1697    | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、鳥根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 26 | 板わかめ  | 板わかめ※       | 25g       | 株式会社渡邊水産食品  | 大田市久手町波根西1697    | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、鳥根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 27 | 板わかめ  | 板わかめ        | 50g       | 株式会社渡邊水産食品  | 大田市久手町波根西1697    | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、鳥根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 28 | 板わかめ  | 板わかめ※       | 16g       | 株式会社渡邊水産食品  | 大田市久手町波根西1697    | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、鳥根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 29 | 板わかめ  | 板わかめ※       | 25g       | 株式会社渡邊水産食品  | 大田市久手町波根西1697    | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、鳥根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 30 | 板わかめ  | 日御碕わかめ      | 25g       | 中出嘉光        | 出雲市大社町日御碕621     | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、鳥根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |

| 番号 | 品目名     | 商品名           | 内容量   | 氏名                | 住所                | 認証基準  |
|----|---------|---------------|-------|-------------------|-------------------|---|
| 31 | 板わかめ    | 天然 多伎板わかめ     | 70g   | 漁業協同組合JFLまね 多伎出張所 | 出雲市多伎町小田939番地1    | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 32 | 板わかめ    | めのは           | 15g   | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250番地41     | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 33 | 板わかめ    | 板わかめ※         | 13g   | 株式会社魚の屋           | 大田市静間町213番地11     | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 34 | 板わかめ    | 天然知夫わかめ       | 11g   | 株式会社魚の屋           | 大田市静間町213番地11     | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 35 | 板わかめ    | 天然知夫わかめ       | 17g   | 株式会社魚の屋           | 大田市静間町213番地11     | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 36 | 板わかめ    | 島根県産板わかめ      | 30g   | 株式会社魚の屋           | 大田市静間町213番地11     | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 37 | 板わかめ    | 本場大社板わかめ      | 10g   | 結ノ葉               | 出雲市大社町鷺浦148       | ●わかめを水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したもの●原材料のわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖されたものであることただし、養殖されたものについては、種苗が国産であること●食品添加物は使用しないこと●洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること |
| 38 | あごだし    | あごだし          | 150g  | 隠岐の島づくり株式会社       | 隠岐郡隠岐の島町中村1541番地3 | ●原料のとうおは島根県内の港に水揚げされたものであること●水分含有量が18%以下であること   |
| 39 | あごだし    | あごだし          | 80g   | 隠岐の島づくり株式会社       | 隠岐郡隠岐の島町中村1541番地3 | ●原料のとうおは島根県内の港に水揚げされたものであること●水分含有量が18%以下であること   |
| 40 | あごだし粉末  | あごだし          | 100g  | 隠岐の島づくり株式会社       | 隠岐郡隠岐の島町中村1541番地3 | ●原料のとうおは島根県内の港に水揚げされたものであること●水分含有量が18%以下であること   |
| 41 | レトルとしじみ | 宍道湖のしじみ       | 100g  | 中浦食品株式会社          | 松江市東出雲町錦浜583番地41  | ●原料のしじみは、島根県内で生産された、大きさが(殻幅)が10ミリ以上のやまとしじみであること   |
| 42 | レトルとしじみ | 宍道湖のしじみ       | 120g  | 中浦食品株式会社          | 松江市東出雲町錦浜583番地41  | ●原料のしじみは、島根県内で生産された、大きさが(殻幅)が10ミリ以上のやまとしじみであること   |
| 43 | レトルとしじみ | 宍道湖産大和しじみ(殻付) | 100g  | 野津食品株式会社          | 松江市東出雲町揖屋3539番地7  | ●原料のしじみは、島根県内で生産された、大きさが(殻幅)が10ミリ以上のやまとしじみであること   |
| 44 | レトルとしじみ | 宍道湖の砂ぬき大和しじみ  | 40g   | サト一食品株式会社         | 出雲市大社町北荒木132番地1   | ●原料のしじみは、島根県内で生産された、大きさが(殻幅)が10ミリ以上のやまとしじみであること   |
| 45 | レトルとしじみ | 大和しじみ         | 70g×2 | 野津食品株式会社          | 松江市東出雲町揖屋3539番地7  | ●原料のしじみは、島根県内で生産された、大きさが(殻幅)が10ミリ以上のやまとしじみであること   |
| 46 | レトルとしじみ | 宍道湖の砂ぬき大和しじみ  | 100g  | サト一食品株式会社         | 出雲市大社町北荒木132番地1   | ●原料のしじみは、島根県内で生産された、大きさが(殻幅)が10ミリ以上のやまとしじみであること   |
| 47 | レトルとしじみ | 宍道湖のしじみ       | 50g   | 中浦食品株式会社          | 松江市東出雲町錦浜583番地41  | ●原料のしじみは、島根県内で生産された、大きさが(殻幅)が10ミリ以上のやまとしじみであること   |
| 48 | レトルとしじみ | 宍道湖のしじみ       | 40g   | 中浦食品株式会社          | 松江市東出雲町錦浜583番地41  | ●原料のしじみは、島根県内で生産された、大きさが(殻幅)が10ミリ以上のやまとしじみであること   |
| 49 | 焙りわかめ   | 焙りわかめ         | 15g   | 株式会社渡邊水産食品        | 大田市久手町波根西1697     | ●色沢、および食感から培った状態が確認できること  |
| 50 | 焙りわかめ   | 焙りめのは         | 15g   | 中出嘉光              | 出雲市大社町日御碕621      | ●色沢、および食感から培った状態が確認できること  |
| 51 | 焙りわかめ   | 焙り島根わかめ       | 15g   | 株式会社魚の屋           | 大田市静間町213番地11     | ●色沢、および食感から培った状態が確認できること  |
| 52 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬(柿皮入)  | 250g  | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |
| 53 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬(柿皮入)  | 2000g | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |
| 54 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬(柿皮入)  | 3000g | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |
| 55 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬       | 250g  | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |
| 56 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬       | 450g  | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |
| 57 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬       | 1500g | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |
| 58 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬       | 2000g | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |
| 59 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬       | 3000g | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |
| 60 | 津田かぶぬか漬 | 津田かぶぬか漬       | 5000g | 有限会社土江本店          | 松江市矢田町250-41      | ●津田かぶは、島根県内で生産されたもの   |