

ルールブルー石見銀山



〒694-0305 大田市大森町ハ85

販売ページ



営業時間：11時～16時、定休日：月・火・水
島根の世界遺産・石見銀山で「日常の暮らしを豊かに」をテーマに暮らしを彩る島根の民藝の器から輸入雑貨、洋服、オーガニック食材まで衣食住をトータルに提案し、島根県内のお客様から観光のお客様まで楽しんでいただける品揃えです。

石見銀山 群言堂本店



〒694-0305 大田市大森町ハ183

店舗ウェブサイト



電話番号：0854-89-0077、営業時間：11時～17時
定休日：水(祝祭日は営業)年末年始・臨時休業あり
世界遺産の町・石見銀山で「根のある暮らし」を考え、衣食住美を提案するライフスタイルブランドです。温もりある手仕事と、地域の文化が息づく逸品の数々をぜひご覧ください。

【ご注文方法】

- ・各商品に記載のある「注文方法」をご確認ください
- ※電話、ファックス、メール
- ・冷蔵商品は冷蔵便、冷凍商品は冷凍便でお送りします

【お支払方法】

- ・お支払方法は各店舗にご確認ください
- ・ご注文後、お支払金額をご連絡いたします

【商品の返品・お取り替え】

- ・到着した商品に破損、傷み等がありましたら、各店舗にご連絡ください
- ・ご依頼主が指定されたお届け先が長期に渡り不在・連絡がつかない場合は、ご依頼主に転送させていただきます

【注意事項】

- ・ご案内の価格に送料は含まれておりません
- ・代金引換の場合は送料着払となります
- ・銀行振込の際の振込手数料はお客様にてご負担ください
- ・銀行振込の場合は、着金確認後の発送となります
- ・銀行振込の場合は、送料込みの金額をお知らせいたします
- ・本カタログの掲載情報は令和7年1月31日時点のものです
- ・最新の情報は各店舗へお問い合わせください

発行元／大田市観光振興課 0854-83-8192

ご注文日	年 月 日	
氏名		
電話、ファックス番号	電話	ファックス
メールアドレス		
住所	〒	
商品名		個数
お届け先		
氏名		
電話番号		
住所	〒	

山陰の美味と匠の技

石見銀山の逸品たち



羊歯(しだ)のペンダント、トンボブローチ／石見銀山銀の店

安原かまぼこ詰め合わせ／安原かまぼこ



安原かまぼこ詰め合わせ **¥2,800(税込)**
酒菜蒲鉾あなご山椒 1本、ミニチーズケーキ プレーン2個・トリュフ入 1個
消費期限:製造日から2週間 配送方法:冷蔵 保存方法:10℃以下で冷蔵

銀の道商工会女性部の企画・監修による、和洋酒に合う蒲鉾の詰め合わせ。
琴ヶ浜をモチーフにしたパッケージは、旅の思い出や贈り物にも最適です。



安原かまぼこ **〈ご注文方法〉**
〒699-2301 大田市仁摩町仁万1987-57 **【電話】0854-88-2656**
電話番号:0854-88-2656、営業時間:9時～17時、定休日:土・日・祝日
永らく卸専門として、県外の料亭やホテル、冷凍おせちなどのオードブル商材
を手がけてきました。長年培ったノウハウを活かしてより身近に楽しんでいた
だけの商品を目指し、数年前から地元での販売を開始しました。

温泉津クラフトビール3種セット／温泉津女子会



温泉津女子会 **〈ご注文方法〉**
〒699-2511 大田市温泉津町小浜 **【電話】090-4698-9850**
イ308-6
消費期限:冷蔵3ヶ月 配送方法:冷蔵 内容量:それぞれ330ml
保存方法:10℃以下で冷蔵保存
アルコール分:4.5% (ゆのつエール・はるかなう)、5.5% (温泉津ビール)

地元産の米や柑橘を使用した「ゆのつエール」と「温泉津ビール」、明治2年創
業の造り酒屋「若林酒造」の仕込水と米麹を使用した「はるかなう」。温泉津
の恵みを詰め込んだビールセットをご堪能ください。

開春 純米生酛仕込み 西田／若林酒造(有)



若林酒造(有) **〈ご注文方法〉**
〒699-2511 大田市温泉津町小浜口-73 **【電話】0855-65-2007**
電話番号:0855-65-2007
営業時間:8時～18時、定休日:不定休
創業100年を超える日本酒の蔵元。温泉津に唯
一残る造り酒屋として、酒づくりを受け継いでい
ます。心のこもった逸品をぜひご賞味ください。

〈ご注文方法〉【電話】0855-65-2007
開春 純米生酛仕込み 西田 **¥3,500(税込)**
消費期限:なし 配送方法:常温 保存方法:常温 内容量:1.8L

地元契約栽培の山田錦を使用した純米酒。しっかりとした味わいと辛口タイ
プの飲み口が特徴です。創業100年を超える蔵元の銘酒をご賞味ください。

焼き肉のみそたれ3種／企業組合井田屋



《白・プレーン》《黄・辛口》《赤・鬼辛》 1種各 **¥638(税込)**
消費期限:常温で1年、開封後は冷蔵保存で3ヶ月 配送方法:常温
保存方法:高温・直射日光を避けて保存 内容量:それぞれ200ml

しまね和牛の繁殖が盛んな井田地域の和牛婦人部が持っていたレシピを、
地域の自立を目指す法人「企業組合井田屋」が商品化。醤油と味噌をベースに
ショウガとニンニクを加えた“ガツンと濃いたれ”が特徴。
味のバリエーションは3種類。甘口のプレーン、ピリツと辛い辛口、
鬼も泣く辛さと花椒の豊潤な香りが広がる鬼辛。どれも本格的なお味です。



企業組合井田屋 **〈ご注文方法〉**
〒699-2507 大田市温泉津町井田口255 **販売ページ**
電話番号:0855-66-0016、営業時間:9時～17時、定休日:土・日・祝日
少人数での丁寧な製造にこだわり、ボトル充填やラベル貼りも地域で行って
います。売上の一部は、地域タクシー運行資金に活用されています。心のこ
もった逸品をぜひご賞味ください。

大田まるごと季節の詰め合わせセット／ベッカライコンディットライヒダカ



大田まるごと季節の詰め合わせセット **¥6,500(税込)**
おやつスティックなど7～9種入 配送方法:冷凍 保存方法:冷凍

JR西日本の特別な寝台列車「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」で提供されていた「梅花餅
母のパン」ほか「おやつスティック」や季節限定のパンを詰め合わせたセットです。



ベッカライコンディットライヒダカ **〈ご注文方法〉**
〒694-0305 大田市大森町ハ90-1 **販売ページ**
電話番号:0854-89-0500、営業時間:10時～16時、定休日:月・火・水
国産小麦100%、無添加にこだわり、伝統的なドイツパンだけではなく近隣で
採れる野菜や果物などを使ってオリジナルのパンを焼き上げます。

羊歯(しだ)のペンダント、トンボブローチ ／石見銀山銀の店



羊歯(しだ)のペンダント **¥16,500(税込)**

トンボブローチ **¥8,800(税込)**

羊歯のペンダントは第168回直木賞受賞作「しろがねの葉」を記念し制作、
トンボブローチは秀逸な石見根付を基に制作された逸品です。



石見銀山銀の店 **〈ご注文方法〉**
〒694-0305 **【電話】0854-89-0673**
〈工房店〉大田市大森町ホ12-1
〈銀の店〉大田市大森町代官所横
電話番号:0854-89-0673
営業時間:10時30分～17時(3～12月)、10時30分～16時30分(1、2月)
定休日:水曜日(3～12月)、火曜日～木曜日(1、2月)
石見銀山の歴史や地域に根ざしたモチーフ丁銀、石見根付、銀を採掘した道
具等オリジナルにこだわっています。

げたのは、ぎんのあめ／有馬光栄堂



げたのは **¥550(税込) 12枚入／1袋**
消費期限:90日 配送方法:常温 保存方法:高温・直射日光を避けて保存
その名の由来は、たたき合わせると下駄の音がすることから。サクサクとした
軽い歯ざわりが特徴の、石見銀山の銘菓です。

ぎんのあめ **¥350(税込) 120g／1袋**
消費期限:90日 配送方法:常温 保存方法:高温・直射日光を避けて保存
国産黒糖と国産大豆を贅沢に使用し、風味豊かに仕上げています。口いっぱい
に広がる素材の香りとともに、石見銀山の悠久の歴史に思いを馳せてください。



有馬光栄堂 **〈ご注文方法〉**
〒694-0305 大田市大森町ハ141 **【電話】0854-89-0629**
電話番号:0854-89-0629、営業時間:9時～17時、定休日:なし
200年以上続く老舗で、かつて石見銀山の坑夫が愛したお菓子を販売しています。

神楽面各種／(株)小林工房



A



B

装飾用飾り面「魔除け 般若」 ¥50,600(税込) [A]

縦:400mm、横:350mm

ミニ飾り面「招福 大黒面」 ¥13,200(税込) [B]

縦:200mm、横:200mm

童面「鬼」[C]、般若[D]、鍾馗[E]、恵比寿[F]」 各¥8,800(税込)

縦:約230mm、横:約200mm



C



D



E



F



〈ご注文方法〉

【電話】0855-65-2565

【ファックス】0855-65-2536

【メール】

info@kobayashi-kobo.jp

(株)小林工房

〒699-2511 大田市温泉津町小浜イ308-2 電話番号:0855-65-2565

石見の「土」で型を作り、「石州和紙」を貼り重ねて仕上げる「石見神楽面」。すべての工程が手作業で乾燥を繰り返す地道な仕事ですが、人間味と石見らしさが溢れる作品を生み出しております。

※ご注文から納品まで最大3ヶ月かかる場合がございます

湯呑、コーヒー碗／椿窯



辰砂面取湯呑(写真左) ¥3,500(税込)

呉須面取湯呑(写真中左) ¥3,000(税込)

辰砂コーヒー碗 大(写真中右) ¥5,000(税込)

白釉コーヒー碗 大(写真右) ¥4,500(税込)

【湯呑み】直径8cm／高さ7.5cm／重さ180g～200g／容量150ml 【コーヒー碗 大】直径8.5cm／高さ8cm／重さ260g～280g／容量200ml



椿窯

〒699-2501 大田市温泉津町温泉津イ3-4

電話番号:0855-65-2286

営業時間:8時30分～17時、定休日:不定休
呉須釉や辰砂釉を中心に使用し、暮らしに馴染む作品をつひとつつ制作しています。

※ご注文から納品まで最大2ヶ月かかる場合がございます

〈ご注文方法〉

【電話】0855-65-2286

【ファックス】0855-65-2286

椿紋 珈琲碗皿／(有)椿窯



椿紋 珈琲碗皿【青】 ¥5,500(税込)

椿紋 珈琲碗皿【赤】 ¥5,500(税込)

碗:直径8cm／高さ6.5cm／重さ150g、皿:直径14.5cm



(有)椿窯

〒699-2501 大田市温泉津町温泉津イ665-30

電話番号:0855-65-2022、営業時間:9時～

17時、定休日:年中無休(臨時休あり)

石見の粘土、温泉津の長石など地元産の原材料にこだわっています。「イッチン」という技法を用いて椿の図柄が浮き出るように書いています。

※ご注文から納品まで最大1ヶ月半かかる場合がございます

〈ご注文方法〉

【電話】0855-65-2022

【ファックス】0855-65-3135

【メール】yu.tsubakigama.inc@gmail.com

マグカップ／森山窯



マグカップA 筒描呉須細(写真左) ¥3,850(税込)

マグカップB 指描(写真右) ¥3,850(税込)

【マグカップA】直径9.5cm／高さ9cm／重さ220g 【マグカップB】直径9cm／高さ8.5cm／重さ220g



森山窯

〒699-2501 大田市温泉津町温泉津イ3-2

電話番号:0855-65-2420、営業時間:9時～

17時、定休日:日・年末年始

温泉津で江戸時代から作られてきた水瓶の形状を基に、取っ手は持ちやすく、口当りは滑らかになるよう制作しています。

※ご注文から納品まで最大4ヶ月かかる場合がございますので、ご購入の際は在庫の状況をお電話にてご確認ください

〈ご注文方法〉

【電話】0855-65-2420

【ファックス】0855-65-2420

【メール】ritsuo.moriyama@icloud.com

薬師湯の温泉石鹸／薬師湯



薬師湯の温泉石鹸 ¥1,500(税込) 1個

使用期限:製造日から2年 配送方法:常温 保存方法:常温

日本温泉協会から最高評価を獲得した薬師湯の温泉水を使用。その泉質は温泉ソムリエから、ダブル美肌の湯®と称されたことも。

厳選素材を約3か月かけて自然乾燥させた、こだわりの逸品です。



薬師湯

〒699-2501 大田市温泉津町温泉津7

電話番号:0855-65-4894、営業時間:8時～21時(土日祝)・9～21時(月～金)

定休日:なし

〈ご注文方法〉

【電話】0855-65-4894

銀山縁起物語®、ジグソーパズル300ピースレトロな温泉津の街並／震湯カフェ内蔵丞



銀山縁起物語® ¥1,300(税込) 4個入／1箱

消費期限:製造日から90日 配送方法:常温 保存方法:常温

世界遺産石見銀山遺跡で、かつて鉱夫を守る薬として使われた梅と領民を飢饉から救ったサツマイモを組み合わせた焼き菓子。「お客様との縁が広がるように」との願いを込めて名付けられました。しっとりとした食感で、一口含むとほのかな梅の香りが広がります。



ジグソーパズル300ピースレトロな温泉津の街並 ¥1,600(税込) 1個

温泉津に現存する木造洋館の温泉施設。この大正時代のノスタルジーに溢れる夜景の美しさを思い起こしながら楽しんでいただきたいジグソーパズルです。

震湯カフェ内蔵丞

〒699-2501 大田市温泉津町温泉津口-7-1

電話番号:0855-65-4126、営業時間:11時～17時、定休日:木曜日

〈ご注文方法〉

【電話】0855-65-4126