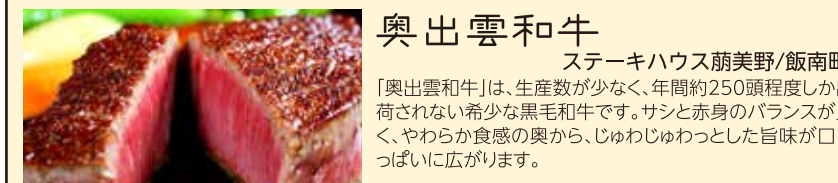


雲南・奥出雲・飯南エリア **うまいもの8選**



奥出雲和牛
ステーキハウス静美野/飯南町
「奥出雲和牛」は、生産数が少なく、年間約250頭程しか出荷されない希少な黒毛和牛です。サシと赤身のバランスが良く、やわらかい食感の奥から、じゅわじゅわとした旨味が口いっぱいに広がります。



ブランド米
仁多米/奥出雲町・たたら燗/雲南市
稲の熟期(穂に入る時期)に曇りの気候が長く、稲の生育が良く、やわらかい食感の奥から、じゅわじゅわとした旨味が口いっぱいに広がります。



出雲そば
雲南市/奥出雲町/飯南町
麺の色が黒いのが特徴。出雲そばでは、玄そばのまま製粉するため、麺の香りが高く、煮てもももれに優れています。「出雲そば」は「全日本そば」では見られない独特のそばです。



地酒
藤上清酒/奥出雲酒造/奥出雲町
神話「ヤマノオロチ」に登場する「八咫の酒」(伝説の酒)であるこの地域では、神代の時代から酒が造られてきました。秘伝の酒造り技術と、良質な酒米の生産地であるこの地域では、今も多くの酒造りが造られています。



奥出雲葡萄園
ワイナリー奥出雲葡萄園/雲南市
自社農園で育てた葡萄を使った、食事に合う本格的ワイン。山葡萄の交配品種を使った「小公子」や、ワイナリーのファンクラブでも人気の「シャルドネ」は、国内でも高い評価をいただいています。



米粉パン
パン工房風香/雲南市
地元大東町でとれたお米を使った米粉パンは、もちもちとした食感がおいしいと評判。



噂の生どら(プリン)
松原屋/奥出雲町
「噂の生どら」はその名の通り、生クリームを使ったプリンで、ふわふわの生クリームと、つぶつぶとした食感が特徴です。お土産に最適です。



奥出雲舞茸
奥出雲町
奥出雲の山奥に生える「奥出雲舞茸」は、その独特の風味と、お料理のアクセントとして大活躍しています。「舞茸」は、シメキヤキとした食感と、ふかふかとした食感が特徴です。

雲南 UNNAN
奥出雲 OKUIZUMO
飯南 IINAN
アクセス情報 ACCESS

車で移動

松江市	山陽道・中国やまなみ街道(三刀堀大次郎橋)経由	約40分	雲南市
三次東JCT	中国やまなみ街道	約60分	雲南市
東郷IC	中国自動車道・中国やまなみ街道(三刀堀大次郎橋)経由	約90分	雲南市
松江市	山陽道・中国やまなみ街道(三刀堀大次郎橋)・国道314号または国道25号	約60分	奥出雲町
三次東JCT	中国やまなみ街道(東郷IC)・国道432号	約60分	奥出雲町
東郷IC	国道314号	約70分	奥出雲町
松江市	山陽道・中国やまなみ街道(三刀堀大次郎橋)・国道54号	約90分	飯南町
三次IC	国道54号	約40分	飯南町

JRで移動

東京	新幹線	山陽線	JR 三次	木次線	JR木次	雲南市
博多	新幹線	山陽線	JR 三次	木次線	JR木次	雲南市
東京	新幹線	山陽線	JR 三次	木次線	JR木次	奥出雲町
博多	新幹線	山陽線	JR 三次	木次線	JR木次	奥出雲町

空港から車で移動

出雲緑結び空港	車で20分	雲南市
出雲緑結び空港	車で50分	奥出雲町
出雲緑結び空港	車で70分	飯南町
米子瑞太郎空港	車で60分	雲南市
米子瑞太郎空港	車で90分	奥出雲町
米子瑞太郎空港	車で120分	飯南町



日本海
瀬戸内海
太平洋

790-0831 愛媛県松山市山田1386-5 TEL.089-977-9333 FAX.089-977-9345 <https://wowmap.jp> ◆2022年6月1日調整 KI:2504 2022.06

わおマップ
西日本版
おでかけ前にまずコチラ。目的地の情報満載!
<https://wowmap.jp>

雲南市・奥出雲町・飯南町
雲南市
奥出雲町
飯南町



自然とひとにつながる癒しの宿
奥出雲秘湯の宿 雲霧の湯
奥出雲大東町 海潮温泉
海潮荘
うしおそう

雲南・奥出雲へ
木次線で冒険の旅へGO!
木次線活用推進協議会

プレミアムつや姫
たたら燗米
雲南市農林振興協議会
商品の注文先: 有限会社 藤本米穀店
TEL.0852-21-2800