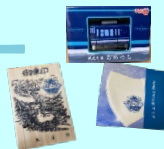




車内販売メニュー



※料金は税込価格です。
※お菓子、おつまみ、ソフトドリンクは軽減税率対象商品(8%)です。

《あめつちオリジナルグッズ》

クリアファイル(車窓・風景)	各330円
トレインコースター	400円
ブロックメモ	620円
チョコQ	1,330円
A5ダブルリングノート	560円
マグネット(4個入)	1,400円
ジャガードタオル	990円
ダイカットパネル	
キーホルダー	550円
マルチケース	500円
ポストカード(2種類)	110円
御乗印板(木次線)	990円
ブックマーカー(2個セット)	660円
マスク(白、青)	各770円

《工芸品、雑貨》

ちっちゃい便箋(20枚入)	990円
しめ縄飾り	550円
斐伊川封筒(5枚入)	550円
智頭ヒノキの木のはがき	各250円
(あめつち車両、ロゴ)	

出雲大社奉納の大しめ縄をつくる職人が手掛けた、しめ縄。

《お菓子》 *軽減税率対象(8%)

★あめつちどら焼き(単品)	190円	奥出雲ぷりん	330円
★どら焼きドリンクセット			
(コーヒーor煎茶)	各450円	仁多米煎餅(6枚入)	520円
★どら焼き5個セット(箱入)	1,080円		

《おつまみ他》 *軽減税率対象(8%)

甘えび姿焼き	330円	おたまはん(卵かけごはん用醤油)	380円
白バラキャンディチーズ	300円		

◆木次線(米子⇔出雲横田間)

《ソフトドリンク》 *軽減税率対象(8%)

ホットコーヒー(あめつち限定カップ)	300円
老舗中村茶舗の煎茶(あめつち限定カップ)	300円
出雲はとむぎ茶	190円
結の水(ミネラルウォーター)	130円
贅沢二十世紀梨ジュース	560円
ゆずっこ	140円

《アルコール》 20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。

地ビール(島根県)

松江地ビール ビアへるん	600円
--------------	------

地酒(島根県)

米田酒造 花かんざし 180ml(あめつち限定ラベル)	550円
-----------------------------	------

地酒(島根県)

簸上清酒 七冠馬 純米吟醸 一番人気	770円
--------------------	------

地酒呑み比べセット(島根県・鳥取県)

山陰銘酒めぐり・因幡編(100ml×4本)	2,140円
山陰銘酒めぐり・出雲編(100ml×4本)	2,140円

売切れ等により、販売できない場合もございます。あらかじめご了承ください。

2024年4月1日現在

★山陰のお酒★

山陰銘酒めぐりのご紹介



出雲編（島根県のお酒）

美波太平洋（雲南）

純米吟醸 佐香錦



太平洋のように大きく、綺麗な酒をという願いを込めた「美波(みなみ)」は「ビバ」とも読め、ラテン語では「乾杯」の意味を持ちます。約30日間しっかりと発酵させ、ふくらみがありながらスッキリと飲める味わいです。

+5.0
~+6.0

日本酒度

+7.0



島根半島北山山系の、年月をかけてミネラルが溶け込んだ水を使用しています。酵母が元気に発酵し、お米がしっかり溶けて醸された旨味が十旭日の特徴です。

十旭日（出雲）

(じゅうじあさひ)

生酏純米吟醸 改良雄町

豊の秋（松江）

純米辛口 金五郎

「豊の秋」は、五穀豊穡を祈り芳醇な酒が醸されるようにとの思いが込められた銘柄。

「純米辛口金五郎」は、辛口ながら穏やかな味わいです。



+8.0

+1.0

佐香(さか)神社に由来し名付けられた島根の酒米「佐香錦(さかにしき)」を使用し、約30日かけてじっくり育み旨味を引き出したお酒です。穏やかでお米の優しい香りが立ちます。



ヤマサン正宗（出雲）

純米吟醸 佐香錦

因幡編（鳥取県のお酒）



純米吟醸

なかだれ（琴浦）



仕込み水は大山の伏流水。お酒を搾り最初に出てくる「あらばしり」の後の、香りと味のバランスが一番良い「中取り」の部分を取りためた、まさにいいところ取りのお酒です。芳醇な辛口が味わえます。

+5.0

日本酒度

+4.0



「真の地酒とは、その土地にしかない米と水でつくられたもの。そんな本来の地酒を造りたい」という思いから、絶えていた鳥取の酒米「強力(ごうりき)」を復活させ、県内の8蔵と「強力」のお酒を造っています。

純米吟醸酒

五割搗き強力（鳥取）

日置桜（青谷）

純米酒

仕込み水は、管理が徹底されている地元の山の湧水を使用。農家と契約を結び直接米を仕入れており、酒のための酒米から出来上がったお酒です。米の旨みを引き出すことを最優先し、安心感のある米の甘みがあります。

+13.0

日本酒度

+3.5



蔵内の井戸から汲み上げた仕込み水はかなりの軟水。山の頂から井戸まで約100年かけて辿り着く水を使用。山田錦で力強い麴をつくり、玉栄で野性味をプラス。やわらかい酸とやさしい喉越しが特徴です。

純米吟醸

満天星（智頭）