

岛根县

名汤温泉 · 特色土产

玉造温泉

岛根县内拥有60处以上不同泉质的温泉。其中位于松江市内的玉造温泉作为日本最古老的温泉之一更是享誉盛名。它的泉质内含有很高的美肤成分，泡完的肌肤嫩白幼滑让人惊艳。如果你想感受泡在天然化妆水里的美妙滋味就千万不能错过玉造温泉哦！岛根县已连续3年在由日本著名化妆品牌POLA主办的美肤县评选中获得第一，想必这与岛根县内的美肤温泉也有密不可分的关系。



松叶蟹

冬季美食的代表

松叶蟹凝聚了日本海的精华，以其清甜的口感、上等的品质，成为日本全国都被加推崇的高级食材。松叶蟹的打捞地点以岛根县的隐岐诸岛近海为中心，因此只有在岛根县才能品尝到最美味的松叶蟹。



岛根和牛

岛根和牛在日本国内拥有非常高的评价，在各类比赛中都曾获奖。它的特点是鲜艳的色泽、纹路细致的霜降肉、入口即化的口感、浓郁的肉香以及醇厚的风味。



出云荞麦面

在岛根县内有多家提供出云荞麦面的餐厅。由于这里用于磨面的是连皮的荞麦粒，所以和其他地方相比颜色更深、香味更浓，营养价值也更高。

出云荞麦面的传统吃法有「割子荞麦面」和「釜扬荞麦面」2种。

割子荞麦面的吃法是先将荞麦面盛放在精美漆器内，然后按自己的口味浇上小料和汤汁来食用。釜扬荞麦面的吃法则是把荞麦面和煮面条的汤一起放入碗里，然后再放入较浓的汤汁来食用。



和果子

日式甜点

和果子的文化之所以广为流传，全靠曾经的松江藩主——松平治郷（不昧公）成功地将日本茶道传扬开来，才会有后来与之绝配的和果子的诞生。

松江是与京都、金沢并列为日本三大特产和果子的城市。

