MANIWA / OKAYAMA

Sterpleces Courmet & DiningStyle Show Spring 2018

まにわの名品カタログ



勝山の町並みと高瀬舟

ずにざうからの贈り物



真庭市産業サポートセンター

〒719-3214 岡山県真庭市鍋屋6 TEL: 0867-42-4375 FAX: 0867-42-4337 E-mail:info@maniwa-sangyo-sc.com URL:http://www.maniwa-sangyo-sc.com

ホームページ





〒717-0505 岡山県真庭市蒜山上長田459-4 電話0867-66-2116 FAX0867-66-4336

担当:新田 宙司

http://www.nitta-kashiho.com/ E-mail: tyuuji@po.harenet.ne.jp





岡山県真庭市の蒜山高原で、3代にわたり菓子の製造をしております。蒜山の特産品であるジャージー牛乳を たつぷり使った地元の洋菓子・和菓子の製造・販売会社です。蒜山高原へお越しの際は、是非ご賞味くださいませ。

蒜山はちみつ黄金ケーキ



蒜山産ジャージー牛乳を使用した、ふんわり生地に たっぷりのはちみつで仕上げました。

内容量/1個 希望小売価格(税抜) / 1,000円 賞味期限/70日 保存方法/常温 JANコード/4993435018114 製造地/岡山県真庭市 原材料/卵、小麦粉、植物油脂、

砂糖、脱脂粉乳、ジャージー牛乳、 はちみつ、塩、還元水飴/香料、 着色料(カロチノイド色素)、 その他(酒精、乳化剤、グリシン)、 (原材料の一部に卵、小麦粉、乳成分、 大豆、はちみつを含む)

^{グルテンフリー} 蒜山チーズケーキ(スフレ)



小麦粉を使用しないでたっぷりのクリームチーズ ジャージー牛乳を使用したふんわり生地の スフレチーズケーキです。

内容量/1個 希望小売価格(税抜) / 1,400円 當味期限/14日 保存方法/冷蔵 JAN コード/4993435042102

製造地/岡山県真庭市

原材料/ナチュラルチーズ、ジャー ジー牛乳、乳製品、卵白、植物油脂、 グラニュー糖、卵黄、コーンスターチ、 レモン果汁、ナバージュ/トレハロース (原材料の一部に卵、乳成分、大豆を含む)

美甘地域活性化推進協議会





岡山県真庭市の美甘(みかも)の隠れた素晴らしい食材をご紹介します。

ゴールドキャビア



生活水の入うない清流で育てられた"アマゴ"の卵を醤油 漬けにしました。1 匹の親魚かう一度しか取れない非常に希少な卵で、臭みがなく、プチプチとした食感が癖に なります。

商品名/アマゴの卵の醤油漬け 内容量/50g

製造地/岡山県真庭市 希望小売価格(税込) / 2,500 円 賞味期限/1年(解凍後1週間)

しげや旅館 〒717-0105 岡山県真庭市美甘3982 電話0867-56-2019 FAX0867-56-2034 担当者: 笹尾 充

保存方法/冷凍 原材料/アマゴの卵(岡山県産)、 醤油(大豆、小麦含む)、酒、みりん

大吟醸ひめのもち



日本酒の大吟醸を思わせる非常になめらかで、の が良い、純白の輝きを持つ「大吟醸餅」。通常より2割以 上磨き上げたひめのもちのもち米を活用して高級餅商品 として開発しました。

商品名/大吟醸ヒメノモチ 内容量/12個/箱 希望小売価格(税込) / 2,160 円 賞味期限/2ヶ月

保存方法/冷暗所にて保存 製造地/岡山県真庭市 原材料/ヒメノモチ

美甘のもち屋 | 〒717-0105 岡山県真庭市美甘4136-1 電話0867-56-2261 FAX0867-56-2055 担当者:原 亨



岡山産直工房 ((株)十字屋JSHOP)

〒719-3115 岡山県真庭市中396-1 電話0867-45-7888 FAX0867-45-7877 担当:篠原 恵介

http://www.rakuten.ne.jp/jshop-web







当社は地域の活性化、そして「共生」をテーマに、岡山県真庭市を中心としたこだわりの特産品や果物など、健康・ 安全・品質全てにおいて「珠玉の一品」を全国へ発信しています。

特に、「フルーツ王国おかやま」を代表する白桃や真庭産のぶどう、蒜山高原の豊かな土壌で育てられたとうもろこ し、首都圏でも高値で取引される高品質の柿の加工品など、厳選した旬の果物や野菜を販売しております。

ニューピオーネ・ 瀬戸ジャイアンツ、etc(秋季)



全国的にも認知度が高い岡山生まれのニューピオーネや 瀬戸ジャイアンツ、新品種の紫苑やゴルビー、安芸クイ 一ンなど、多彩なぶどうを取り扱っています。

蒜山高原の とうもろこし (夏季)



[黒ぼこ]と呼ばれる肥沃な大地と昼夜の寒暖差が大き な気候に育てられた、甘みの強いとうもろこし。生食で きる品種も取り扱っております。



真庭あぐりガーデン 〒719-3115 岡山県真庭市中396-1 電話0867-45-7333 FAX0867-45-7334 (真庭環境衛生管理(株))

担当:篠原 恵介

http://maniwa-agurigarden.com/ E-mail: k.shinohara@jyujiya-group.com



facebook



当社は未来、そして子どもたちのために、真庭地域の食・農業・文化・福祉・観光などを総合的につなぐ、「循環型社会」 作りをコーディネートし、啓発する場として、真庭あぐりガーデンは活動しています。2015年4月に3つの飲食店とマー ケットを擁する複合施設をオープン、地域の農作物の利用拡大を推し進めてきました。店舗の運営と併せて、地域の伝 統的な食文化と農作物を活用した六次化商品の開発・販売を新たに進めております。

農家の甘酒(水車米)(仮称)



液肥を使って育てたお米を一晩かけて水車で精米した 「水車米」だけを使った甘酒。デンプンを残した精米が できるため、一層深い甘みを感じます。

農家の甘酒(フローズン)(仮称)



地域循環の仕組みの中で作られた液肥を使って育てた お米や野菜などを使って作る甘酒をスイーツ感覚で楽し めるフローズンタイプにしました。



株 会 社 人 1

〒716-1421 岡山県真庭市下中津井548-2 電話0867-45-1117 FAX0867-45-1117 担当:姜 侖秀(カン ユンス)

http://www.hokubo-kimchi.com E-mail: info@hokubo-kimchi.com





御社限定のキムチを開発します! 40年間漬物を作って来た地域のお母さんグループが韓国の調理名人やお母さんたちとの交流で完成させた「北房キムチの素」。野菜専門家のお母さんたちがご当地の食材に合わせたオリジナルキムチを作ります。ワラビキムチやタンポポキムチ、チンゲンサイキムチなど希望に合わせた「ここだけ!」のキムチを開発しています。

キムチの素





この1本の中に生きている乳酸菌が16億個!韓国農家から直接仕入れた唐辛子や、イワシの身と天日塩だけて2年間熟成させたイワシの塩辛エキスなど韓国の良いものと、伊吹島のいりこや岡山の新鮮な野菜など日本の良いものを合わせて作った万能キムチの素です。

商品名/キムチの素 内容量/200g 小売価格(税込)/860円 賞味期限/1ヶ月 保存方法/冷蔵 JANコード/4589857700005 製造地/岡山県真庭市 原材料/大根、ダシ(いりこ、昆布) 唐辛子、イワシの塩辛エキス(イワシ、 天日塩)、唐辛子粉、にんにく、青ネギ 玉ねぎ、梨、生姜、もち米

冬の大根キムチ





北房キムチの素に岡山の高冷地大根を合わせた冬の逸品です。香り豊富な唐辛子の心地良い刺激に、梨や大根の爽快な甘味が加わって絶妙な味を出します。生きている16億個の乳酸菌が作る自然発酵の味を楽しんでください!

商品名/冬の大根キムチ 内容量/250g 小売価格(税込)/640円 賞味期限/1ヶ月 保存方法/冷蔵 JANコード/4589857700015 製造地/岡山県真庭市 原材料/大根、ダシ(いりこ、昆布)、唐辛子、 イワシの塩辛エキス(イワシ、天日塩)、 唐辛子粉、ニンニク、青ネギ、玉ねぎ、梨、 生姜、もち米、きび砂糖、天日塩

岡山県真庭市ってどんなところ?



蒜山三座

蒜山高原

真庭市は、岡山県北部に位置し、多彩な地域資源に恵まれた中山間地域です。

市の北部は、「国立公園 蒜山(ひるぜん)」の一部であり、「蒜山三座(ひるぜんさんざ)」など標高1,000m級の山々が鳥取県との県境を形成し、蒜山高原の広大な高原地帯が広がり、牧歌的な高原風景を醸し出しています。

また、「美作三湯(みまさかさんとう)」の一つであ



真庭市キャラクター 『まにぞう』 る湯原温泉や、のれんの町並みで知られる勝山町並み保存地 区などの多くの観光資源があり、南部には肥沃な平坦地が広がり、農業地帯が旭川支流一帯に形成されています。

真庭に関する情報は 真庭市ホームページをご覧ください



湯原温泉郷

勝山のれんの街



真庭市へのアクセス

車:久世ICまで|岡山、倉敷から……約1時間

列車:中国勝山駅まで | 岡山駅から……約2時間30分(乗換時間を含む)

バス:中国勝山駅まで(高速バス)|岡山駅から……約2時間