



P
13
-
P
14

匠の技が磨き上げる
岡山クオリティ。
最高の食との出逢い。

岡山の美食



P
15
-
P
16

体験したい
ほっこり庶民派
グルメ。

ご当地グルメ



P
17
-
P
18

あれこれ多彩に
楽しむ
岡山のおやつ。

岡山トピックス



岡山の食



燦爛とふりそそぐ陽光。雨の日が比較的少ない岡山は「晴れの国おかやま」がキャッチフレーズ。

穏やかな内海である瀬戸内海の新鮮な海の幸、

肥沃な岡山平野、緑豊かな高原、県下を南北に流れる三大河川など

自然の恵みに育まれた農産物、日本酒やワインをはじめ、多彩な食の魅力にあふれています。

ぜひ岡山の食をご堪能ください。

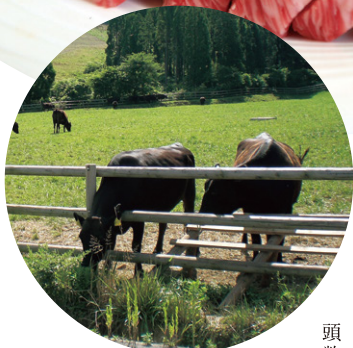
岡山の食
Okayama Local
Gourmet

岡山の 美食

岡山の自然が育んだ海の幸に山の幸。訪れるたびに違う四季の味に出逢えるのが大きな魅力です。代表的な岡山の美味を、ご紹介します。

千屋牛

全国のブランド和牛のルーツ
岡山でしかほぼ
食せない絶品ビーフ。



岡山県北部新見の発祥で、現在の和牛の礎となる日本最古の蔓牛（系統牛）の血統を直接受け継ぐ黒毛和種。中国山地の恵まれた自然環境の中、江戸時代からの歴史と伝統を守り改良を重ねる最上級の肉牛です。ほどよいきめ細かな霜降りと赤身肉の甘みに特徴があり、柔らかな上質な味わいを楽しむことができます。飼育頭数がごくかぎられるため、県外にはほぼ出荷されていない希少なブランド和牛です。

岡山ばらずし

海の幸や旬の野菜、
山菜を彩り豊かに
盛りつけた
豪華な郷土寿司。

焼きアナゴに酢メサワラやマカリ（サッパ）、モガイ（サルボウ）、エビなど、瀬戸内の幸と旬野菜を華やかに盛りつけた郷土寿司。江戸時代の倭約令「二汁一菜」を押しつけられた商人が、「せめて祭りの日ぐらいいちそうを」と、魚や野菜を目立たないようふんだんに酢飯にまぜ、「これなら「菜」と豪華なばらずしを考案。当時は「ぎょうさんの具」をすべて重箱の底に隠し、食べる時は、重箱をひっくり返して食べていたのだそう。「祭り寿司」とも呼び、入れる魚や野菜は家庭や地域、お店によつて様々。見た目の美しさだけではなく、旬の県特産の素材を使い、それぞれの具の美味しさを満喫できる料理です。



瀬戸内・岡山の プライドフィッシュ

変化に富んだ海底地形もあいまって、
四季それぞれに美味な魚介。

東の鳴門海峡、西の豊後水道から入る潮が瀬戸大橋あたりで出合う岡山の海は、魚種がとても豊富です。岡山の漁師が選ぶプライドフィッシュでは「春の魚」と書くサワラはその代表格。鮮度がよいので岡山では「刺身」でもよく食されます。ヒラ、トラフグも春の魚です。夏は、夏バネ（スズキ）、マナガツオ、アナゴ、秋はマカリ（サッパ）、ガザミ（ワタリガニ）、ヨシエビ。冬はダタ（シタビラメ）、ノリ、カキも味がよくなります。ほかにも多彩な魚が目白押しで、天然ダシやタイラギ（貝柱）、イイダコ、ベカ（ペイカ）。またマダコも美味で、特に瀬戸大橋が架かる倉敷市児島の沖は潮が速く、そこで育った下津井ダコはしっかりと太い足が自慢、甘みのある味わいが人気です。



夜明け前から始まる下津井のタコ漁。潮の流れが速いためタコの足は太く強い。天ぷらや刺身、タコ飯などにすると絶品。



白桃・ぶどう

甘くみずみずしい果実
「くだもの王国」岡山を味わう。

様々な四季の果物が味を競う岡山は、まさに「くだもの王国」。甘くて美味しいのはあたりまえ。果樹園ではあまたの名人・匠が「その上、さらに上」をめざして練磨を続けます。夏到来、市場を彩るのは微かにピンク色を浮か上らせ透き通るように白い白桃。とりわけ7月末のほんの1週間が旬の「清水白桃」は別格。エヌラルドグリーンに輝く岡山ぶどうの最盛期は盛夏から秋にかけての時期。「ピオーネ」「マスカット・オブ・アレキサンドリア」をはじめ、人気の「シャインマスカット」など、岡山には美味なぶどうが勢ぞろいしています。



ラ・グランド・コリーヌ・ ジャポンのワイン

世界的なワイン醸造家・
大岡弘武氏が手掛ける、
岡山発の妥協なき自然派ワイン。

フランスで実績を積み、世界で高く評価されるワインの醸造家・大岡弘武氏が2016年から岡山市に拠点を移し、ワイン醸造所「ラ・グランド・コリーヌ・ジャポニ」をオープン。天然酵母を使って、日本固有種ぶどうの赤ワイン「小公子」、マスカット・オブ・アレキサンドリアを使った白ワイン「ルカン・ミスカダレキサンドリア」などが醸造され、国内外のワイン関係者の垂涎的になっています。今までの日本ワインの概念を変え、世界に通用するワイン。その新しい物語が岡山から始まっています。



雄町の日本酒

日本中に広がる「オマチスト」の輪。
ふくよかで円みのあるうま味深いコク、長い余韻……
それが岡山・雄町の酒。

うまい日本酒を造る条件「よい米」「よい水」「よい技」の3拍子が揃い、万葉集に「吉備の酒」を詠んだ歌もある岡山。とりわけ代表的な酒造好適地で、江戸時代末にこの地で発見された日本最古の純血原生種「雄町」の果たす役割は大きい。そして、全国に名をはせた岡山・備中杜氏の育んだ匠の技で醸された酒は特に熟成を経て味が開くといわれ、「雄町」の歴史や味わいに共感するファン「オマチスト」の輪が徐々に日本中に広がっています。



ご当地 グルメ

体験したい ほっこり庶民派グルメ。

気取らず気軽に食べられて
バリエーションも豊富な、
ご当地グルメを
ぜひ体験してください。



ひるぜん焼そば
地元の人々に愛され続けた
味噌ベースの甘辛ダレが
特徴的なご当地グルメ。

西日本屈指の高原リゾート、蒜
山高原。地元では昔から、鶏(かし
わ)肉とキャベツを味噌ベースの甘
辛ダレで味付けした焼そばが親
しまれてきました。2011(平
成23)年、「ご当地グルメでまちお
こしの祭典! B-1グランプリ」で
「ひるぜん焼そば好いとん会」は
1位に輝いています。

B-1グランプリ金賞の
人気グルメ!

ええっ!
見た目は真っ黒

えびめし
名前のギャップに
びつくりの美味しさ。

ルーツは東京渋谷のカレーハウ
ス「いんてい」。その味を岡山
に伝えたのが「岡山いんてい」
の初代・出井氏。創業1966
(昭和41)年から頑なに守り続け
た、だわりの味が、今では、岡山を
代表する洋食の一品に。チャーハン風
の黒ごはんに、ほんのり甘く独特の香
ばしさがクセになりそう。味のベースは
秘伝のスパイスとカラメルソース。



おかやまデミカツ丼
岡山名物として
愛されるご当地丼。

揚げたてサクサクのトンかつの上にかけるデ
ミグラスソースが特徴の「おかやまデミカツ
丼」。味のかなめとなるソースは和風、洋風
と店ごとに個性があります。ラーメンとの
セットが名物のお店もあり、スタイルや味の
違いも楽しめるローカルグルメです。

岡山ローカルグルメの
大定番!



津山ホルモンうどん
新鮮なミックスホルモンのうま味と、
店ごとに工夫したタレの深い味わい。

古くから牛馬の流通拠点だった津山地域。新
鮮な牛ホルモンが手に入りやすかったことから、
地元では多くの店で親しまれたメニューです。
新鮮なミックスホルモンをうどんと一緒に焼き上げ、
味噌や醤油ベースのタレで味付け。シンプルなが
ら、クセになる美味しさです。2011(平成
23)年の「ご当地グルメでまちおこしの祭典!
B-1グランプリ」で「津山ホルモンうどん研究
会」(津山市)は2位を獲得しています。

地元の庶民グルメといえば、
やっぱりこれ!



岡山の食
Okayama Local
Gourmet

岡山 トピックス

あれこれ多彩に楽しむ岡山のおやつ。

定番のお土産、
長年地元で愛されるお菓子、
岡山の新しい名物。
そこには様々な
ストーリーがあります。



岡山土産の
一番手!

きびだんご

「きびだんご」は、日本遺産「桃太郎伝説の生まれたまち おかやま」のストーリーの構成要素のひとつ。その昔は、黍の粉を蒸して作る庶民の日常の食だったとか。江戸時代には吉備津神社の門前でお土産として売られていたようです。江戸末期には茶席の菓子として洗練を極め、のちに明治天皇に献上されるまでになりました。今日では様々な味のバラエティが生まれ、ハラル認証を受ける品も登場しています。



歴史ある
伝統銘菓

お家で
大手まんぢゅう

1837(天保8)年創業以来180余年にわたり
地元で愛され続ける大手饅頭伊部屋の看板銘菓。
伝統の味は、ほの温かいできたてをそのまま、パン＆
バターとあわせるなど新しい楽しみ方も…。倉敷大手
まんぢゅうカフェや雄町工場売店(4月～10月末)で
販売している大手まんぢゅうソフトも人気です。



はくじゅうじ
白十字ワッフル

1957(昭和32)年創業の白十字
が、創業当初から作っているワッフルは、
50年以上愛されるロングセラー。誕生
のきっかけは、どら焼きをヒントに、「あ
んの代わりにカスタードを入れたら…」
というひらめき。一般のワッフルとは違う、
はちみつ風味のふわふわの生地も特徴
的です。

世代を超えて
愛される逸品

キムラヤ
バナナクリームロール

日本人で初めてパン店を開き、明
治天皇にあんパンを献上した銀
座木村屋で修業を積んだ初代
が1919(大正8)年に創業
した、岡山木村屋の名物パン。や
わらかいロールパンに特製バナナク
リームをサンドした味が60年以
上前に誕生して以来、今日に至
るまで愛され続けています。



TVでも紹介された
岡山のおやつ



もんげーバナナ

「もんげー」は岡山弁で「ものすごい」。通常、熱帯地
域でしか栽培できないバナナに独自の特許技術「凍
結解凍覚醒法」で奇跡の耐寒性を持たせ、純国産の
「もんげーバナナ」栽培を可能にしたのが、岡山のD&T
ファーム。高糖度で豊かな香り、もちろん無農薬で、皮
まで食べる事ができるのだから驚きです。

皮ごと食べられる!?
話題のバナナ

Coffee break service コーヒーマイク サービス

コンベンション開催時には、コーヒーマイク(休憩時間)のド
リンクサービスなど、様々なシーンに対応したケータリングプラ
ンをご用意しています。国際会議での休憩コーナーの「和の
演出」などにも対応できますので、お気軽にご相談ください。

和の演出(無料)



ホテルによるケータリング



セルフ方式

