



マッチング ♥ クッキング

岡山県真庭市

みかも村・とみはら村

入場無料!



秘密の食材フェア

試食あり!



in真庭

日時

平成30年2月23日(金) 11:00~15:00

※ 出入り自由・無料試食あり・予約者優先(当日参加可)

会場

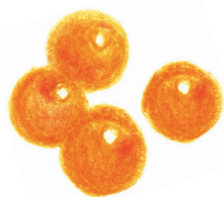
真庭リバーサイドホテル 1階宴会場

岡山県真庭市開田620



美甘村・富原村の素晴らしい食材をご紹介します!

特設キッチンスペースで
食材を自由に使って、
新しい可能性を
見つけて下さい!



地方には都会であまり流通していない優れた食材がまだまだたくさんあります。このプロジェクトは、その優れた食材をご紹介しますべく、秘密の地元食材を見て、触って、味わっていただき、地元シェフや消費者のみなさんとともに、食材提供や食材流通の専門的視点による食材の活かし方を考え、新たなマッチングにより地域産品の利活用を促進し、地域活性化へ繋げるもの。用意する食材とキッチンスペースを存分に使って、参加者全員で産地活性化を考えるきっかけづくりを行います。

今回は、真庭市の美甘地域及び富原地域の産品を中心に、その他真庭市内各地での隠れた食材を素材にし、調理と試食によるマッチングイベントとして、真庭市内の「真庭リバーサイドホテル」にて、「秘密の食材フェア」として開催し、シェフ等来訪者との交流を図り産品PRを含めて、販路開拓・拡大につなげます。





アマゴ

鉄山川の源流で半養殖技法により育てられています。臭みがなく、地元では刺身、塩焼き、唐揚げ等で食されています。



清流そば粉

寒暖の差が大きい美甘村の気候は蕎麦の栽培に適しています。その風土でそだてられた蕎麦の香りは格別とご好評をいただいています。



手摘み薬草

里山は枯葉も多くミネラルの宝庫。そのミネラルが豊富な薬草を手摘みし、ペーストや粉末、またキーマカレーなどに仕上げました。



原木しいたけ

真庭市美甘・富原地区独特の地域の寒暖差気候で育てられたシイタケは、味が濃く、乾燥シイタケは特に料理だし用として珍重されています。



ヒメノモチ

きめが細かく、つやのあるお餅。水を極力ひかえた突き方によって、粘りけやモチモチ感に優れています。



古代米

野生稻の大部分がこの赤米であることからお米のルーツとされ、白米と比較して食物繊維約8倍、カルシウム、カリウムは約3倍、マグネシウムは約4倍、ビタミンB1は約5倍と栄養が豊富です。



ゴールドキャビア・レッドキャビア

特産のアマゴやマスの魚卵を活かしたゴールドキャビア（アマゴの卵の醤油漬け）、レッドキャビア（マスの卵の醤油漬け）です。



手造りこんにゃく

木灰（きばい）の灰汁を使用した、伝統技法で作られた手造りこんにゃく。そのまま刺身こんにゃくとしておいしくお召し上がりいただけます。



ご予約・お問い合わせはこちらまでご連絡ください

下記項目をご記入の上、EメールまたはFAXにてお申し込みください。※参加費無料、当日のご参加も可能です。

お 名 前	フリガナ (名参加)		
所 属			
職 種			
電 話 番 号		FAX 番 号	
E-mail			

FAX番号：0867-56-2033

電話番号：0867-56-2611

E-mail：manabu_morita@city.maniwa.lg.jp

美甘地域活性化推進協議会 事務局
(美甘振興局地域振興課内 担当 森田 学)

〒717-0105 岡山県真庭市美甘4134番地