

# 美作国“美味し食” 新メニュー開発者募集中

エントリー応募締切：2021年10月29日（金）

美作地域に「どうしてもこれを食べに行きたい！！」と思わせる、美作地域の特徴的な食材を使った、訪れなければ味わえない、旅の目的となる新たな食のメニュー開発を公募により行います。

## 開発メニュー

### ①旅の目的となる（≒訪れなければ味わえない）メニュー

- ・「美作地域の特徴的な食材一覧」にある「肉、魚」の区分から1種類以上、「野菜」、「果物」、「その他」の区分の中から1種類以上の食材を必ず使用することとし、その他の食材についても美作地域で生産される食材を使用することが望ましい。

### ②ローカルビーガンメニュー「美作国ビーガン（仮称）」

- ・「美作地域の特徴的な食材一覧」の「野菜」、「果物」、「その他」の区分の中から1種類以上の食材を必ず使用し、その他の食材についても美作地域で生産される食材を使用することが望ましい。
- ・ダシや発酵食品等を1種類以上必ず使用すること。

（その他詳細は、美作国観光連盟HPでご確認ください。）

## 応募資格

次のいずれの要件も満たすこと。

- ①和食、洋食等のジャンルを問わず、飲食物を提供するフードサービスに従事しているプロの料理人又はそのチーム。
- ②美作地域（津山市、真庭市、美作市、新庄村、鏡野町、勝央町、奈義町、西粟倉村、久米南町、美咲町）に在住又は勤務する者。（チームで参加する場合は、その過半数が美作地域に在住又は勤務する者。）

## スケジュール

- 10月29日：エントリー締切
- 11月中旬：メニュー開発依頼者の決定（エントリーシートによる選考）
- 1月中旬の日曜日：中間発表会（試食会）
- 2月上旬の日曜日：公開審査会・新メニュー決定

## 開発支援費

メニュー開発を依頼することとなった方には、精算払いの方法によりメニュー開発のための食材の調達に要した経費について、10万円を上限に支給します。

## “美味し食”メニュー決定後の取り扱い

- ・公開審査会において決定された“美味し食”メニューは、開発者名又は開発チーム名とともに、広く発表します。
- ・また、美作地域への来訪のきっかけとなるよう、県内外にPRしていくとともに、広く管内の旅館、飲食店等での提供を進めていきます。
- ・このため、応募作品（レシピを含む）の一切の使用権は、主催者に帰属させていただきます。

応募方法など詳細はこちら

美作国観光連盟HP  
<http://mimasakanokuni.jp/>



美作国キャラクター  
かたみくん

# 美作地域の特徴的な食材一覧

区分	野菜	肉、魚	果物	その他
津山市	ジャンボピーマン(A) 津山しょうが(B) 自然薯(D) アスパラガス(D)	そずり肉(A) 干し肉(A) よめなかせ(A) つやま和牛(B)	柿(太秋柿)(A) 柿(西条柿)(C) ぶどう(ピオーネ)(C) 梨(D)	津山産小麦(A) 煮こごり(A)
真庭市	蒜山だいこん(A) やまのいも銀沫(A) 土居分小菜(A) とうもろこし(B,C) 蒜山高原野菜(C) 勝山椎茸(C)	ジャージー牛(A) ジビエ(B) 湯けむり地鶏(A) 郷緑温泉のすっぽん(A) ジンギスカン(D) 山女魚(D)	梨(久世代官梨)(B) 山葡萄(B) ぶどう(ピオーネ)(B,C) 蒜山ブルーベリー(C) 柿(西条柿)(C)	ジャージー乳製品(A) 湯原青大豆(A) 美甘ひめのもち(A) 百花の雫(A) 河野酢味噌(A) 巻柿(A) 真庭発酵Sの発酵関係食材(A) 蒜山そば(B) とみはら茶(B) 深山のかおり(B) 勝山久世鮎料理(C) 富原こんにゃく(C)
美作市	寒締めほうれん草(B) 日指ごぼう(B) 万善かぶら(B) 後山だいこん(B) 黒大豆の枝豆(B) アスパラガス(C) 黒大豆(C) きのご類(C)	ジビエ(B) 平飼い山地鶏(B)	白桃(C) ぶどう(C) いちご(C) 柿(C)	もち麦(B) もみじ卵(B) 海田茶(C) むかご(C) 手作りこんにゃく(C) そうめん(C) えごま油(D) 山菜(たらの芽等)(D)
新庄村	源流野菜(B)	新庄牛(C)	サルナシ(A)	ひめのもち(A)
鏡野町	姫とうがらし(A) 原木なめこ(A) 松きこ(A) 上齋原地域産ククラゲ(B) トマト(C) しいたけ(C) 自然薯(D)	ひらめ(あまご)(A)	すうめ(A) 無農薬いちご(B) 白桃(C) ぶどう(C) 梨(新高梨)(C) 梨(愛宕梨)(C)	はちみつ(B) 健康茶(黒文字、くまざさ)(D) 山菜(山ウド、タキミズナ)(D)
勝央町	作州黒(黒大豆)(B)		ぶどう(シャインマスカット)(B) ぶどう(ピオーネ)(B,C) ハウス白桃(B,C) 露地白桃(C)	岡山甘栗「作州栗」(A,B) 米こうじ(D)
奈義町	小坂のたけのこ(A) 白ネギ(B) 里芋(B) 黒枝豆(B) 作州黒(黒大豆)(B) アスパラガス(C) トウモロコシ(C)	なぎビーフ(A) おかやま黒豚(奈義町産)(A)	ぶどう(ピオーネ)(D) 梨(D) ブルーベリー(D)	そば(D)
西粟倉村	トウモロコシ(C) アスパラガス(C)	森のジビエ(鹿)(B)	ブルーベリー(C)	森のうなぎ(B) ヒノキパン(B)
久米南町	きゅうり(B,C) アスパラガス(D)		ぶどう(シャインマスカット)(B) ゆず(C) いちご(D) 白桃(D)	棚田米(A) えごま(D) えごま油(D) 山菜(D) まつたけ(D) そば(D)
美咲町	黄ニラ(A) しょうが(C) きゅうり(C) アスパラガス(C) れんこん(C)	ベーコン(B) 京鴨(B)	ぶどう(シャインマスカット)(B,C) ぶどう(ピオーネ)(B,C) ブルーベリー(B,C) 梨(C)	棚田米(A) 赤そば(B,C) そば(C) 卵(C) ヨーグルト(C) 乾燥しいたけ(C)

- 区分 A (希少性) : 他の地域からわざわざそれを求めて人が来ているような食材、この地域でしか食べられていないような食材、他の地域ではあまり生産されていない食材
- B (高付加価値) : 地域のブランド食材、相場よりも高価格で取引される食材
- C (生産規模) : 割とどこでも生産しているが、域内での生産量が多い食材
- D (その他) : どの区分にも当てはまらない食材