

■ 桃シロップ漬け



清水白桃を使い、手づくり・無添加で作っています。美味しさをたっぷり味わっていただくため、大きな桃も二つ割りで入るように広口の瓶を使用しています。

- ☎ 平松農産
〒710-1314 倉敷市真備町下二方 1331-1 TEL 0866-98-6529
- 🏠 サンさん岡山（岡山市）、
インターネット販売 <http://mail.e-actos.com/>
- ¥ 650円/個

■ 吉備路桃のシロップ漬（清水白桃100%）



桃の最高級品種「清水白桃」が2個、食べやすいサイズにカットされています。シロップは甘さ控えめで桃の味をひきたてます。

- ☎ 総社婦人大学（総社市生活交流グループ協議会）
〒710-1201 総社市久代4700 TEL 0866-95-9015
- 🏠 サン直広場ええとこそうじゃ、神が辻日曜ふれあい市
- ¥ 700円/瓶

■ 千屋牛ラーメン



岡山県を代表する千屋牛の牛骨とすじ肉を、厳選素材で煮込んだ絶品スープ。地元産の米粉20%を合わせた麺は、独特のもっちりした食感です。

- ☎ (株) 哲多すずらん食品加工
〒718-0302 新見市哲多町花木161-1 TEL 0867-96-2862
- 🏠 岡山県内の百貨店・大手量販店・道の駅・主要駅・土産物店、岡山空港など
- ¥ 1365円/2人前

■ 和牛丼



奥備中で育った良質の千屋牛と地元産のたまねぎ・しいたけ・ごぼうなどととも天然だしで煮込み素材の力を引き出した牛丼です。

- ☎ (株) 哲多すずらん食品加工
〒718-0302 新見市哲多町花木161-1 TEL 0867-96-2862
- 🏠 岡山県内の百貨店・大手量販店・道の駅・主要駅・土産物店、岡山空港など
- ¥ 525円/150g

■ 黒大豆きな粉



岡山県産の黒大豆をひいた「黒大豆きな粉」はお豆腐と合わせても、存在感たっぷり。なめらかさとコクが特長です。

- ☎ 池田根っ子の会（総社市生活交流グループ協議会）
〒710-1201 総社市久代4700 TEL 0866-95-9015
- 🏠 サン直広場ええとこそうじゃ、神が辻日曜ふれあい市
- ¥ 250円/100g

■ ゆず・もも・キャロット・いちごジャム



地元産の素材を使ったジャムシリーズです。ヨーグルトにかける、お湯をそそぎホット飲料など、バリエーション豊かに楽しめます。

- ☎ 清音ふるさと味工房たんぽぽ会
〒719-1172 総社市清音軽部785-2 TEL 080-1912-4047
- 🏠 きよね青空市、清音公民館、JA岡山西山手直売所、吉備路もてなしの館、サンロード吉備路、吉備の里山手の市、JA岡山はなやか南店、サンさん岡山、天満屋津山店
- ¥ 450円/200g

■ いちじくジャム



素材の自然な味を生かし、本来の甘味・風味を引き出しております。食物繊維も多く、優しい甘さとプチプチとした食感がクセになります。

- ☎ 星の郷青空市（株）
〒714-1413 井原市美星町西水砂55-1 TEL 0866-87-3908
- 🏠 星の郷青空市、サンさん岡山
- ¥ 250円/100g

■ 豪溪福神漬



優しい甘さと楽しい食感の「豪溪漬」は13種類もの野菜や豆が入っていて、主役にもなるお漬物です。

- ☎ 池田根っ子の会（総社市生活交流グループ協議会）
〒710-1201 総社市久代4700 TEL 0866-95-9015
- 🏠 サン直広場ええとこそうじゃ、神が辻日曜ふれあい市
- ¥ 320円/80g