

🍷 まるごとピオーネ飲むお酢



果汁そのものを発酵させてできたお酢に、濃縮果汁をブレンド。ブドウの香りが漂い、酸味が弱く飲みやすいお酢です。4倍程度に薄めて飲むのがお勧めです。

- ☎️ (有)ウカンファーマーズファクトリー
〒716-1321 高梁市有漢町有漢 2555 TEL 0866-57-3545
- 🏠 農産工房「蔵里」、高梁ふるさと特産ゆめ市場、岡山空港
- ¥ 1000円/本

🍡 モグ丸焼



色白でアクが少なく柔らかいことが特徴の「連島ごぼう」をたっぷり生地に入れ、ごぼうの風味を生かすように作っています。

- ☎️ 連島生活改善教室 (JA 倉敷かさや女性部連島支部)
〒712-8001 倉敷連島西之浦 512 TEL 086-444-0435
- 🏠 パティオつらじま (倉敷市)
- ¥ 150円/個

🍡 鬼のめんくり玉



岡山県総社市特産の米粉と「きびみどり」(正式名称:すいおう)の芋を使った揚げ菓子です。

- ☎️ 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
- 🏠 JA岡山西山手直売所
- ¥ 280円/袋

🍡 お米くっきー



さらっとした米粉の生地がそのままクッキーになりました。米粒も入っていて、米粉パンのもちもち感とは違うサクツとした軽い食感です。

- ☎️ 手づくりハーブ菓子香房 ローズマリーママ
〒719-3701 新見市哲西町矢田 3585-1
TEL 0867-94-9017 (道の駅「鯉が窪」)
- 🏠 道の駅「鯉が窪」、JAあしんふれあい市場、サンさん岡山、国民宿舎「帝釈峡」、岡山大学医学部付属病院売店
- ¥ 300円/10枚

🍷 千屋牛炭火炙り牛カレー



一度炭火で炙った香ばしい千屋牛が80g(5~6枚)入っているだけでなく、地元の完熟トマトをベースにしたルーのコクと旨味が特長です。

- ☎️ (株)哲多ずらん食品加工
〒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
- ¥ 1050円/230g

🍷 ほし柿



ひとつひとつ丁寧に皮向きされた柿は専用の干場にきれいにつるされ、秋の冷たい空気の中で乾燥。甘さも増し、自然で濃厚な味わいになっています。

- ☎️ 山ノ上干柿生産組合 〒714-1227 矢掛町山ノ上 矢掛町農林建設課
〒714-1297 矢掛町矢掛 3018 TEL 0866-82-1010 (代)
- 🏠 水車の里フルーツピア、矢掛宿場の青空市きらり、天満屋倉敷店
※販売期間 11月下旬~12月下旬
- ¥ 980円/6個入り

🍷 マスカットワイン



クレオパトラが好んだというマスカット。甘口はその高貴な香りそのままに口当たり優しく、辛口はその気高さを感じるキレのある飲み口です。

- ☎️ ふなおワイナリー有限公司
〒710-0262 倉敷市船穂水江 611-2 TEL086-552-9789
- 🏠 天満屋岡山店・倉敷店、天満屋ストア県南各店、岡山空港ショップ、岡山駅サンステ売店、倉敷アイビースクエア、倉敷美観地区周辺酒販店、JA岡山西船穂直売所、メルカートたまきた果菜館
- ¥ 1500円/360ml、2100円/500ml、3000円/720ml

🍷 高梁紅茶



お茶の栽培に適した、朝霧の多い高梁市内で栽培される貴重な国産のダージリン。しっかり色が出て渋みが少なく、味に深みがあります。

- ☎️ 百姓のわざ伝承グループ
〒716-0066 高梁市松原町松岡 888-1 TEL 0866-26-0255
- 🏠 JAびほくグリーンセンター農産物直売所、高梁ふるさと特産ゆめ市場、神楽の里フレンドショップ
- ¥ 630円/50g