

スタンプ3つで応募！

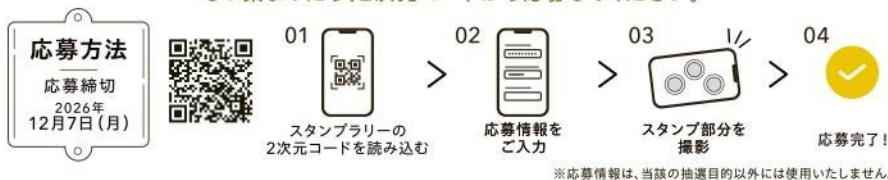
真庭の発酵食品をプレゼント まにわ 真庭発酵グルメスタンプラリー

まにわ発酵調味料orお酒セット



多様な発酵食文化が息づく真庭から、選りすぐりの発酵食品を5,000円相当のセットにして、抽選で5名様にプレゼント！アルコールを含まないセットもお選びいただけますので、ご家族みなさまで真庭の発酵グルメをお楽しみいただけます。

中面に掲載しているお店で「発酵グルメ」を楽しんで、スタンプを3つ集めよう！
3つ集まったら、2次元コードから応募してください。



＼ 発酵ツアーの紹介 ＼

発酵のまち“真庭”へ。こだわりの職人を訪ね、
発酵食と地域の魅力を体感するツアーに参加しませんか？

真庭は、清らかな水と寒冷な気候が育む発酵食文化のまち。
日本酒や味噌などの和の発酵から、チーズやクラフトビールと
多彩な発酵が揃います。職人を訪ね、見て・聞いて・食べて、真庭の
魅力を体感してみませんか。



体の中から彩づく

真庭発酵 グルメマップ

スタンプ3つで応募！
真庭の発酵食品をプレゼント

抽選で
5名様に
プレゼント



まにわ発酵調味料 or
お酒セットをプレゼント！
※ご応募時にお選びいただけます

＜開催期間＞2026

9.18 FRI —
11.30 MON



OKAYAMA MANIWA

真庭観光局 一般社団法人 真庭観光局

〒719-3201 岡山県真庭市久世2511-13「修徳館」内
TEL.0867-45-7111 FAX.0867-44-3002

この冊子に掲載されている情報は2026年9月現在のものです。
変更になることがありますので、あらかじめご確認のうえお出かけください。

真庭の発酵関連情報の
詳細はこちらから



www.maniwa.or.jp

詳しい観光情報はwebで！

真庭観光WEB 検索



Instagramでも最新情報を発信中！

2609 3000

クーポンご利用で
対象メニューがお得に

詳しい対象商品はこのチラシ中面へ

クーポンは1名様1枚有効

クーポンは切り取って、このチラシ
中面の対象店舗にてご清算の際に
レジまでお持ちください。

グルメマップ店舗
対象メニューで使える

¥100 OFF

使用期間 2026年

9月18日(金)~11月30日(月)

グルメマップ店舗
対象メニューで使える

¥100 OFF

使用期間 2026年

9月18日(金)~11月30日(月)

グルメマップ店舗
対象メニューで使える

¥100 OFF

使用期間 2026年

9月18日(金)~11月30日(月)

真庭発酵グルメマップ



01 チーズフォンデュ 蒜山コース

ひるぜん
ジャージーランド蒜山
エリア

自家製ジャージー牛ゴダチーズに
キルシェを加え、風味豊かに仕上げ
ました。お子様からお年寄りまで
楽しめます。

☎ 2,750円(税込) ※2名様より
📍 真庭市蒜山中福田956-222
☎ 0867-66-7011
🕒 9:30-16:30



📅 元旦及び1・2月の火・水曜日
📱 @hiruzenjerseyland

02 蒜山の恵みピザ

蒜山ハーブガーデン
ハービル蒜山
エリア

ジャージー牛のチーズを使用
したピザ。(9月初めは生ハムの
オニオンツナポテトピザ)※季節に
よってピザの内容は変更になります。

☎ 1,500円(税込)
📍 真庭市蒜山西茅田1480-64
☎ 0867-66-4533
🕒 10:30-15:00



📅 水曜日
📱 @herbillrose4533

〈注意事項〉

クーポンは切り取って、このチラシ
中面の対象店舗にてご清算前
にレジまでお持ちください。●他の
クーポンと併用することはできません。
●クーポンは1名様1枚有効。
●使用済みクーポンは無効となります。

03 真庭鹿の味噌漬け

下湯原温泉
ひまわり館湯原
エリア

新鮮な鹿肉を河野酢味噌特製の
味噌に漬け込み、鉄板で香ばしく
焼き上げています。臭みも少ない
味噌漬けを味わってください。

☎ 1,000円(税込)
📍 真庭市下湯原4-1
☎ 0867-62-7080
🕒 11:00-14:00



📅 火曜日
📱 @himawarikan

05 酒粕チーズピッツァ

CAFE bird

勝山
エリア

御前酒の酒粕と三種のチーズを
使用した、風味豊かな石窯焼き
ピッツァ。発酵食品の奥深い味わい
をお楽しみください。

☎ 1,800円(税込)
📍 真庭市勝山416-1
☎ 0867-44-3001
🕒 11:30-14:30
17:00-20:30



📅 木曜日・第1・3水曜日
📱 @cafe_bird

07 十字屋御膳 カレイの酒粕漬け

真庭あぐりガーデン
真庭本店落合
エリア

御前酒の酒粕や河野酢味噌の
地味噌・森田醤油など、真庭の味を
ふんだんに、手作りのおばんざいや
漬物にも楽しめる御膳です。

☎ 1,980円(税込)~
📍 真庭市中396-1
☎ 0867-45-7333
🕒 11:00-14:00



📅 水曜日
📱 @maniwaagrigarden

09 湯葉膳

白寿庵

久世
エリア

ランチメニューの杏仁豆腐を
発酵食品である地元の甘酒を使用
した甘酒豆腐プリンに期間限定で
提供いたします。

☎ 1,980円(税込)
📍 真庭市久世2872
☎ 0867-42-0228
🕒 11:30-14:00
(最終入店時間13:30)



📅 水・日曜日
📱 @hakujuuan0228

04 銀鱈粕漬け定食

御前酒蔵元直営
お食事処 西藏勝山
エリア

脂の乗った銀鱈を御前酒の吟醸粕を
使った粕床に漬け込みました。
オープン当時より愛され続ける
人気メニューです。

☎ 2,200円(税込)
📍 真庭市勝山116
☎ 0867-44-5300
🕒 11:00-14:00



📅 水・木曜日
📱 @nishikura2017

06 発酵バターで炒めた鶏もも肉とほうれん草の
クリームパスタNostalgie Café
ろまん亭勝山
エリア

蒜山酪農の発酵バターで焼いた
コクと旨味のある鶏もも肉と、
ほうれん草をまろやかなクリーム
パスタに仕上げました。

☎ 1,300円(税込)
📍 真庭市勝山249
☎ 0867-44-2345
🕒 11:00-15:00



📅 月・金曜日
📱 @nostalgiecafe_romantei

08 名物はたる御膳・発酵シリーズ

北房ほたる庵

北房
エリア

真庭里海米の海鮮釜飯に、
落酒造場の酒粕を使った粕汁と
発酵漬物を添えた、発酵食品も
楽しめる御膳です。(要予約)

☎ 1,780円(税込)
📍 真庭市下皆部664
☎ 0866-52-2600
🕒 11:00-14:00



📅 火曜日・第1月曜日
📱 @hotaruan_hokubo

スタンプ

3つで応募!

真庭の発酵食品をプレゼント

真庭発酵グルメ
スタンプラリー開催中

開催期間 2026年
9月18日(金)~11月30日(月)
プレゼント応募、詳しくは

