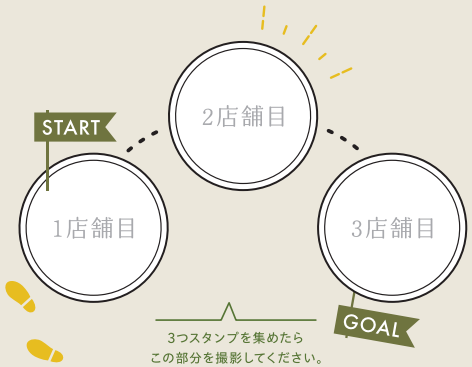
スタンプ3つで応募！

真庭の発酵食品をプレゼント

真庭発酵（まにわ）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。

応募方法
応募締切
2026年
12月7日（月）

01 スタンプラリーの2次元コードを読み込む
02 応募情報をご入力
03 スタンプ部分を撮影
04 応募完了！

※応募情報は、当該の抽選目的以外には使用いたしません。

＼ 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。





▲発酵ツーリズム

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！

2610

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





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
9.5 SAT —
11.30 MON

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

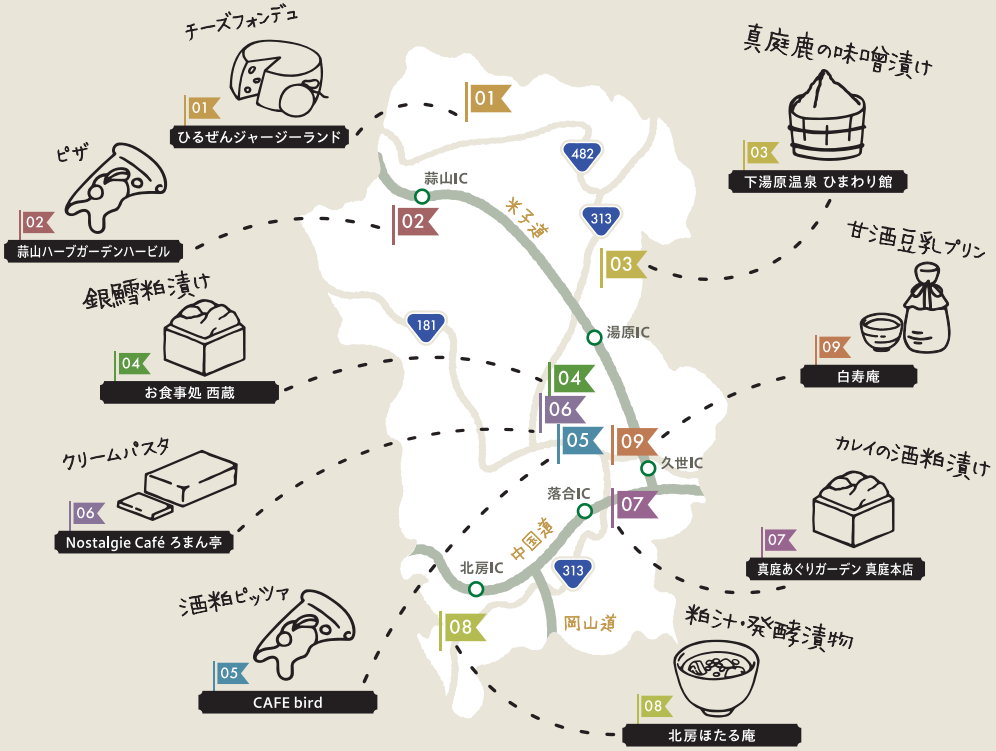
クーポンは1名様1枚有効

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	グルメマップ店舗 対象メニューで使える	グルメマップ店舗 対象メニューで使える
¥100 OFF	¥100 OFF	¥100 OFF
使用期間 2026年	使用期間 2026年	使用期間 2026年
9月5日（土）-11月30日（月）	9月5日（土）-11月30日（月）	9月5日（土）-11月30日（月）

MANIWA FERMENTED FOOD GUIDE MAP

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ー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)
- 真庭市蒜山西茅部1480-64
- 0867-66-4533
- 10:30-15:00
- 水曜日
- @herbillrose4533

●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。

店舗記入欄

●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。

店舗記入欄

●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。

店舗記入欄

〈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24-1
- 0867-62-7080
- 11:00-14:00
- 火曜日
- @himawarikan

04 銀鱒粕漬け定食

御前酒蔵元直営 お食事処 西蔵

勝山エリア

脂の乗った銀鱒を御前酒の吟醸粕を使った粕床に漬け込みました。オーブ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

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

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

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

08 名物ほたる御膳・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)
- 真庭市下呰部664
- 0866-52-2600
- 11:00-14:00
- 火曜日・第1月曜日
- @hotaruan_hokubo

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乳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
- @hakujyuan0228

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5日(土)→11月30日(月)

プレゼント応募、詳しくは

価格 住所 電話番号 提供時間 定休日 Instagram ID