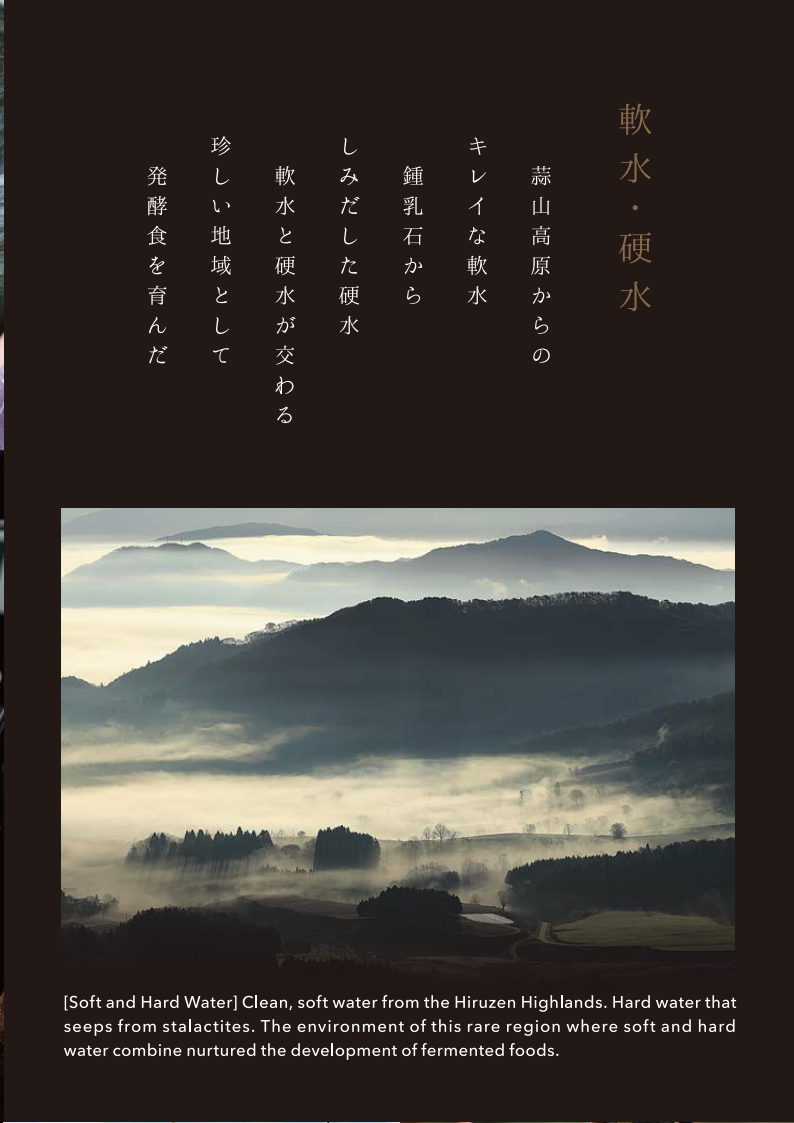




location

Access to OKAYAMA
by Train (Shinkansen)

JR岡山駅までの所要時間
Travel time to JR Okayama Station

東京 3時間15分 Tokyo 3 hours and 15 minutes	米子 Yonago
名古屋 1時間35分 Nagoya 1 hour and 35 minutes	IC 蒜山 Hiruzen
新大阪 45分 Shin-Osaka 45 minutes	IC 湯原 Yubara
広島 40分 Hiroshima 40 minutes	IC 久世 Kuse
博多 1時間45分 Hakata 1 hour and 45 minutes	IC 北房 Hokubo

Access to OKAYAMA
by car

JR岡山駅 JR Okayama Station 約15分 Approx. 15 minutes (6km)	岡山桃太郎空港 Okayama Momotaro Airport 約25分 Approx. 25 minutes (28km)
岡山IC Okayama IC 約50分 Approx. 50 minutes (60km)	賀陽IC Kayo IC 約25分 Approx. 25 minutes (32km)
落合IC Ochiai IC 約30分 Approx. 30 minutes (40km)	落合IC Ochiai IC 約30分 Approx. 30 minutes (40km)
蒜山IC Hiruzen IC	蒜山IC Hiruzen IC

IC 中国池田 Chugoku-Ikeda

IC 岡山 Okayama

IC 高松中央 Takamatsu-chuo

IC 岡山桃太郎空港 Okayama Momotaro Airport

IC 蒜山 Hiruzen

IC 湯原 Yubara

IC 久世 Kuse

IC 北房 Hokubo

IC 落合 Ochiai

IC 米子 Yonago

蒜山ICまでの所要時間
Travel time to Hiruzen IC

中国池田IC 2時間30分 Chugoku-Ikeda IC 2 hours and 30 minutes
広島IC 3時間 Hiroshima IC 3 hours

恵・実り

おだやかな高原
ほのぼのとした畑
のどかな田んぼ
すべての恵が
この場所で
やすらぎに包まれて
美味しく実る

[Blessings and Ripening] Peaceful highlands. Warm and friendly fields. Serene rice paddies. All these blessings come together in this tranquil place and ripen into delicious flavor.



河野酢味噌製造工場
Kono Vinegar Miso Manufacturing Factory



1888年(明治21年) 久世で創業。初代から変わらない蔵と木桶を使い天然醸造にこだわっている。麴を始めお酢や味噌など、どれもすべて手作業でつくられゆっくりとした時間の中で醸されている。

Founded in Kuse in 1888. The brewery has used the same storehouse and wooden barrels since its founding, with a commitment to natural brewing methods. Everything from koji mold to vinegar and miso is made by hand and fermented slowly.

〒719-3201 岡山県真庭市久世267
☎0867-42-0102
📍📷



イル リコッタール
IL RICOTTARO



蒜山の奥に構えるチーズ工房。放牧したジャージー牛の搾りたてミルクを使用。シチリアで学んだ製法をもとに、手間をかけながら濃厚なミルクと移り気な微生物たちの力を借りて、風味豊かなチーズを醸している。

The cheese workshop is located deep in the Hiruzen mountains. Fresh milk from pastured Jersey cows is used to make the cheese. The owner puts time and effort into crafting flavorful cheeses from the rich milk and migratory microbes, using processes he learned in Sicily as a base.

〒717-0501 岡山県真庭市蒜山中福田960-31
☎0867-44-1255
📍📷



辻本店
Tsuji Honten



1804年(文化元年)三浦藩御用達の献上酒として古くから親しまれている酒蔵。全国唯一の全量雄町蔵と古代製法「菩提配」で醸す。地元の水と技にこだわり杜氏は県内初の女性杜氏が務めている。

This sake brewery has long been popular, serving as the official sake of the Miura Clan since 1804. Brewing sake using the ancient "bodaimoto" method, it is the only brewery nationwide to use 100% Omachi rice. The first female chief brewer in the prefecture runs the operations with a commitment to local water and techniques.

〒717-0013 岡山県真庭市勝山116
☎0867-44-3155
📍📷



ラッテバンビーノ
Hiruzen Latte bambino Since1998



酪農家で、チーズ工房も構える。つねに美味しさを追い求め、ジャージー牛を20年がかりで品種改良。飼料まで手づくりの絶品チーズは、遠方からのファンも多く、料理人をも唸らせる濃厚な味わい。

He is a dairy farmer and this is his cheese workshop. In the constant pursuit of great taste, the owner has spent 20 years on selective breeding of Jersey cows. The exquisite cheese which is all made by hand, including the cow's feed, attracts many fans from far and wide, and even makes chefs swoon.

〒717-0503 岡山県真庭市蒜山富山根681-1
☎0867-66-2658
📍



落酒造場
Ochi Brewery



1893年(明治26年)北房に創業。伝統ある清酒「大正の鶴」蔵元として知られ酒米は主に岡山を代表する「朝日米」と「雄町米」にこだわっている。蛍の舞う清き中硬水を汲み上げ、力強くてキレイのある酒造りを行っている。

Founded in 1893 in Hokubo. Known for its traditional "Taisho no Tsuru" sake, the brewery mainly uses Asahi and Omachi rice varieties, which are representative of Okayama. The clear, medium-hard water with fireflies dancing in the air is used to create a strong, crisp sake.

〒716-1433 岡山県真庭市下告部664-4
☎0866-52-2311
📍📷



美作ビアワークス
Mimasaka Beer Works



真庭初のクラフトビール醸造所。麦芽とホップ、旭川の伏流水を使い副原料には茶葉や酒粕、蜂蜜など個性豊かな地元産の副原料にこだわっている。日々研鑽しながらも遊び心を忘れないマイクロブルワリー。

Maniwa's first craft beer brewery. The brewery uses malt, hops, and Asahi River subsoil water, with a commitment to unique, locally-produced secondary ingredients such as tea leaves, sake lees, and honey. A microbrewery that continues to improve every day, always maintaining a sense of playfulness.

〒717-0023 岡山県真庭市江川817-1
☎0867-44-1535
📍📷



ひるぜんワイナリー
Hiruzen Winery



日本固有の種であり、地元蒜山産の「ヤマブドウ」を中心に芳醇なワインづくりをしている。栽培や醸造が難しいとされていたが、いくつものコンクールで受賞するなど、野趣溢れるヤマブドウの魅力が生かされている。

This winery makes mellow wines mainly from the Hiruzen Yamabudo mountain grape, a species unique to Japan and cultivated locally in Hiruzen. Although it was once considered difficult to cultivate and brew with, their Yamabudo wine has won several competitions and the winery is leveraging its appeal.

〒717-0602 岡山県真庭市蒜山上福田1205-32
☎0867-66-4424
📍📷



様々な発酵文化を持つ者たちが集まっている、「まにわ発酵's」。真庭固有の食文化を発信し、国内外から注目を集めている。

Maniwa Haccos is a collection of diverse people within our fermentation culture. We share Maniwa's unique food culture, attracting attention both inside and outside of Japan.

お問い合わせ:一般社団法人 真庭観光局

〒717-0013 岡山県真庭市勝山654
☎0867-45-7111
📍📷

