



黄ニラたこ焼き

もみじ卵を使った生地に、タコと黄ニラをたっぷり。黄ニラの風味と食感が生きたたこ焼きに。ソースではなく、桃太郎カットネギに塩とゴマ油で。

Takoyaki bar REEF

所在地/岡山市北区柳町1-2-11 VCビル3F&4F



岡山県産牛と黄ニラのスープ

和牛のうまみをシンプルに、そしてダイレクトに味わえる温かいスープ。具には牛肉と柔らかく煮た牛スジが。黄ニラとネギの香りと食感もアクセントに。トッピングにパウチも。

台所山猫

所在地/岡山市北区表町3-10-57



岡山の気鋭のシェフと農家がコラボ!

岡山の食材で創った 秋のオリジナルメニュー



バターナッツかぼちゃと岡山産豚肉の軽い煮込み オリエンタル風

岡山県産の豚肉と野菜をやさしいカレー風味のソースで煮込んだ体が温まるひと品。柔らかい肉と季節の野菜をたっぷり、横に添えた焼きおにぎり風ライスとともにどうぞ。

2nd Life Dining Place

所在地/岡山市北区平和町4-6



バイピッツァ、フルネード (レモネードのいちごバージョン)

イチゴペーストと冷凍イチゴ、牛乳、ゴーダチーズ、もみじ卵、千両ナスやパプリカと、岡山づくしの一品。ピザ生地はパイで作っているのでサクサク。

パティスリー スウエ サロン ド テ

所在地/岡山市北区問屋町21-102



米粉のもちもちクレープ

米粉ともみじ卵を使用したもちもち食感のクレープ。中には、冷凍イチゴを使ったコンフィチュールと純生クリームがたっぷり!

ジュ・フォヴィアン

所在地/岡山市北区西古松西町9-26



自家製 苺ミルクシェイク

冷凍イチゴと牛乳を使用し、てんさい糖と自家製シロップをプラス。岡山のイチゴの甘みと岡山の牛乳のマイルドさがダイレクトに味わえる。

中山下テラス

所在地/岡山市北区中山下2-1-55 中山下テラス5F



猪肉と栗、レンコンのパイ包み焼き 岡山のりとイチゴソース

猪肉独特の臭みを取り除いた猪豚を柔らかく煮込み、レンコンや栗の歯ざわりとパイのサクとした食感が楽しい。岡山のりとイチゴペーストを使ったソースとの相性も◎。

ファロ ピッコリノ

所在地/岡山市北区中山下1-9-12 クライン・ガルドン中山下102



岡山野菜のコロッケ

サトイモのマッシュに、玄米やゴボウやレンコン、枝豆など岡山野菜をたっぷり加えた食感も楽しいライスコロッケ。トマトソースとサツマイモ、ヒモウガラシを添えて。おかずにもおつまみにも。

野菜食堂 こやま

所在地/岡山市北区田町1-3-35



畠瀬本店のちまき

鶏ガラのダシで炊いたもち米やさつまいもなど、岡山の野菜や肉を使用した具だくさんのちまき。桃太郎ネギと黄ニラの香りもアクセントに。

畠瀬本店 食品部

所在地/岡山市中区浜3-13-1



炙りチャーシュー丼

岡山県産の豚肉を4日間かけてじっくりトロトロに煮込んだチャーシューは、自家製甘辛ダレとの相性抜群。軽く炙ることでさらに香り高い一品に。トッピングに温泉玉子も。

手打ちうどん ふじもと

所在地/岡山市北区北方2-3-41



野菜たっぷりミネストローネとジビエそばろバジル風味

きびトマトやパプリカなど野菜たっぷりのミネストローネに、猪豚ミンチを使ったミートボールが。岡山県産小麦をブレンドした生パスタに、グラナパダーノチーズを豪快に絡めて。

レストラン ア・ラ・メゾン

所在地/岡山市北区内山下2-6-11



猪肉の生ハムとヤギのチーズのWHEYリゾット

本来捨てられることの多いホエーを使った、栄養価の高い一品。自家製の猪肉の生ハムとシェフルチーズもたっぷりでお得感満載!

VIGNETTE

所在地/岡山市北区石関町1-10



パプリカ AOBAオリジナルアイス

3色(赤、黄、オレンジ)のパプリカとジャージー牛乳100%のオリジナルアイスを、バランスよく合わせたおいしいアイス。パプリカは焼いてから皮をむき、風味は残しつつ甘みを増している。

畑でとれるアイスのお店 AOBA

所在地/岡山市北区内山下1-15-10