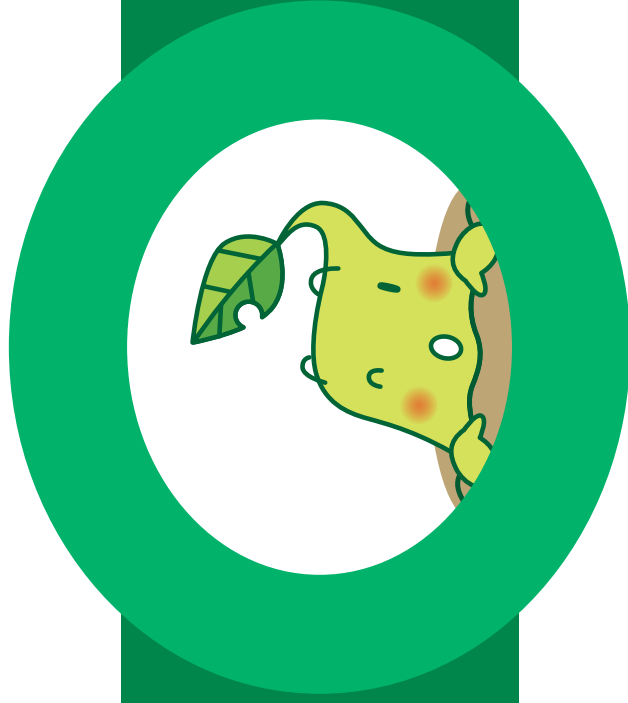


made in MANIWA made in MANIWA

made in MANIWA

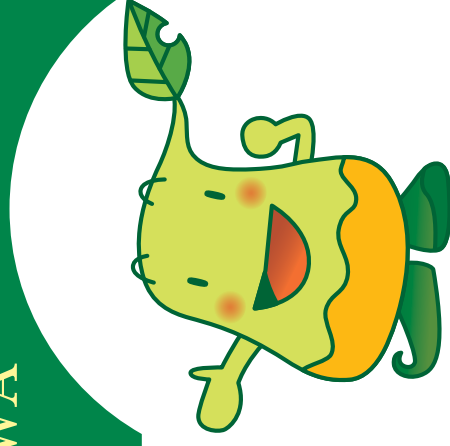


発行元
真庭市産業観光部バイオマス政策課
〒719-3292 岡山県真庭市久世2927-2
TEL 0867-42-5022 FAX 0867-42-1037
URL <http://www.maniwa-brand.jp/>

やさしい おいしい うれしい

真庭ブランド

made in MANIWA



岡山県北、

豊かな自然に恵まれた真庭市では、
地域の「自慢」や「誇り」になるような
優れた商品を『真庭ブランド』として
認定しています。



made in MANIWA made in MANIWA

made in MANIWA

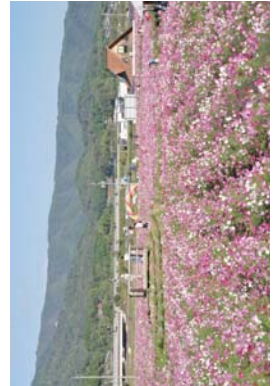
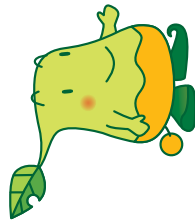
岡山県北の真庭市は、
北部の高原から南部の盆地まで
実にさまざまな風土と
自然に恵まれたまちです。



山河の幸、
大地の実り、
伝統の技



そんな真庭の水と緑、
そして人が育んだ品々を
ここに紹介します。



600年の歴史を持つ郷原漆器(ごうばらしっき)ですが、戦後には一時生産が途絶えたこともあり、しかし、郷原漆器を愛する人たちの熱心な研究と協力で平成元年に見事復活しました。

特徴はなんといってもその製法です。真庭産のヤマグリの生木を芯持ちのまま木地挽きしており、さらに塗りの過程で拭き漆という技を用います。これは木の収縮を恐れて徐々に失われていった古典的な技法。自然の風合いを残したシンプルなデザインなので普段使いのうつわとしても最適です。

室町時代から伝わるとも言われるその歴史には、かの宮本武蔵も愛用していたとの言い伝えも残っています。名瀑「神庭(かんばん)の滝」近くの山中で採れる高田石で造られており、

この石は石質の優秀さから、江戸時代には藩画として乱掘を禁じられていたほどです。

天然石のやわらかな曲線を残しているため、凜とした雰囲気の中にもやさしさとぬくもりを感じます。硬すぎず軟らかすぎずキメ細かな石質が特徴の高田石。一度手に取るとこの硯の良さがわかるはずですよ。

【郷原漆器生産振興会】

〒717-0602 岡山県真庭市蒜山上福田425
TEL 0867-66-5611 FAX 0867-66-5611
URL <http://www.goubara.jp/>



【中島硯店】

〒717-0013 岡山県真庭市勝山289
TEL 0867-44-2045 FAX 0867-44-2045
URL <http://www.shokokai.or.jp/33/3358110011/>



御前酒「ひるぜんの恵」

江戸時代から勝山の地で日本酒を醸し続けてきた御前酒蔵元辻本店。

岡山を代表するといっているこの酒蔵から

新しいお酒が生まれました。

蒜山高原で栽培された酒米「アキヒカリ」を全量使用し、

旭川の伏流水と一体になってできたのが

この純米酒「ひるぜんの恵」です。

蒜山高原の清々しさそのままに仕上げたのは岡山県で初の女性杜氏。

さっぱりとした香りと少し辛口な味わい特徴で、

お米の旨みをしっかりと感じることができるおいしいお酒です。

【御前酒蔵元 辻本店】

〒717-0013 岡山県真庭市勝山116

TEL 0867-44-3155 FAX 0867-44-5290

URL <http://www.gozenshu.co.jp/>



紅こうじ米酢「紅酢」

明治時代に米酢屋として創業した河野酢味噌製造工場は、

真庭唯一の食酢蔵です。

創業より途切れることのない天然地下水と

地元のお米を使って「紅酢」はできあがりました。

このお酢に含まれる18種類のアミノ酸の中には、

GABAが含まれています。また、アントシアニンも含まれており、
体にも優しい逸品です。

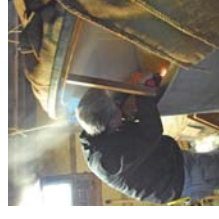
一般的なお酢に比べてまろやかでムレ香が少ないこの米酢は、
調理用としてももちろんですが黒砂糖やジュースで薄めれば
飲用としてもおいしくいただけます。

【(有)河野酢味噌製造工場】

〒719-3201 岡山県真庭市久世267

TEL 0867-42-0102 FAX 0867-42-0162

URL <http://kohno-honten.co.jp/>



蒜山ジャージー乳製品

豊富な栄養価で知られるジャージー牛乳。その全国一の飼育頭数を誇るのが蒜山酪農です。飼育から乳製品の開発と製造までを徹底した管理のもとで行い、不動の地位を獲得しています。

成分をチェックし認められた牛乳しか使わないというほどのこだわりは、

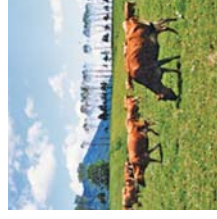
牛乳の品質に自信があるからこそできるというものです。濃厚でコクのあるジャージー牛乳本来の味を追求し続け、牛乳はもちろんヨーグルト、チーズ、アイスクリームなどさまざまな商品を生み出しています。

【蒜山酪農農業協同組合】

〒717-0501 岡山県真庭市蒜山中福田958

TEL 0867-66-3645 FAX 0867-66-3647

URL <http://jerseyland.hiruraku.com/>



蒜山ヤマブドウ製品

ヤマブドウは日本固有のもですが、日本では珍しい葡萄です。

蒜山高原に自生していた1,000本もの野生の木を選抜し、たった3本の木から栽培がスタートしました。

日照時間などの気候の違いから、

本場とされる東北地方のものよりも甘みが強いのが特徴です。

この高原の果実の魅力を伝えるためにワインやジュース、ジャムなどの商品を数多く開発しています。

どの商品もヤマブドウを贅沢に使用しており、野性味をしっかりと残しながらも上品な味わいが楽しめます。

【ひるぜんワイン(有)】

〒717-0602 岡山県真庭市蒜山上福田1205-32

TEL 0867-66-4424 FAX 0867-66-7017

URL <http://www.hiruzenwine.com/>



落合羊羹(舟形)

(株)古見屋羊羹

〒719-3144
岡山県真庭市落合垂水199
TEL 0867-52-0005
FAX 0867-52-0019
<http://www.komiya-yokan.co.jp/>

(有)西口屋本店

〒719-3144
岡山県真庭市落合垂水93
TEL 0867-52-0065
FAX 0867-52-0060
<http://www.ochiaiyoukan.com/>

加藤商店

〒719-3144
岡山県真庭市落合垂水47
TEL 0867-52-0144

(有)梅田屋羊羹店

〒719-3144
岡山県真庭市落合垂水183
TEL 0867-52-0042
FAX 0867-52-0020

(有)おちあい羊羹

〒719-3153
岡山県真庭市栗原1628-4
TEL 0867-54-0832
FAX 0867-54-0832
<http://www.shokokai.or.jp/33/3358210050/>

落合地域は古くから羊羹どころとして知られています。かつてこの地を流れる旭川を往来し、地域の繁栄を支えた高瀬舟。

その高瀬舟を模してつくられたのがこの羊羹です。ひと口で食べられるサイズの小さな舟は、どことなく親しみを感じます。羊羹に形をかえた高瀬舟は、今では変わらぬ味と地域の歴史を運んでいます。

落合地域には多くの羊羹店が軒を連ねていますが、それぞれに守ってきた味には特徴があります。まずはひとつひとつを味わってお気に入りを見つけて下さい。

甘さや歯ざわりなど特徴はメーカーによって様々。あなたのお気に入りを見つけて下さい。



とみはら茶(緑茶)

富原地域は古くからヤマ茶が自生する肥沃な土地で、お茶の栽培が盛んに行われてきました。神谷(かたに)といわれる山あいの小さな谷にあり、地理的な条件は決して恵まれていたとは言えませんが、ここだからこそ守ってこられたお茶づくりを実践しています。小規模・少人数でも、時間と手間をかけることを忘れず、体にやさしいお茶をつくり続けてきました。健康に役立つ、飲みやすく簡単に利用できるお茶づくり、自然を大切にすお茶づくりを目指しています。健康飲料生産工場と位置付け衛生管理には特に注意しています。

【富原製茶組合】

〒717-0741 岡山県真庭市若代2828

TEL 0867-46-2935 FAX 0867-46-2935



富原銘茶(緑茶)

富原地域の神谷は、山間冷涼で急峻な傾斜地が多い土地。生産性はあまり高くありませんが、冬場の厳しい冷え込みのため越冬害虫が少なく、農薬に頼らずにお茶の栽培ができます。お茶はカテキン類やビタミンCなどの栄養分が豊富。「おいしいだけでなく体にやさしいものであること」という考えを大切にしています。

独特の澄んだ香りとさっぱりとした苦味と渋みが特徴ですが、これはまさに地域の風土が育んだもの。それを商品に活かすために日夜研究と努力を重ねています。

【(有)寿園】

〒717-0741 岡山県真庭市若代2302-2

TEL 0867-46-2038 FAX 0867-46-2566

URL <http://www.momotaro-tea.com/>



深山のかおり

深山のかおりは、薬草としても用いられる「カラケツメイ」をふんだんに使った特徴あるお茶です。大正時代からこのお茶をつくり続け地域で愛されてきました。その製法は今も昔も変わることがなく、手作業で丹精こめて作られています。

漢方やその他の薬草のようなクセのある香りはなく、飲んでみると甘く香ばしい風味が口いっぱい広がります。かつては昭和天皇、皇后両陛下もご愛飲されたお茶で、この独特の味を求めて全国各地から注文を受けています。

青大豆(キヨミドリ)

地域の振興作物として栽培がスタートしたのがおよそ10年前。今では中国地方でトップの栽培面積を誇るまじになりました。標高や気温などの気候的条件から湯原地域が栽培適地とされており、そのなかで高い品質を保つための徹底した栽培管理を行っています。

青大豆のキヨミドリは普通の大豆に比べてシヨ糖含有量が豊富で風味が豊か。豆腐や味噌などの加工品も増えてきており、キヨミドリの魅力を多くの消費者に届けることができるようになりました。

【(有)深山のかおり本舗】

〒717-0013 岡山県真庭市勝山1364-2
TEL 0867-44-3519 FAX 0867-44-4829



【湯原農産物生産組合】

〒717-0406 岡山県真庭市豊栄1515
TEL 0867-62-2011 FAX 0867-62-2097



久世代官梨

江戸時代に地域振興に尽くした名代官の早川公。

この地域の偉人にちなんだ名称で

特産梨のブランド化に取り組んできました。

久世特産梨生産組合では独自の基準を設けて、

収穫された梨の中でも

「外観が良いもの」「700グラム以上のもの」

「糖度が13度以上のもの」の全てをクリアするものを、

『代官梨』として自信をもって世に送り出しています。

選別された梨をひとつひとつ丁寧に箱詰めして出荷します。

食卓に良いものを届けるために最後まで手間を惜しみません。

ひるぜんこだわり大根

ひるぜん大根は蒜山地域を代表する野菜として知られてきましたが、

そのなかでも旬にこだわりぬいた逸品が

この「ひるぜんこだわり大根」です。

大根にこだわり続けた自分たちの

最高の大根で勝負しようと考え、

量から質への転換と同時にこの大根の生産をはじめました。

一番の特徴はなんといっても「寒締め栽培」によって増した甘み。

この大根は、初霜が降りる11月上旬から

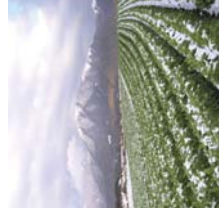
根雪となる12月上旬までの季節限定商品ですが、

旬にこだわったこの大根は他では味わえません。

【久世特産梨生産組合】

〒719-3201 岡山県真庭市久世2903-1

TEL 0867-42-1123 FAX 0867-42-0289



【JAまにわ大根部会協議会】

〒717-0505 岡山県真庭市蒜山上長田490-15

TEL 0867-66-2540 FAX 0867-66-4202

モコブリック製品

真庭ブランドは岡山県真庭市で

「真庭らしさ」「独自性・希少性」「安全性・信頼性」

の3つの認定基準で審査され、真庭市が認定しています。

モコブリックは間伐材や端材からできた木片とセメントを混ぜてできた次世代のコンクリート製品です。

保水性と透水性の両面に優れているのが大きな特徴で、

路面の舗装などに使用すると、

ヒートアイランド現象の緩和効果が期待できるといふ、

まさに環境にやさしい製品です。

真庭ペレットと同様に、バイオマスタウン真庭を象徴する製品。

環境にやさしいことはもちろん、

木を使っていることで軽量化にも成功。

従来品の約3分の2という軽さで取り扱いやすさも大きな魅力です。

【ランデス(株)】

〒719-3192 岡山県真庭市開田630-1

TEL 0867-52-1141 FAX 0867-52-3515

URL <http://www.landes.co.jp/>

