

備前市市民センター 出店ブースMAP

お土産ブース

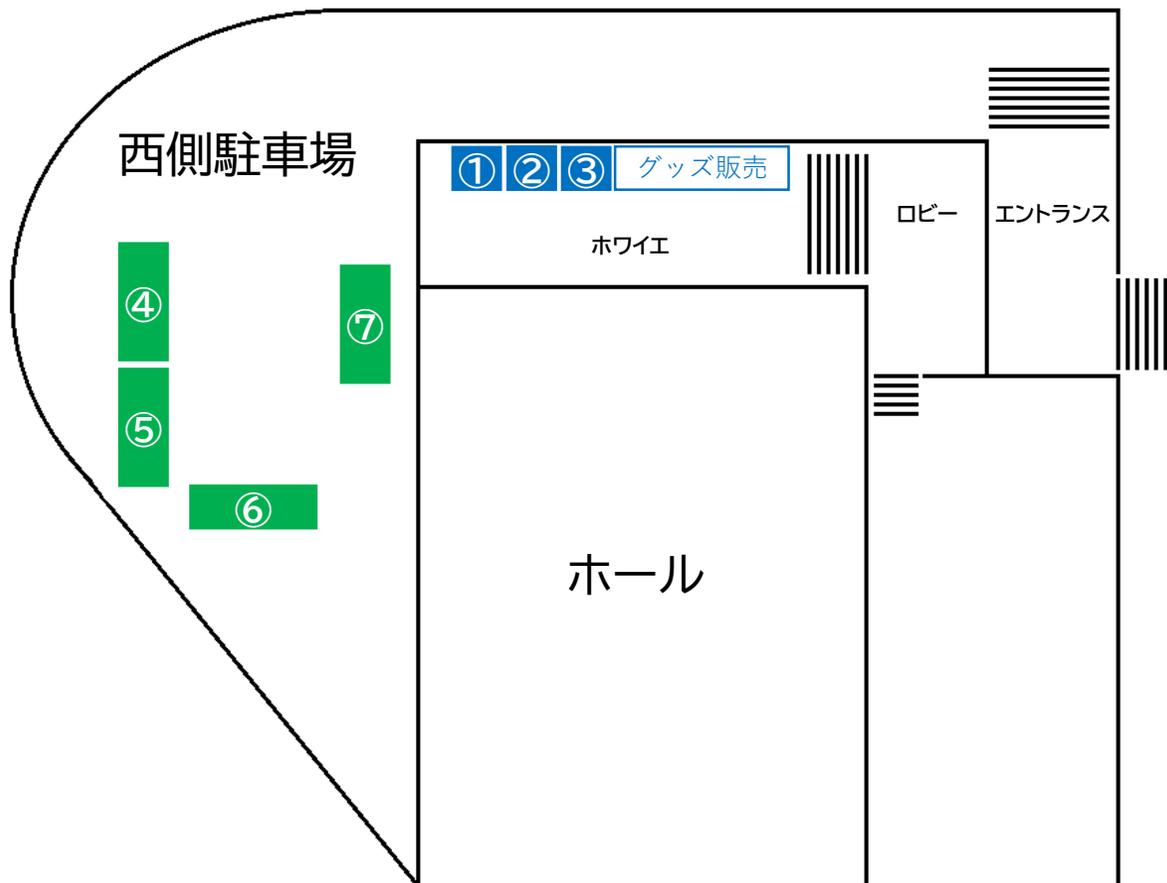
① NPO法人あおぞら会 きずな
手芸小物
就労継続支援A型事業所が製作するデニムや帆布生地、草木染生地を使ったオリジナルバッグやポーチ。サステナブルを意識し、古着をリメイクした小物も制作している。
焼き菓子
岡山県産米粉、小麦粉を使用したクッキーやラスク。一つ一つ丁寧に焼き上げています。
※売上げは障がい者施設の運営等に役立てられます。

② 八百吉商店
ジャム&ペーストセット
岡山県産の野菜や果物を使ったジャムやペーストを手作りしています。
できる限り無農薬・有機栽培のものを原料に選び、お砂糖はきび糖を使用。
また添加物は極力使用せず作っています。

③ JA晴れの国岡山 備前支店
里海米
瀬戸内海で育った牡蠣の殻に含まれる豊かなミネラル成分を田んぼに入れて、土づくりをし、育てた良質なお米。
山と海は繋がっています。山のミネラルが川を伝って海に流れ出し、牡蠣等を育てています。
「その牡蠣殻を田んぼに返すことでお米を元気に育てよう」、「牡蠣殻を土づくりに使うことで豊かな里山と里海の環境を守ることにつなげよう」というのが「里海米」の取り組みです。

フードブース

④ 備前海産有限会社
アヒージョ瓶詰(カキ・タコ・バイカ)
瀬戸内の海の恵みをオリーブオイル等調味料に漬けた旨味たっぷりのアヒージョ。
(パスタにも使用できます。)
※バイカ…瀬戸内海の特産。水揚量が少ないため、主に地元で食され、全国には出回りにくい小さなイカ。
焼穴子
瀬戸内海産の穴子を自家製のタレで職人が丁寧に焼き上げます。ふるさと納税でも人気の品。
おにぎり(穴子・バイカ)
刻んだ瀬戸内海産穴子、バイカの足をそれぞれたっぷり入れた他では味わえない珍しいおにぎり。
干しバイカ
瀬戸内海特産のバイカを自家製タレに漬け込み、干したもの。子どもからお年寄りまで人気の珍味。
塩アミ
瀬戸内海産のアミエビを塩漬けたもの。ご飯のお供、おつまみに最適です。



⑤ T's Kitchen YOTTE
クレープ
フルーツ王国岡山ならではの新鮮なフルーツを使ったクレープ。

⑥ 岡山しも太郎商店
焼き芋
筆文字で格言が書かれた新聞紙で提供される石焼き芋。

⑦ お好み焼き きたろう
日生カキオコ(牡蠣入りお好み焼き)
アマモ場再生など里海づくり活動により、豊かな日生海域で育ったプリプリの牡蠣を使用したご当地グルメ。