

令和8年3月17日

お知らせ

所属	備前県民局地域政策部 地域づくり推進課	和気町 和気鵜飼谷温泉
担当	堂本、宮本	大竹、井上
電話	086-233-9803（直通）	0869-92-9001

備前エリア7市町の食材が味わえる

備前おかやま定食（和気鵜飼谷温泉 Ver.）を限定販売します！

備前県民局では、2月10日から2月27日までの12日間、おかやま晴れの国食堂（県庁食堂）において、備前エリア7市町の食材が味わえる「備前おかやま定食」を限定販売し、好評をいただきました。

さらに、このたび、開業30周年を迎えた和気鵜飼谷温泉に全面協力いただき、内容を一新した「備前おかやま定食（和気鵜飼谷温泉Ver.）」を限定販売することとしましたので、お知らせします。

記

1 提供期間

令和8年3月20日（金・祝）～3月24日（火）

※各日15食限定

太陽と緑と温泉に憩う健康郷



2 提供場所

和気鵜飼谷温泉 本館2Fレストラン TEL: 0869-92-9001

（和気郡和気町益原 666-1）

3 提供メニュー 「備前おかやま定食」

- ・備前牛焼すき
- ・小鉢三点盛り（ほうれん草のお浸し、白菜ときくらげの牛肉しぐれ和え、こんにゃくの竜田揚げ）
- ・黄ニラとおかのりのむら雲仕立て
- ・ブルーベリーソースの桜プリンと番田芋のスイートポテト添え

4 提供価格

1, 500円 (税込)

5 使用食材

使用食材	産地	使用した料理
黄ニラ	岡山市	黄ニラとおかのりのむら雲仕立て
番田芋	玉野市	スイートポテト
鷹取醤油	備前市	小鉢三点盛り(ほうれん草のお浸し)
白菜	瀬戸内市	小鉢三点盛り(白菜ときくらげの牛肉しぐれ和え)
おかのり	赤磐市	黄ニラとおかのりのむら雲仕立て
アルムの卵	赤磐市	備前牛焼すき
備前牛	和气町	備前牛焼すき
佐伯こんにゃく	和气町	小鉢三点盛り(こんにゃくの竜田揚げ)
ブルーベリー	吉備中央町	桜プリン