



美作国 美味し国 プロジェクト

美<sup>うま</sup>味<sup>ま</sup>し食

## プロジェクト協力店 募集案内

2022年3月

**プロジェクトの協力店を募集します。**

(いずれか1つからでもご参加いただけます)

**⇒協力店になるメリットは3頁をご覧ください。**

**早期申込締切：2022年3月23日(水)17：00**

※なお、早期申込締切以降も、協力店の申込は随時受け付けています。

**早期申込特典：2022年3月26日(土)の山陽新聞朝刊に、あなたの店舗をプロジェクト協力店として掲載させていただきます。**

# プロジェクトの概要

「食」は旅に鮮やかな彩を添え、魅力的で思い出深いものにします。  
旅行者は、地域ならではの「食」を求め、訪れた先の食文化を感じ取ります。

このプロジェクトは、そうした美作地域の特徴的な「食」を通じて誘客を図り、  
地域産業の振興と地域経済の好循環を目指すものです。

## 5つの企画で滞在コンテンツの充実を図ります。

### 新開発グルメ

美作地域の特徴的な食材を使用した、この地域に訪れなければ味わえない新たに開発したメニュー『美味し食』の提供店舗を増やし、PRします。

### 伝統グルメ

美作地域の「代表的な料理」「昔から食べられている料理」等を『美味し食』として認定し、提供・販売店舗をPRします。

### 地域食材の積極的使用

美作地域の食材を積極的に使用し、提供している飲食店等をPRします。

### 地酒とのマリアージュ

美作地域の地酒（日本酒、ワイン、クラフトビール）の消費拡大に向け、地酒の特徴を見える化し、PRします。併せて、『美味し食』等とのマリアージュも提案します。

### イベントのPR

美作地域の「食のイベント」情報を集め、わかりやすくPRします。

美作地域の自治体で構成される美作国観光連盟をはじめ、  
総勢31団体が実行委員会を組織し、プロジェクトを盛り上げます。

## 美作国“美味し国”プロジェクト実行委員会

美作国観光連盟  
(構成団体)

岡山県美作県民局  
津山市  
真庭市  
美作市  
新庄村  
鏡野町  
勝央町  
奈義町  
西粟倉村  
久米南町  
美咲町

津山商工会議所  
作州津山商工会  
真庭商工会  
みまさか商工会  
鏡野町商工会  
久米郡商工会  
岡山県観光連盟  
津山市観光協会  
真庭観光局  
鏡野町観光協会  
湯郷温泉観光協会  
ビジット奈義

津山旅館組合  
湯原町旅館協同組合  
湯郷温泉旅館協同組合  
奥津温泉旅館組合  
津山食品衛生協会  
真庭食品衛生協会  
勝英食品衛生協会  
津山飲食業組合  
津山菓子組合  
株式会社曲辰  
美咲町物産センター  
むらづくり新庄村

美作大学・美作大学短期  
大学部  
岡山県立津山東高等学校  
日本野菜ソムリエ協会  
岡山ソムリエ有志の会  
株式会社中国銀行  
津山信用金庫

# 参加いただきたい3つの企画

(いずれか1つからでもご参加いただけます)

## その1 新開発グルメへの参加

プロジェクトで新たに開発した、美作地域の特徴的な食材を使用したメニューをあなたのお店で提供していただくものです。

**※準備が整い次第募集を開始します。今回は募集対象外**

## その2 伝統グルメへの参加

あなたのお店で提供・販売している「伝統グルメ(※)」を私たちに教えていただくものです。(メニューによっては、メニューの関係団体等への確認が必要な場合がございますのでご注意ください。)

※プロジェクトが美作地域の「代表的な料理」「昔から食べられている料理」等として認定したメニュー(別添「伝統グルメ一覧」参照)を言います。

### 協力店の要件(個別事項)

(1) 伝統グルメを提供又は販売していること。(別添の「伝統グルメ一覧」参照)

## その3 地域食材の積極的使用への参加

あなたのお店が、美作地域で採れる食材をふんだんに使ったメニューを提供したり、美作地域の食材を積極的に使用しているお店であれば、そのことを私たちに教えていただくものです。

### 協力店の要件(個別事項)

- (1) 美作地域で採れる食材をふんだんに使ったメニューを提供したり、地域の食材を積極的に使用したメニューを提供していること。
- (2) 地域の旬な食材を使用した店舗であることをしっかりと消費者にPRできること。

### 協力店の要件(共通事項)

- (1) 美作地域(津山市、真庭市、美作市、新庄村、鏡野町、勝央町、奈義町、西粟倉村、久米南町、美咲町)に店舗がある飲食店又は宿泊施設等
- (2) キャンペーンなどを実施する際に協力いただける店舗
- (3) 問い合わせ、資料提供のお願い等に協力いただける店舗
- (4) 飲食店については、岡山県飲食店感染防止対策第三者認証制度の認証取得店舗  
(取得見込を含む)
- (5) 食品衛生法をはじめ、関係法令を遵守している店舗
- (6) 暴力団又は暴力団員等と社会的に非難されるべき関係を有していない店舗

# 協力店になる4つのメリット

本プロジェクトでは協力店の広報宣伝等を行います。  
あなたのお店の新たな顧客、リピーター獲得に役立ちます！

## メリット1

美味し国プロジェクトのホームページに  
あなたの店舗情報が掲載されます。

## メリット2

協力店対象キャンペーンを実施します。  
(一例：スタンプラリー)

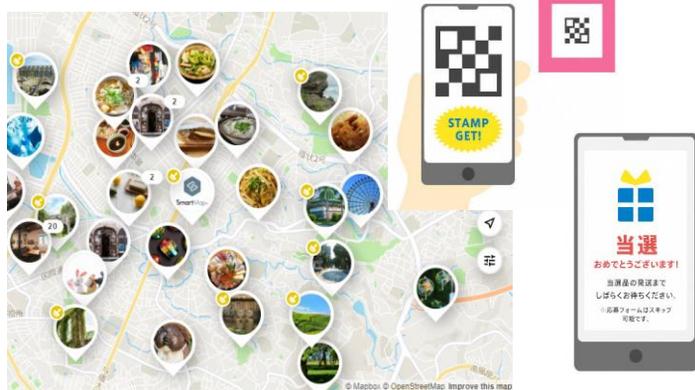
## メリット3

各種メディアやSNSなど、様々な媒体で  
情報発信されます。

## メリット4

プロジェクトロゴをご使用いただけます。

### メリット2



### メリット1

“美し食”新メニューとは



### メリット4



美作国 美味し国プロジェクト  
美し食

### メリット3



「美作国」の食で誘客を

# 協力店の参加申込の流れ

## 申込は、わずか3ステップ

### ステップ1

「美作国“美味し国”プロジェクト参加申込シート」に必要事項を記入



### ステップ2

ホームページ掲載用の店舗画像3点を準備  
(外観、内観、メニュー等)



### ステップ3

参加申込シートと画像3点を下記、提出先にメール送信（メールが使えない場合は、お電話ください。）

申しいただいた内容は、事務局にて確認の上、プロジェクトのホームページに掲載させていただきます。

さらに、

2022年3月23日(水)17:00までに申込された方には、

早期申込特典として、2022年3月26日(土)の山陽新聞朝刊に、あなたの店舗をプロジェクト協力店として掲載させていただきます。

**【提出先メールアドレス】 [sjtosa@po1.oninet.ne.jp](mailto:sjtosa@po1.oninet.ne.jp)**

〒700-0904 岡山市北区柳町2-1-1

美作国“美味し国”プロジェクト実行委員会事務局(山陽新聞事業社内)担当：土佐 TEL:086-803-8232 (平日10:00~17:00)

提出先メールアドレス

申込日： 年 月 日

**sjtosa@po1.oninet.ne.jp**

※提出いただく資料は、「参加申込シート」と「店舗画像3点」です。

なお、伝統グルメに参加の方は「伝統グルメ一覧」も必要です。

## 美作国“美味し国”プロジェクト 参加申込シート

ご参加企画（参加いただける企画を○で囲ってください。（複数可）

~~新開発グルメ~~ ・ 伝統グルメ ・ 地域食材の積極的使用

※参加企画で「伝統グルメ」を選ばれた方は、別添の「伝統グルメ 一覧」に提供・販売状況を記入し、参加申込シートと一緒に提出してください。

提供・販売店舗情報（ホームページに掲載する情報です。）

店名 ※		TEL ※	
住所			
HP		SNS	
営業時間		定休日	

店舗のPRコメント（100～150文字程度）

--

美作地域の旬な食材を使用していることのPRコメント（50～100文字程度）  
（「地域食材の積極的使用」に参加される店舗は、こちらも記入）

--

店舗画像

HP掲載用の画像3点（外観、内観、メニュー等）をご準備ください。

ご担当者さま連絡先（内容の確認等でご連絡することがあります。）

氏名		連絡先TEL	
メールアドレス			

※2022年3月23日(水)17:00までに申込された方にはプロジェクトの協力店として「店名」「電話番号」を2022年3月26日(土)の山陽新聞朝刊に掲載させていただきます。

## 伝統グルメ 一覧

※参加企画で「伝統グルメ」を選ばれた方は、次の表の中から、あなたのお店で提供・販売してる伝統グルメについて、「提供・販売状況」欄に○印を付けて、参加申込シートと一緒に提出してください。

代表的な地域・昔から主に食べられてきた地域	伝統グルメ 名称	提供・販売状況	
		提供	販売
美作地域各地	鯖寿司		
	おこわ類		
	ジビエ(しし鍋、しし肉等)		
津山市	津山ホルモンうどん		
	干し肉		
	ヨメナカセ		
	煮ごごり		
	そずり鍋		
真庭市	ひるぜん焼そば		
	蒜山そば		
	ジャージー乳製品		
	こけら寿司		
	ジンギスカン		
	勝山のいも銀沫(銀沫料理)		
新庄村	新庄ひめっ子雑煮		
鏡野町	鏡野いもじる		
	原木なめこ汁		
奈義町	里芋の煮っころがし		
	わさびの醤油漬け		
久米南町	柚子味噌		
美咲町	さわら茶漬け		
	クサギナのかけめし		
	たまごかけご飯		
	黄ニラ雑炊		

※店内で飲食できるメニューは「提供」、できないものは「販売」に○印をしてください。

提出先メールアドレス

申込日: 4年3月17日

sjtosa@po1.oninet.ne.jp

※提出いただく資料は、「参加申込シート」と「店舗画像3点」です。

なお、伝統グルメに参加の方は「伝統グルメ一覧」も必要です。

### 美作国“美味し国”プロジェクト 参加申込シート

ご参加企画(参加いただける企画を○で囲ってください。(複数可))

~~新開発グルメ~~ ・ 伝統グルメ ・ 地域食材の積極的使用

※参加企画で「伝統グルメ」を選ばれた方は、別添の「伝統グルメ 一覧」に提供・販売状況を記入し、参加申込シートと一緒に提出してください。

提供・販売店舗情報(ホームページに掲載する情報です。)

店名 ※	UMARESTAURANT	TEL ※	0867-42-0000
住所	〒719-3292 岡山県真庭市000-0		
HP	<a href="https://www.umashikunirestran.jp">https://www.umashikunirestran.jp</a>	SNS	<a href="https://www.instagram.com/umashikuniproject/">https://www.instagram.com/umashikuniproject/</a>
営業時間	平日10:00~21:00 土・日・祝10:00~16:00	定休日	火曜日・祝日

店舗のPRコメント(100~150文字程度)

鹿肉ミートパスタ、ローストなどフレンチをコンセプトにしたレストランです。  
ご予約いただけたら奈義牛のフルコースをご用意いたします。  
また、屋外にはBBQができるスペースがあり、家族ずれから団体様までお越しいただき楽しんでいただけます。絶品みまさかの味をご堪能ください。

美作地域の旬な食材を使用していることのPRコメント(50~100文字程度)  
(「地域食材の積極的使用」に参加される店舗は、こちらも記入)

季節に応じた美作地域の食材を使って、創作料理を提供しています。  
黒豆が旬な時期には、お店自慢の黒豆ビーフ丼が登場します。  
地域の食材を使用した多彩なメニューをお楽しみください。

店舗画像

HP掲載用の画像3点(外観、内観、メニュー等)をご準備ください。

ご担当者さま連絡先(内容の確認等でご連絡することがあります。)

氏名	美味し太郎	連絡先TEL	080-2880-0000
メールアドレス	<a href="mailto:sjtosa@po1.00000000">sjtosa@po1.00000000</a>		

※2022年3月23日(水)17:00までに申込された方にはプロジェクトの協力店として「店名」「電話番号」を2022年3月26日(土)の山陽新聞朝刊に掲載させていただきます。

## 伝統グルメ 一覧

※参加企画で「伝統グルメ」を選ばれた方は、次の表の中から、あなたのお店で提供・販売してる伝統グルメについて、「提供・販売状況」欄に○印を付けて、参加申込シートと一緒に提出してください。

代表的な地域・昔から主に食べられてきた地域	伝統グルメ 名称	提供・販売状況	
		提供	販売
美作地域各地	鯖寿司		○
	おこわ類	○	
	ジビエ(しし鍋、しし肉等)		
津山市	津山ホルモンうどん		
	干し肉		
	ヨメナカセ		
	煮ごり		
	そずり鍋		
真庭市	ひるぜん焼そば		
	蒜山そば		
	ジャージー乳製品		
	こけら寿司		
	ジンギスカン		
	勝山のいも銀沫(銀沫料理)		
新庄村	新庄ひめっ子雑煮		
鏡野町	鏡野いもじる		
	原木なめこ汁		
奈義町	里芋の煮っころがし		
	わさびの醤油漬		
久米南町	柚子味噌		
美咲町	さわら茶漬		
	クサギナのかけめし		
	たまごかけご飯		
	黄二郎雑炊		

※店内で飲食できるメニューは「提供」、できないものは「販売」に○印をしてください。