

美作国“美味し食”新メニュー開発 募集要項

1 美作国“美味し食”新メニュー開発とは

美作地域の商工団体、観光団体、自治体等で構成する「美作国“美味し国”プロジェクト実行委員会」(以下「実行委員会」という。)が主催し、美作地域を代表する新たな「食」のメニューを開発するプロジェクト。

公募等によりメニュー開発を依頼する者を決定し、完成したメニューのレシピをもとに、広く管内の旅館や飲食店等での提供を進めていく。

2 企画意図

美作地域は、豊かな自然を有し、蒜山高原や美作三湯（湯原温泉・奥津温泉・湯郷温泉）、地酒、B級グルメ（津山ホルモンうどん、ひるぜん焼きそば）などの観光資源を有しているが、関西エリアで行ったマーケティング調査では、「リフレッシュ・癒し」といったイメージを持たれているものの、全体的に際立ったイメージはなく、観光資源の知名度についても、蒜山高原を除いて軒並み低い。

その調査の中で、これまで美作地域を訪れなかった理由のうち、最も多かったのは「特にきっかけがなかったから」で、回答の6割を占めていた。

また、「じゃらん宿泊旅行調査2020」によると「地元の美味しいものを食べる」が、5年連続で宿泊旅行の目的第1位になっているなど「食」はそれ自体が旅の目的となる。

美作地域は、農畜産業が盛んで多様な種類の食材を生産している地域であることから、地域で生産される特徴的な食材を使用した新たなメニューの開発により、当地域への来訪のきっかけづくりを行おうとするもの。

3 テーマ

- ①旅の目的となる（≒訪れなければ味わえない）メニュー
- ②ローカルビーガンメニュー「美作国ビーガン（仮称）」

4 応募資格

次の①、②のいずれの要件も満たすこと。

- ①和食、洋食等のジャンルを問わず、飲食物を提供するフードサービスに従事しているプロの料理人又はそのチーム。
- ②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）に在住又は勤務する者。（チームで参加する場合は、その過半数が美作地域に在住又は勤務する者であること。）

※但し、実行委員会が直接開発を依頼している次の者はこの要件を適応しない。

- ・岡山県立津山東高等学校
- ・学校法人美作学園美作大学
- ・日本野菜ソムリエ協会

5 開発メニュー

(1) 旅の目的となる（≡訪れなければ味わえない）メニュー

- ・別添の「美作地域の特徴的な食材一覧」にある「肉、魚」の区分から1種類以上、「野菜」、「果物」、「その他」の区分の中から1種類以上の食材を必ず使用することとし、その他の食材についても美作地域で生産される食材を使用することが望ましい。

(2) ローカルビーガンメニュー「美作国ビーガン（仮称）」

- ・別添の「美作地域の特徴的な食材一覧」の「野菜」、「果物」、「その他」の区分の中から1種類以上の食材を必ず使用し、その他の食材についても美作地域で生産される食材を使用することが望ましい。
- ・次のダシや発酵食品等を1種類以上必ず使用すること。

ダシ：昆布、乾シイタケ、国産きのこ、国産野菜
麴による発酵食品：味噌、塩麴、甘酒、酒粕、麴
その他：豆乳、豆腐
- ・卵や乳製品を含む動物性由来の食品を一切使用しないこと。
- ・揚げ油などの調理油に植物性を使うことはもちろんのこと、同じ油で動物性食材の調理は行わないこと。
- ・砂糖を使う場合は、精製加工過程で動物性（特に骨炭）が使用されていないこと。
- ・アルコールの場合、その製造過程でゼラチンや卵白などの動物由来のものが入っていないこと。
- ・動物性の素材を調理した設備、機器等とは別の器具を使う、もしくは適切に洗浄されたものを使用すること。

※共通事項

- ・食事のメインとなるメニューとすること。
- ・メニューは1人前とする。
- ・メニューは単品のメニューとするが、ワンプレートでの提供を前提とするメニューについてはこの限りでない。
- ・美作地域内の飲食店や旅館等で広く提供していくことを前提としたメニューを開発することを目的としているため、1人前の提供価格として4,000円（食材原価率35パーセント）までを上限とすること。
- ・食材の生産時期等の都合により「特徴的な食材一覧」の食材の調達が困難な場合には、別の産地（美作地域内・外を問わず）の食材で代用しても構わない。
- ・作品は未発表（これまでに自身の店舗等で提供していないもの）のもので、応募者本人のオリジナルに限る。
- ・応募作品（レシピを含む）の一切の使用権は、主催者に帰属する。

6 エントリー方法

WEB上でエントリーシートに必要な事項を記入して応募する。

美作国観光連盟ホームページ (<http://mimasakanokuni.jp/>)

7 エントリー締め切り

令和3年10月29日（金）

8 開発を依頼する者の決定

エントリーシートによる書類選考の上、次のとおり開発を依頼する者を決定する。
なお、この人数は、実行委員会が直接開発を依頼している者を除く。

- ・旅の目的となる（≒訪れなければ味わえない）メニュー 10者程度
- ・ローカルビーガンメニュー 3者程度

9 開発支援費

メニュー開発を依頼する者には、精算払いの方法により食材の調達に要した経費について、10万円を上限に支給する。

なお、開発支援費には「10 中間発表会」、「11 公開審査会」での調理に要する食材の調達に要する経費も含むものとし、詳細は、開発を依頼する者として決定した後に通知する。

10 中間発表会

開発中のメニューを会場で実際に調理し、試食を行う中間発表会を実施する。

中間発表会では、開発中のメニューについてのプレゼンテーションを行うとともに、食の専門家からの意見を聞く。

11 公開審査会

開発したメニューを会場で実際に調理し、試食を行う公開審査会を実施する。

公開審査会では、開発したメニューについての最終プレゼンテーションを行うとともに、開発したメニューの中から“美味し食”とするメニューを決定する。

12 “美味し食”メニュー決定後の取り扱い

公開審査会において決定された“美味し食”メニューは、開発者名又は開発チーム名とともに、広く発表する。

また、美作地域への来訪のきっかけとなるよう、今後、県内外にPRしていくとともに、広く管内の旅館、飲食店等での提供を進めていく。

13 スケジュール

10月4日：募集開始

10月29日：エントリー締切

11月中旬：メニュー開発依頼者の決定

1月中旬の日曜日：中間発表会（試食会）

2月上旬の日曜日：公開審査会・新メニュー決定

14 その他

今後の新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況によっては、募集要項の内容は変更する場合がある。

美作地域の特徴的な食材一覧

区分	野菜	肉、魚	果物	その他
津山市	ジャンボピーマン(A) 津山しょうが(B) 自然薯(D) アスパラガス(D)	そずり肉(A) 干し肉(A) よめなかせ(A) つやま和牛(B)	柿(太秋柿)(A) 柿(西条柿)(C) ぶどう(ピオーネ)(C) 梨(D)	津山産小麦(A) 煮ごり(A)
真庭市	蒜山だいこん(A) やまのいも銀沫(A) 土居分小葉(A) とうもろこし(B, C) 蒜山高原野菜(C) 勝山椎茸(C)	ジャージー牛(A) ジビエ(B) 湯けむり地鶏(A) 郷緑温泉のすっぽん(A) ジンギスカン(D) 山女魚(D)	梨(久世代官梨)(B) 山葡萄(B) ぶどう(ピオーネ)(B, C) 蒜山ブルーベリー(C) 柿(西条柿)(C)	ジャージー乳製品(A) 湯原青大豆(A) 美甘ひめのもち(A) 百花の雫(A) 河野酢味噌(A) 巻柿(A) 真庭発酵Sの発酵関係食材(A) 蒜山そば(B) とみはら茶(B) 深山のかおり(B) 勝山久世鮎料理(C) 富原こんにやく(C)
美作市	寒締めほうれん草(B) 日指ごぼう(B) 万善かぶら(B) 後山だいこん(B) 黒大豆の枝豆(B) アスパラガス(C) 黒大豆(C) きのご類(C)	ジビエ(B) 平飼い山地鶏(B)	白桃(C) ぶどう(C) いちご(C) 柿(C)	もち麦(B) もみじ卵(B) 海田茶(C) むかご(C) 手作りこんにやく(C) そうめん(C) えごま油(D) 山菜(たらの芽等)(D)
新庄村	源流野菜(B)	新庄牛(C)	サルナシ(A)	ひめのもち(A)
鏡野町	姫とうがらし(A) 原木なめこ(A) 松きのこ(A) 上齋原地域産キクラゲ(B) トマト(C) しいたけ(C) 自然薯(D)	ひらめ(あまご)(A)	すうめ(A) 無農薬いちご(B) 白桃(C) ぶどう(C) 梨(新高梨)(C) 梨(愛宕梨)(C)	はちみつ(B) 健康茶(黒文字、くまざさ)(D) 山菜(山ウド、タキミズナ)(D)
勝央町	作州黒(黒大豆)(B)		ぶどう(シャインマスカット)(B) ぶどう(ピオーネ)(B, C) ハウス白桃(B, C) 露地白桃(C)	岡山甘栗「作州栗」(A, B) 米こうじ(D)
奈義町	小坂のたけのこ(A) 白ネギ(B) 里芋(B) 黒枝豆(B) 作州黒(黒大豆)(B) アスパラガス(C) トウモロコシ(C)	なぎビーフ(A) おかやま黒豚(奈義町産)(A)	ぶどう(ピオーネ)(D) 梨(D) ブルーベリー(D)	そば(D)
西粟倉村	トウモロコシ(C) アスパラガス(C)	森のジビエ(鹿)(B)	ブルーベリー(C)	森のうなぎ(B) ヒノキパン(B)
久米南町	きゅうり(B, C) アスパラガス(D)		ぶどう(シャインマスカット)(B) ゆず(C) いちご(D) 白桃(D)	棚田米(A) えごま(D) えごま油(D) 山菜(D) まつたけ(D) そば(D)
美咲町	黄ニラ(A) しょうが(C) きゅうり(C) アスパラガス(C) れんこん(C)	ベーコン(B) 京鴨(B)	ぶどう(シャインマスカット)(B, C) ぶどう(ピオーネ)(B, C) ブルーベリー(B, C) 梨(C)	棚田米(A) 赤そば(B, C) そば(C) 卵(C) ヨーグルト(C) 乾燥しいたけ(C)

区分 A(希少性) : 他の地域からわざわざそれを求めて人が来ているような食材、この地域でしか食べられていないような食材、他の地域ではあまり生産されていない食材
 B(高付加価値) : 地域のブランド食材、相場よりも高価格で取引される食材
 C(生産規模) : 割とどこでも生産しているが、域内での生産量が多い食材
 D(その他) : どの区分にも当てはまらない食材