



令和8年2月3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
担当	堂本、宮本
電話	086-233-9803（直通）

備前エリア7市町の食材が味わえる

「備前おかやま定食」を限定販売します！

備前県民局では、地域振興や課題解決を目的とした活動テーマに対して、管内市町の職員と県民局の職員がチームで実践活動を行い、施策提案を行う「備前地域県市町村職員実践提案活動」を令和元年度から実施しています。

今年度は、本活動の一環として、おかやま晴れの国食堂（県庁食堂）協力の下、管内の若手職員14名が地域の魅力を“食”で届ける新たな挑戦として「備前おかやま定食」開発チャレンジ事業に取り組んでいます。

このたび、その成果として、備前エリア7市町の食材が味わえる「備前おかやま定食」を限定販売することとなりましたので、お知らせします。

記

1 提供期間

令和8年2月10日（火）～2月27日（金）（土日祝日を除く）

※各日20食限定

2 提供場所

おかやま晴れの国食堂（県庁食堂） TEL：086-233-0080

（岡山市北区内山下2-4-6 岡山県庁舎本館地下1階）

3 提供メニュー 「備前おかやま定食」

- ・具たくさん豚汁 ・牡蠣のしぐれ煮 ・青パパイヤの浅漬け ・パンナコッタ
- ・ごはん

4 提供価格

900円（税込）

5 使用食材（※はイチオシ食材）

	使用食材	産地	使用した料理
	備南レンコン	岡 山 市	具だくさん豚汁
※	番田芋	玉 野 市	具だくさん豚汁
	牡蠣	備 前 市	牡蠣のしぐれ煮
※	備前黒皮かぼちゃ	瀬戸内市	具だくさん豚汁
※	青パパイヤ	瀬戸内市	青パパイヤの浅漬け
※	おかのり	赤 磐 市	具だくさん豚汁
	佐伯こんにゃく	和 気 町	具だくさん豚汁
	ブルーベリー	吉備中央町	パンナコッタ

※イチオシ食材

1 番田芋

玉野市番田地区で栽培されているサツマイモの総称。潮風を受けて甘みが増すことが特徴。黄色と紫色の2種類があり、今回は黄色を使用。

2 備前黒皮かぼちゃ

昭和初期に瀬戸内市牛窓地区を中心に栽培されていた日本かぼちゃの代表品種。時代の変化により商用栽培が途絶えていたが、瀬戸内市での栽培が奇跡的に復活。今回は生産時期の関係からフリーズドライを使用。

3 青パパイヤ

果物として食されるパパイヤの未熟果で、果皮が緑色のパパイヤのこと。オレンジ色に熟す前の青いパパイヤは、シャキシャキとした食感とさっぱりした味わいが特徴。

4 おかのり

葉や茎を食用にする野菜。アオイ科アオギリ属。別名：陸海苔、ベトナムほうれん草。生のまま刻むと海苔のようなぬめりが出て、乾燥させて炙ると磯の香りがすることから名付けられた。

6 内覧会（試食会）

報道関係者向けの内覧会（試食会）を令和8年2月10日（火）9時30分～12時に開催します。ご希望の場合は、2月9日（月）までに備前県民局地域づくり推進課（担当：宮本）までご連絡ください。

なお、2月10日（火）12時以降の取材につきましては、おかやま晴れの国食堂（TEL：086-233-0080）にご相談ください。

※なお、本件に関しては、県政記者クラブ、岡山市政記者クラブ、玉野記者クラブ、備前市政記者会、瀬戸内記者会、赤磐記者会に同時にお知らせしています。