



多胡本家酒造場 代表取締役社長 多胡真尚さん

**地**域の皆さんに愛され、訪れた人には楽しんでもらえる、津山ならではの商品で、街を元気にしたいと思い、参加しました。

ビールに津山産の二条大麦を使ったのは、今回が初めてです。原材料、それを支える人など、**地域との関わりは、商品の光る個性**になります。今後も、さまざまな商品で、津山産食材を使う割合を増やす研究をしていきたいです。

**す**っきりした香りの特別純米雄町は、さまざまな料理の味を生かす脇役として、香りの強い純米吟醸は、味の濃い牛肉料理にも負けない主役的な存在として、牛肉料理へのアプローチの仕方が異なる、**2酒蔵の個性的な味を1ブランド**で楽しめる面白い試みです。



美作大学栄養学科 教授 桑守正範さん

和食、洋食、いろいろな牛肉料理で試し、好きな組み合わせを見つけて楽しんでください。

### 皆さんの協力でできました

美作大学食物学科教授 納庄康晴さん・同准教授 人見哲子さん、日本バーテンダー協会副会長 福原一成さん(BAR RITZ)、日本原子力研究開発機構人形峠環境技術センター、吉本興業など



**季**節を選ばず、ショウガを年中出荷できる体制が県内で唯一整っているのが、津山の強みです。加工品の誕生で、需要が増えるだけでなく、**津山のショウガを皆さんに知ってもらう機会が増えることが、生産者の励み**になります。



JA晴れの国岡山 津山生姜部会 部会長 中井秀男さん

生産者や出荷量を増やしていけるよう、地域の皆さんと一緒に盛り上げていきたいです。

**地**域の水や気候が味に大きく影響する日本酒は、地域の食文化のひとつです。アフターコロナで観光の需要が盛り返す波に乗り、**おいしい津山の牛肉料理と地酒で、地域を盛り上げたい**です。

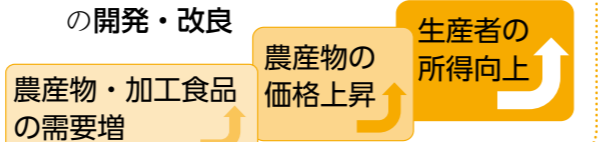
米は、県内産だけを使用しています。日本酒を飲む人が増えることで、酒米の生産者が増え、地域の農業を支える一端を担うことができらうれしいです。



難波酒造 専務取締役 難波秀之さん



**地域商社 曲辰が目指すもの**  
●農産物や加工食品の販売・販路拡大  
●大学などとの連携による商品の開発・改良



**地ビール「鶴」**  
津山産二条大麦使用。コクがあり、さわやかな苦みで、柔らかく滑らかな口当たりです。

**ジンジャースパイイス「牛魔王」**  
津山産ショウガと姉妹縁組都市沖縄県宮古島の塩を使用。ショウガの香りが高く、牛肉だけでなく鶏肉・豚肉も合います。

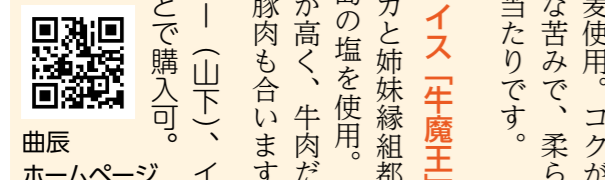
※津山観光センター(山下)、インターネットなどで購入可。売り切れの場合はご了承ください

**ついに誕生!**  
**日本酒「つやま宵 With Beef」**  
呑み口なめらか  
多胡本家酒造場 特別純米雄町 香りはなやか  
難波酒造 純米吟醸

普段日本酒を飲まない女性などにも試してもらおうと、デザインはやわらかい雰囲気。市内の飲食店では飲み比べセットも販売しています。

安藤さんが「つやま宵」の魅力を紹介

Youtubeチャンネル「メイドイン津山」



曲辰 ホームページ

津山ホルモンうどん、干し肉、そずり鍋など、津山に根付く「牛肉料理」の食文化。地域商社つやまエリア「曲辰」を中心に、生産者・事業者・大学など、地域のさまざまな力が協力し、地域独特の肉の食文化を生かした3つの新しい商品が誕生しました。

図ビジネス農林業推進室 ☎32-2178



# 肉に合う



**地域で誕生!**  
**日本酒 地ビール スパイイス**



今後も、新商品の開発と合わせて、商品の販売で新しくできた市内外への販路を、他の農産物や商品の販売に生かしていきます。

※撮影時のみマスクを外しました  
※20歳未満の人の飲酒は法律で禁止されています