

平成 28 年 11 月 1 日

報道関係者 殿

北房アグリビジネス株式会社  
北房観光協会

## 岡山県立大学との共同研究によるメニュー発表会のお知らせ

北房アグリビジネス株式会社は、総務省の地域経済循環創造事業交付金の採択を受け、「地域農産物を活用したスイーツ開発による北房地区魅力発信事業」の一環として岡山県立大学とスイーツ等の開発について共同研究を行っております。この度、下記のとおり真庭市下砦部の古民家スイーツ・カフェ「北房あざえ茶屋」にて、岡山県立大学との共同研究の発表会を、北房観光協会と連携して行うこととなりましたのでお知らせいたします。

### 記

#### 1. 発表会日時

- (1) 日時 平成 28 年 11 月 6 日(日曜日) 午前 10 時 30 分～
- (2) 場所 北房あざえ茶屋 真庭市下砦部 567-1
- (3) 参加者 岡山県立大学保健福祉学部栄養学科 岸本妙子 教授  
同上 学生  
北房あざえ茶屋 松岡恭正 総料理長

#### 2. 岡山県立大学と共同開発したメニュー

- (1) 酒粕とフルーツのとろとろプリン  
クリームチーズに地元落酒造場の酒粕を入れ込み、地元フルーツ等をのせて、「とろっ」とした食感のプリンを作ります。
- (2) 酒粕のスコーン  
美容と健康に効果があると話題の酒粕を入れた、外はサクサク、中はしっとりのスコーンを作ります。
- (3) トマトのジュレかけサラダ麺  
米粉麺の上に、地元トマトのさっぱりしたジュレをのせたサラダ麺を作ります。
- (4) 季節野菜のあんかけ米粉麺  
米粉麺に、旬の野菜を入れたあんかけを絡めた、あんかけ米粉麺を作ります。

3. 北房異業種交流会および北房観光協会との連携

この共同研究では北房異業種交流会および北房観光協会とも連携し、北房産の桑葉、南瓜を活用した北房特産品も開発中です。

以 上

本件のお問い合わせは下記にお願いします。

北房あざえ茶屋 加戸裕子 (090-7999-9096)

北房観光協会 事務局長 坂本信広 (090-9737-6323)