

グループスタッフが紹介する

# メシ旅

備前編

各拠点のSUENAGA Groupスタッフが  
おすすめのグルメを紹介！  
観光に行かれる際にはぜひ参考にしてみてください。



岡山ブランド牛を  
気軽に味わい尽くせる

「備前牛ローストビーフ」1,480円。絶妙な焼き加減で仕上げるローストビーフはジュシーでコクがあり、生っぽさもなく備前牛のうま味が堪能できます。



### ビストロ ミートアップ 備前

住所 / 岡山県備前市伊部1389-2  
TEL / 0869-63-7771  
時間 / [ランチ] 11:30~14:00  
[ディナー] 完全予約制  
定休日 / 水曜日・日曜日・第2土曜日  
P / 10台 ※店舗から東へ徒歩約3分



### 今回のメシ旅パートナー



岡山トヨベツト  
岡山トヨベツト株式会社  
E.Stage香登  
店長 仲原 巧一

1998(平成10)年、備前店の後継「E.Stage香登」を開設しました。県内で最も東に位置する岡山トヨベツトのお店として新車の販売、アフターフォローを中心に営業活動を展開しています。今後も充実したモビリティライフの提供に努めてまいります。

備前市の地域おこし協力隊員としての経歴をもつ店主が、地場産品の発掘を通じて出合った備前牛を岡山で広めるために開いたレストランです。小林牧場(和気町)で肥育され、関東や関西、海外でも高い評価を受けるブランド牛の持ち味を生かすように、できるだけ手をかけず、鮮度を保つことを意識して調理しています。弁当、オードブルの持ち帰りや宅配もあります。



### POINT

チョコレートや地元産有機米、高栄養価のゴマなどを配合した餌で長期肥育する備前牛。肉質の柔らかさと甘みが格別です。

「備前牛チーズハンバーグ(180g)」1,000円。注文を受けてから成形して焼く、鮮度へのこだわりがポイントです。数量限定。



カキが旬を迎える冬期は行列必至の人気店です。「すべてはお客様のおいしいのために」をモットーに食材や調味料を厳選し、生地の配合、焼き方などに独自性を発揮しています。オリーブオイルでカキをカリカリに焼き、天かすを加えたバリバリとした食感がタマちゃん流です。アナゴやサワラといった季節の地魚や特注の豚肉、特濃赤エビなどが味わえるメニューも見逃せません。



### POINT

栄養豊富な日生の海で育った一年もののカキを使用することがお約束のカキオコ。カキが苦手でも食べられるクセの少なさが特徴です。



さっぱり味の「カキ炒めネギ」1,350円。カキと青ネギをオリーブオイルと醤油と岩塩で炒めています。



### お好み・鉄板焼き タマちゃん

住所 / 岡山県備前市日生町寒河1118  
TEL / 0869-74-0222 P / 25台  
時間 / 11:00~20:00(L.O.19:30)、  
5月~10月末の平日は11:00~15:00(L.O.14:30)  
定休日 / 火曜日(祝日の場合は翌日)、5月~10月末は  
火・水曜日(火曜日が祝日の場合は水・木曜日)



個性派メニューが勢ぞろい  
カキオコや地元色豊かな

カキ約230gが入る「カキオコの丞」1,800円。カキをよりおいしく食べられるように生地に混ぜないで重ねて焼き、甘めのソースと岩塩でいただきます。

※価格はすべて税込みです。