

備前カレー

備前焼の器と地産地消の食材で各店オリジナルのカレーを提供。備前の観光を支えたいと美味しいカレーを作っています。(華僑備前会)

- おさふねサービスエリア**
瀬戸内市長船町長船1133-2
☎0869-66-9215
🕒10:00~21:00 ⑥無
●ステーキカレー1,030円
- 両備ガーデン**
岡山市東区寺山147-1 ☎086-297-2182
🕒11:00~15:00 ⑥火
●海老めし入りオムカレー820円
- Curry&Café Shibabe**
備前市香登本591-1 ☎0869-66-0238
🕒11:00~14:00/17:00~20:00(予約のみ)
⑥月・火 ●シーフードカレー1,000円
- ギャラリーしょうざん**
備前市香登本599 ☎0869-66-7000
🕒10:00~17:30 ⑥月
●フルーツカレー750円
- 衆楽館本館**
備前市伊部597
☎0869-63-1019 🕒11:00~17:00
⑥水 ●キーマカレー850円
- 備前焼ギャラリー 山麓窯**
備前市東片上1281-21
☎0869-64-2176 🕒9:00~17:00 ⑥火・水
●野菜・カツ・チキンカレー各1,000円



観光スポット 旧閑谷学校 備前市

江戸時代に創建された世界最古の庶民のための公立学校で、平成27年4月に日本遺産第1号に認定されました。屋根に2万枚もの備前焼の瓦を使っている講堂をはじめ、ほとんどの建造物が国の重要文化財に指定されています。また、樹齢約100年を数える2本の楷の木の紅葉は大変見事です。
☎0869-67-1436 備前市閑谷784
🕒9:00~17:00 12月29日~31日
👤大人400円、小中学生100円、65歳以上200円
📄500台 <http://shizutani.jp/>



体験 備前焼(伊部) 備前市

日本六古窯のひとつで、千年の伝統を誇る「備前焼」。釉薬を用いず、良質な陶土をじっくり焼き締め、絵付けもしないシンプルな作品は、素朴でありながら温かみのある風合いが特徴です。備前焼の里・伊部には赤レンガの煙突や、窯元、ギャラリーなどが軒を連ねています。窯元では制作工程を見学することができ、作家に教わりながら土ひねり体験もできます。
☎0869-64-1001 (備前焼陶友会)



- 【日生カキオコ店舗案内】**
※価格はカキオコの料金
- 歌&吉倶楽部**
備前市穂波1749 ☎0869-67-3470
🕒10:00~17:00 ⑥不定 ⑦有 ●1,000円
 - さんちゃん**
備前市日生町日生1449-1
☎0869-72-2157 🕒10:00~20:00
⑥水・木 ⑦有 ●1,000円
 - きまぐれ**
備前市日生町日生1232 ☎0869-72-2523
🕒10:00~15:00 ⑥無 ⑦有 ●1,000円
 - 泉富久(せんぶく)**
備前市日生町日生890 ☎0869-72-0736
🕒10:00~23:00 ⑥不定 ⑦有 ●1,000円
 - ほりお好み焼**
備前市日生町日生886-5
☎0869-72-0045 🕒10:30~19:00
⑥水 ⑦有 ●950円~
 - まるみお好み焼**
備前市日生町日生886 ☎0869-72-3129
🕒10:00~18:00 ⑥不定 ⑦有 ●1,000円
 - 浜屋 みっちゃん**
備前市日生町日生859-11
☎0869-72-2580 🕒10:00~18:00
⑥火(15:00~) ⑦有 ●1,000円
 - きたろう**
備前市日生町日生242-12
☎0869-72-3639 🕒11:00~21:00
⑦有 ●950円~
 - お好み焼もりした**
備前市日生町日生630-2
☎0869-72-1110 🕒11:00~21:00
⑥木(15:00~) ⑦有 ●1,080円~
 - 安良田(あらた)お好み焼店**
備前市日生町日生825-2
☎0869-72-0851 🕒10:00~18:00
⑥月(祝日除く) ⑦有 ●1,000円~
 - 福来(ふくろう)**
備前市日生町日生246-60
☎0869-72-1751 🕒11:00~19:00
⑥火(祝日除く) ⑦有 ●1,000円
 - オレンジハウス**
備前市日生町日生241-103
☎0869-72-0914 🕒11:00~22:00
⑥木 ⑦有 ●900円~
 - うま×うま**
備前市日生町寒河2573-2
☎0869-72-4677 🕒10:30~18:00
⑥火(祝日除く) ⑦有 ●950円
 - お好み焼きともひろ**
備前市日生町寒河2412-2
☎0869-72-2868 🕒10:00~16:00
⑥月 ⑦有 ●900円~
 - 暖里(ぬるり)**
備前市日生町日生801-8
☎0869-72-9115 🕒10:00~15:00
⑥4~10月火・水/冬期不定 ●500円~



カキオコ11月~4月上旬頃

日生カキオコ+エビオコ (日生カキオコまちづくりの会)
栄養満点のカキがたっぷり
全国有数のカキの生産量を誇る岡山県。なかでも備前市日生町はおいしいカキが水揚げされる漁港として有名です。シーズンになると水揚げされたばかりの新鮮プリプリのカキがふだんに登場。加熱しても縮まないのが特長です。カキオコは地元漁師の間では昔からあった料理とか。カキ好きにはたまらない独特の味で、今や全国から注目の的です。



エビオコ7月~10月

日生カキオコ 食べ歩きマップ

日生は小さな漁師町で駐車場があまりありません。車でお越しの場合は、銀行やスーパー等への無断駐車や違法駐車はしないでください。

- 新鮮プリプリ牡蠣のジューシーさがたまらない!! 日生カキオコ豆知識!
- 「海のミルク」と言われる栄養豊富なカキが美味しくなる冬期はうまみ成分のグリコゲンが増えます。
 - カキオコは、漁師の奥さんが傷ついた売り物にならないカキをお好み焼きに入れたのが始まりではないかと言われています。
 - カキオコの守護神ペッカーリーは3千年前に南米エクアドルで栄えた「チョレラ文化」で生まれたヘソイノシシの土偶です。



ペッカーリー BIZEN中南米美術館蔵

備前・瀬戸内・赤磐・和気

備前焼「名刀の里」長船など全国区の見どころがひしめくエリア。山海の幸も豊富で、庶民の知恵から生まれた郷土料理はどこかつかみやすい味わい。



エリアの詳細・ルート案内はこちら▶