

AIが考えた岡山県の  
新グルメを再現！

Peach & Blue cheese

Grapes & Cream cheese

7月18日(金)  
～7月29日(火)

第2弾

# 晴れの国おかやま フルーツ食堂

SNS キャンペーンの総投票数 6,299 票！みんなの“食べたい”をカタチにしました!!!!

AIが考案した“架空のグルメ”を完全再現したメニューの中から食べてみたいメニューを投票するSNS キャンペーンを実施。投票の結果、1位の「桃とブルーチーズの焼き春巻き」(1,571票)と「ぶどうとクリームチーズの味噌田楽」(1,199票)が選ばれました。レシピ開発は、岡山県美咲町出身のアイデア料理研究家・makoさんが担当。旬のフルーツの魅力を最大限に引き出した、見た目も味わいもインパクト抜群な2品を定食にしてお召し上がりいただきます。《各日限定5食ずつ》のスペシャルメニュー、この機会にぜひどうぞ♪



焼き春巻き

3,300円

定★食  
ごはん：  
サラダ：  
スープ付

香ばしく焼いた豚肉にまろやかなクリームチーズ。  
さらに県が誇る2種類のぶどうをそれぞれのせ、  
自家製味噌だれで彩りと風味を添えました。  
ピオーネには赤味噌だれと粉山椒で奥行きを、  
シャインマスカットには白味噌だれに爽やかな  
刻みレモンで清涼感をプラス。  
意外な組み合わせに見えて、一口ごとに広がる新鮮な  
美味しさ。岡山県産米、すきやき麩入りスープ、サラダ  
(自家製ぶどうドレッシング)と一緒にご提供します。

桃とブルーチーズの  
焼き春巻き

3,300円

とろける桃とブルーチーズの香りがふわり。  
エビやささみ、炒めた玉ねぎ、ブルーチーズを加えた  
クリーミーな具を包んだ春巻きに添えるのは、  
もちろん自家製の白桃×セロリの爽やかソースと、  
白桃×マヨネーズのまろやかタルタル、2種のソース。  
岡山県産米、すきやき麩入りスープ、サラダ(自家製  
白桃ドレッシング)と一緒にお楽しみください。



ぶどうとクリームチーズの  
味噌田楽

3,300円

定★食  
ごはん：  
サラダ：  
スープ付

アイデア料理研究家・mako。栄養士、野菜ソムリエ、フードコーディネーターの資格を持つ。料理専門の家政婦として、3時間で30品以上のつくりおきを完成させる“超速ワザ”がテレビで注目され話題に。テレビ、雑誌、SNS、企業タイアップなどを通じて発信を続けており、著書は累計40万部超。ポリ袋調理やすくばら冷凍術など、家庭で再現しやすいアイデアレシピが人気。岡山県・美咲町の応援大使を務めるなど、地元との関わりも大切にしている。1児の母として、家庭料理のリアルにも寄り添う。

料理研究家  
アイデア  
mako



BISTROCAFÉ

Momotenashiya

\*フェアメニューは数量限定です  
\*仕入れにより内容が変わる場合がございます。  
\*価格は税込、画像はイメージです