

岡山道 高梁SA下り線 (米子方面行き)

2017年1月8日(日) 8～13時

「吹屋の青年団が豚汁を無料でご提供

無添加ゆず胡椒「紅だるま」を限定販売」



紅だるま



豚汁



ベンガラ染製品



けんぴき焼き

紅の染料「ベンガラ」の日本最大の生産地であった岡山県高梁市「吹屋」。ベンガラとは、日本の暮らしに古くから根付いている素材で、無害・天然素材であることから、昨今ではオーガニック製品として見直されている素材です。ベンガラ生産が途絶えた今、地域が生産に取り組んだのは「赤唐辛子」でした。地域で生産した唐辛子と柚子を使用した無添加のゆず胡椒。吹屋の繁栄の願いと美味しさをダルマに込めました。唐辛子の辛さと柚子の上品な風味はお鍋にもぴったり。昨年は発売と同時に売り切れた逸品です。

豚汁 限定200食を無料でご提供

高梁ならではのさまざまな特産品を販売

👉 **売り切れ必至のゆず胡椒「紅だるま」(100個限定)**

👉 **吹屋地区のベンガラ染製品**

👉 **備中地方のとれたて野菜やおやつなど**

ケンピキ焼き(みょうがの葉で包んだお焼き)、草だんごなどのおやつ



高梁SA下り線 ガスステーション 総合エネルギー(株)(セルフ) 7時～22時
毎日、安心でお得な価格でご提供しております。
岡山自動車道をご走行の際は ぜひご利用ください！