

2026 年 8 月 28 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

【ホテルグランヴィア岡山】**岡山ガストロノミー****美作国・津山の郷土と歴史を紡ぐ特別なディナーを開催****2026 年 10 月 9 日（金）**

ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町 1-5、総支配人：ト部 基宏）では、2027 年秋に開催される「森の芸術祭 晴れの国・岡山」2027 の開催地でもある、岡山県北・美作地域の魅力を多くの方に知ってもらい、観光振興や文化振興に繋がたいという思いから、地域で受け継がれてきた食文化と知の遺産を一夜に凝縮した体験型ディナーイベント「岡山ガストロノミー 美作国・津山の郷土と歴史を紡ぐ特別なディナー」を開催いたします。

<https://jrwest-hotels.jp/granvia-okayama/event/15/>



江戸時代、宗教的な理由から全国で肉食が禁じられるなか、岡山北部・美作（現在の津山）では、例外的に牛肉食が認められていたと言われております。健康維持のための「養生喰い」として牛肉食の文化が特別に守り伝えられ、現代の津山には独自の肉食文化が根付いています。

さらに、昭和池の豊かな水脈を活用した治水がいかに地域の農業を救い、現在の豊かな食を育んだか。本イベントは、この「知られざる美作の物語」を紐解き、美味しく、知的に体験していただく一夜限りの特別な催しです。

観て、聞いて、味わう。美作国・津山の郷土と歴史

今回のディナーイベントは、美作国・津山の歴史を深く学びながらその恵みをダイナミックに味わう、特別なプログラムでお届けいたします。

■スケジュール

18:30 開演

18:35～【第1部】「知と歴史の章」 郷土史家・竹内氏「養生喰いから繋がる津山の肉文化と昭和池の治水史」
(アベタイザーとつやま和牛)

18:55～【第2部】「食と交流の章」 総料理長・松森と生産者の交流

19:30～第1章：美作の森の生命（温前菜とスープ）

19:50～第2章：吉井川がつなぐ山と海（魚料理）

20:10～第3章：至高の火入れと大地の恵み（つやま和牛）

20:30～第4章：美作の風土と未来へ（デザート）

21:00 閉演

※【第1部】美作の歴史を深く愛する郷土史家・竹内佑宜氏をゲストに招き、当時の人々の生き様や「養生喰い」の背景を語っていただきます。歴史の物語が、料理の味わいをより一層深く、特別なものへと昇華させます。

※【第2部】ライブキッチンから漂う香ばしい薫りや調理の音をダイレクトに感じていただきながら、総料理長・松森康記や生産者によるトークをお楽しみいただきます。

■予定メニューのご紹介

美作地方に伝わる独自の食文化や特産食材の魅力を、総料理長の確かな技と感性で磨き上げたフルコースをお届けいたします。

- ・津山干し肉と岡山秋果実のコンフィ ミルフィーユ仕立て
- ・美作ジビエとキノコのパテ・アン・クルート
- ・つやま和牛の藁焼き肉寿司
- ・つやま和牛「そずり肉」のダブルコンソメスープと秋茸のフラン
- ・瀬戸内産平目と帆立貝ムースのプレゼ 新見キャヴィアのブルブランソース
- ・つやま和牛の岩塩包み焼き 山椒味噌のラケ 赤ワインソース
- ・和栗のしぼりたてモンブラン
- ・蒜山バターのココットブリオッシュ
- ・美作 作州オリジナルブレンドティー

お料理に合わせ美作地方の日本酒や、銘醸ワインなど、この夜だけの特別なマリージュをご用意いたします。



■竹内佑宜氏（郷土史家／公益社団法人 津山市観光協会 顧問）プロフィール

郷土史家として地域づくりの中核を担い、作品・記録資料の調査・収集から執筆・出版活動まで幅広く展開。当時の人々の志や生き方を丁寧に読み解き、年譜式の資料集やエッセイなど多彩なスタイルで情報を発信し続けている。津山郷土博物館など研究機関との連携や調査資料の一括寄贈など、郷土研究の継続的な活用を見据えた活動でも知られ、岡山県の郷土研究と地域振興に大きく貢献している。



■総料理長 松森康記 プロフィール

1997年にホテルグランヴィア京都に入社後、スカイラウンジ・フレンチ・鉄板焼・宴会など多彩なジャンルで料理長を歴任。2019年にはミシュラン2つ星・3つ星レストランでの海外研修（フランス）に選出される。J.S.A.ソムリエおよびSAKE DIPLOMAの資格も取得し、料理とペアリングの双方を深く理解するシェフとして、2023年よりTHE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection 総料理長を務めた後、2026年より当ホテル総料理長に就任。

**■「岡山ガストロノミー 美作国・津山の郷土と歴史を紡ぐ」概要**

日 時：2026年10月9日（金） 受付／17：30～ 開場／18：00～

会 場：3階宴会場 クリスタル

料 金：一般料金 ￥20,000

JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員料金 ￥19,000

ご予約：[ホテルオンラインショップ](#)またはお電話にて承ります。

お問い合わせ：営業課 TEL.086-233-3494（10：00～17：00／日曜・祝日を除く）

**森の芸術祭****GO FOR 2027****【「森の芸術祭 晴れの国・岡山」2027について】**

「森の芸術祭 晴れの国・岡山」2027は、2027年9月18日（土）から11月23日（火・祝日）の67日間、岡山県北部を舞台に開催される国際芸術祭です。第2回目となる2027年開催では、「プロトピア—前に進む森—」をコンセプトに掲げ、多様な分野の専門家との協働に加え、新たな取り組みの一つとして「食」をテーマに据え、岡山県北部ならではの豊かな地域資源の魅力を発信していくことが発表されています。

本ディナーイベントは、この芸術祭が目指す「食を通じた地域資源の魅力発信」に深く共鳴し、応援プログラムとして開催いたします。

※写真は全てイメージです。

※表示料金には、消費税・サービス料15%が含まれております。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国のJR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

**JR HOTEL
MEMBERS****WESTER ポイント**

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア岡山
営業部マーケティング課 TEL：086-233-3498 FAX:086-234-7097

担当者名 大倉 沙希 E-mail：s-okura@granvia-oka.co.jp