

岡山トヨタ 玉野紅陽台店

玉野方面へのドライブの際には
ご遠慮なく来店ください。

大塚隆三 店長



今年五月に店長に就任させていただきました。玉野市から灘崎地区の拠点としてこのお店ができて十三年。うち四年余り在籍させていただきました。その経験を生かしてより皆様にあふれる店づくりを、と考えています。付近の国道三十号の完全四車線化工事が完成し、渋滞も解消され、よりお気軽にお立ち寄りいただけるようになりました。少数精鋭、全十名のスタッフということもあり、お出迎えなどに至らないところもありますが、全員で気持ちを込めて、お客様の満足実現のためにがんばっています。ご要望等何なりとお申し付けください。



岡山市灘崎町西高崎5-313 **08636-2-1211**
tamano@okayamatoyota.com

お・す・す・め・ガ・イ・ド

RESTAURANT まるいち

**懐かしい美味しさがそのまま
真心こもった手作り料理が人気**

玉野の長尾、迫間あたりの人に聞くと「小さいころから馳走というところもそのお言葉が返ってきます。それもそのお店、現在の二代目オーナー、市原康男さんのお母様が昭和四十年に開店した食堂がルーツというから、もう四十年の歴史。以来、加工品を一切使わない手作りの味を大切にしているレストランとして親しまれ続けています。カレー、パスタ、ピラフ、丼など定番料理も約五十種と豊富。とりわけ人気なのがランチで、数量限定の日替わりのランチほか、ハンバーグ、エビフライ、若鶏の唐揚げなどのバリエーションがあれこれ、すべてが美味しい茶わん蒸し付きです。昼時には、常連客でいっぱいになることも珍しくありません。



熱々の揚げ物や手作りハンバーグが人気。香り高いコーヒーもおすすです

玉野市長尾773-1
0863-71-0928
10時～20時30分 / 水曜休 (祝日の場合営業)

焼鳥・焼肉・一品料理 鶴松藤田店

**居酒屋&バー感覚で楽しめる
新コンセプトのオールデイズ空間**

創業四十数年、玉野市や灘崎地区、岡山市中心部で焼肉レストランや創作料理店を営む鶴松グループが、今年夏またまた新しい遊食空間をデビューさせました。場所は、国道三十号沿い。藤田のJA岡山売店・緑化センター向かい付近です。まず入り口で迎えてくれるのは、ブルースブラザーズ風の等身大キャラクター。ポップな予感を胸に店内に入ると五十年代風な多彩なディスプレイが、モダンなインテリアの中に配され、とても楽しそう。定評ある鶴松の焼肉メニューはもちろん、串焼きや海鮮など豊富な料理が楽しめます。一、二階とも大画面でスポーツ観戦もでき、七名から無料送迎バスも利用可能。今年の宴会は、ここで決まりですね。



野球やサッカーを常時中継、スポーツバーのような感覚で楽しく過ごすことができる

岡山市藤田2088
086-296-5211
17時30分～翌01時30分 (LO) / 無休
http://www.navijiman.com/shop.asp?s_id=N001796

美味しさいろいろ シャトレゼ玉野店

**お菓子が、大好きです。
その夢をかたちにする工場直売店**

シャトレゼの美味しさは第一に素材へのこだわりから生まれます。適地適作かどうか、また有機栽培でなおかつ品種・生産者まで限定し、徹底して素材にこだわります。また卵は、高品質で新鮮なうみたまて卵を使用しているため、ケーキのスポンジに乳化剤を使わずに卵の膨らむ力を利用してふくらませ上げ。おいしさや安全性を考えたからこそ、シャトレゼの味が生まれます。近頃はアイスやスイーツだけでなく、パンやピッツアも大人気。贈答や進物などにももちろんですが、日々の暮らしの中にもシャトレゼの美味しさが息づいています。お店は国道三十号秀天橋から少し入ったところ。明るい笑顔で、女性スタッフがいつも新鮮な自然素材をつかった、ヘルシーなお菓子をお届けしています。



玉野市用吉1658-10
0863-71-5151
9時～21時 (冬季は～20時) / 無休
<http://www.chateraise.co.jp/>

いつも新鮮な自然素材をつかった、ヘルシーなお菓子をお届けしています

おかず工房 マミーック西紅陽台店

**美味しさにのせて幸せと
健康をお届けします。玉野食品**

昭和三十三年創業の玉野食品グループは、岡山県南の食品製造販売の名門。玉野市内の料亭・不楼閣の経営を始め料理仕出し、惣菜、折詰弁当などの製造販売を幅広く手がけていらっしゃいます。このマミーックは、「お客様との出会いを大切にし美味しさと健康をお届けしよう」と毎日努力を続ける、惣菜&弁当店。ブツフェ形式で、自分好みのメニューが作れると好評で、岡山市内の大福店、西古松店などとあわせて多くのファンを集めています。その店頭で見つけたのが、新しい美味しさで人気の「サワラくん」。岡山ならではの名物をと一年かけて製品化にこぎ着けた、サワラの薫製です。お酒の肴に、おかずに、サラダにと使い方も幅広く、人気です。



岡山市灘崎町西紅陽台
2-58-462
08636-2-1411
10時～19時30分 / 無休

サワラをたれに漬け、桜チップでいぶして乾燥させた「サワラくん」は一本1000円

岡山トヨタ RVex岡山

アウトドアライフまでおまかせの
RVのプロフェッショナル集団。

上塚 誠 店長



従来、店前の国道の慢性的な渋滞で迷惑をおかけしてまいりましたが、運動公園付近の道路状況改善により、お車の流れが大変よくなっています。トヨタのRVに關しますことなら、スペンヤリスト店の当方へぜひ、いらしてください。また、この冬も好評の、エステイマ、プラド、サーフなどのスタッドレスタイヤ・レンタルを安価に承っておりますので、ウインタースポーツ・ドライブなどの際にはご利用ください。店内にはお客様のためのアウトドア関連告知ボードなども設けております。皆様のイベント・行事等の告知に、どうぞお気軽にお使いください。



岡山市伊島北町4-1 **086-255-1911**
rvex@okayamatoyota.com

お・す・す・め・ガ・イ・ド

鮨・酒肴料理 吉靖

長い経験に裏付けられた本格和食の素晴らしさを気軽に楽しめる新店
割烹、鮨など名店の和食の板場で二十一年の経験を持つご主人が、今春念願をか立てオープンさせたお店。街中でも閑静な一角にあり、白石を敷き詰めたエントランスから、すでに美食の気配を感じます。落ち着いた照明、意匠の店内には、カウンターとテーブルで十数席、一組分の座敷もありますが「充分なもてなしのために席数を限らせていただきました」とご主人。瀬戸内の鮮魚を中心とした料理や鮨は、やはり経験に裏打ちされた素晴らしさ。夜も割安なお値段で楽しめるのはもちろん、お昼の鮨御膳などのメニューは千円未満の超リーズナブルな設定。すぐに大人気になりそうですが、まだまだ知られていない今が、美味しさを試すチャンスかも。



岡山市野田屋町1-4-17
グランドデュール野田屋町1階
086-232-3753
11時30分～14時、17時30分～22時30分(LO)、ノ不定休(土日祝は夜のみ)

落ち着いた雰囲気店内。いつもご主人の中村靖さんが笑顔で迎えてくださいます

手作りパン MASAベーカリー

いつも焼きたての美味しさは抜群 健康志向のパンも大好評
国道五十三号をはさんでRVex岡山店のほぼ向かいに「昨年秋オープンしたニューフェイス。しかし、食べてすぐ「コレ」と分かる美味しさで、たちまち評判になりました。本格的なフレンチタイプの上質な焼き上がり、またカレーパンなど菓子パンまでの味のバラエティがある中でどれも「品入魂のていねいな職人仕事。ゴボウやゴマなど健康素材を使った創作パンにも意欲的で、少数ごとを一日に何回も焼く手間を惜しまないから、いつも焼き立てでふわふわ。とにかく、この店のパンの美味しさは、どれも本物です。お気に入りのパンが見つかったら「何時に焼ける？」と問い合わせて予約するのがいいかも。サンドイッチも、大好評です。



岡山市伊島北町3-7
ドリームタブチ1階
086-251-2100
6時30分～19時/火曜日休

ひき肉がギッシリ入った特製カレーパンは、思い出すだけでもヨダレものの美味しさ

美食ばあー B.B

B・Bはビュティ・アンド・ビースト 本物の美味しさいっぱいのバー
若いご主人は本格フレンチを修行し、震災をきっかけに神戸から岡山へ居を移した料理人。うらじゃ踊りで連続受賞するグループのリーダー的役割を務めるダンサーの奥様がビュティだから、ご主人は「ビースト」??いやいやなかなかハンサムで、人当たりも良いからお店はお客様の仲間意識で毎日いい雰囲気。もちろん豊富に揃った料理は、どれも美味しさ本格派。食材は直接市場で仕入れ、ほとんどがオリジナルの創作メニューで、それでいて値段はどれも一品五百円前後のお手軽さ。安くて旨くて、雰囲気がよく居心地もGOODで...というわけで人気のほど想像できます。常連さんでバーベキューパーティー等も開催することがあるそう。



岡山市下石井2-9-54
レファインド岡山1階
086-231-5002
18時～23時30分(LO) / 日曜日休

80年代チックな店内。女性客が多く20代から50代までと客層は幅広いお店です

鶏料理一筋 廣将本店

クセになるスパイシーな美味しさ 特製のタレで焼き上げる名物、手羽先唐揚げ
皮はサクリ、中は熱々で超スパイシー。プロならではの絶妙な二度揚げで、この手羽先の独自の食感が生まれます。味は、甘口・薄口・普通・やや辛・辛口の五種類から選べ、秘伝のタレとスパイスをたっぷり染み込ませたその独特の味は、だれでも必ずやみつぎに。一本二本が、すぐに五本六本、十本十一本となり、もう止まりません。特にやや辛・辛口は、ビールやチューハイのあてにたまりません。もちろんお持ち帰りもOKで一人前三六八円と庶民派のお値段もうれしい。皮や肝など手羽先以外の部位も唐揚げにしてくれ、冬には座敷で囲む鶏すきも人気。名古屋コーチンや比内鶏の限定コース料理などもある岡山一の専門店です。



岡山市築港ひかり町3-4
086-263-2602
16時～24時(LO) / 無休

大人から子どもまで大人気。名物の手羽先唐揚げは好みで辛さの具合も調節してくれる