

2026年度 岡山県浅口市 観光素材集

おすすめ コンテンツ

【★テッパン素材】

①岡山天文博物館 プラネタリウム投影

【★酒蔵見学～備中杜氏の郷～】

②丸本酒造

③平喜酒造

④嘉吉美心酒造

【★手延べうどん生産量日本一】

⑤麺蔵人

【★牡蠣の名産地・寄島漁港：瀬戸内海の海鮮を堪能】

⑥漁八

⑦牡蠣小屋 海鮮焼きもへじ

⑧仕出し なかはま

⑨海賊亭

問合せ先：浅口市観光協会事務局（浅口市産業振興課内）

電話：0865-44-9035 メール：sangyoshinko@city.asakuchi.lg.jp

岡山天文博物館 プラネタリウム投影



プロダクトの概要

★最新鋭のプラネタリウムで本物のような星空を見ることができるほか、天体に関する様々な展示品で身近な宇宙を体験。
★隣接地にはアジア最大級の3.8m新技術望遠鏡を備えた京都大学岡山天文台や日本最大級の口径188cmを誇る反射望遠鏡を備えた国立天文台ハワイ観測所岡山分室があります。

スケジュール

【プラネタリウム投影時間】

★1回目：10:30～11:15

特別投影：12:00～12:45

★2回目：13:30～14:15

★3回目：15:00～15:45

■投影時間は約45分です。途中からは入れませんので、時間内にお越しください。12:00～の特別投影は、イベント等でお休みすることがあります。

■座席数最大36席（ドーム直径10m）

対応可能な旅行形態	☒ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☒ 通年 ☒ 期間限定（ ）
設定除外日	月、祝日の翌日、年末年始
料金	★大人（入館料：100円 プラネ観覧料：300円） ★高校生（入館料：100円 プラネ観覧料：200円） ★中学生（入館料：150円 プラネ観覧料：150円） ★小学生（入館料：50円 プラネ観覧料：100円） ★団体：20名以上2割引
料金に含むもの	入館料+プラネタリウム観覧料
定員（座席数36席）	36名
最少催行人数	1名から実施
駐車場	大型バス 3台程度
申込・問合せ先	事業者名：岡山天文博物館 担当者：栗野 電話番号：0865-44-2465
アクセス	JR鴨方駅から車で20分
備考	※「備中管内周遊バス旅行助成事業」に係る助成金加算条件（②体験加算：バス1台つき2万円加算）に岡山天文博物館の「プラネタリウム鑑賞」該当。 ※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能）

丸本酒造 酒蔵見学



対応可能な旅行形態	☒ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☒ 通年 ☒ 期間限定（個人向けは不定期開催の蔵見学開催日のみ）
設定除外日	日祝、年末年始（3～9月は土曜日も休業）
料金	1 団体30,000～50,000円（文化財保全料として）
料金に含むもの	酒蔵見学・試飲
定員	要予約で10～15名 ※30名受入れの実績もあり。応相談。
最少催行人数	10名
駐車場	大・中・小型バス：1台 普通自動車：3台
申込・問合せ先	事業者名：丸本酒造株式会社 電話番号：0865-44-3155 メール：info@kamomidori.co.jp
公式HP URL	http://kamomidori.co.jp/
アクセス	JR鴨方駅から車で15分
備考	※「備中管内周遊バス旅行助成事業」に係る助成金加算条件（体験加算：バス1台つき2万円加算）に「酒蔵見学」該当（併用可能） ※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能） ※酒蔵見学の際には、事前に丸本酒造HP＞蔵見学のページより注意事項をご確認いただく必要があります。 ※限定流通のお酒などを扱う直売所が併設（予約不要） 直売所営業時間 8：00～17：00 定休日 3月～9月（土・日・祝） 10月～2月（日・祝） その他の特別休暇はInstagramにて案内

プロダクトの概要

- ★国登録有形文化財でありながら酒造りが行われる貴重な酒蔵を見学可能
- ★酒造会社が米作りから行う、オーガニックの日本酒も生産しています
- ★直売所で、お酒の試飲や購入ができます

イチ推しポイント

- ★備中杜氏の郷、岡山県備中地域の中でも特色のある酒蔵です
- ★オーガニック日本酒などのストーリーに惹かれるファンが多く、満足度が高い酒蔵見学ができます

平喜酒造 酒蔵見学



プロダクトの概要

- ★県下有数の規模を誇る酒蔵を見学できます
- ★敷地内にはコンピュータで品質管理を行う最新の蔵と、昔ながらの方法で酒造りを行う蔵の二つがあります
- ★直売所で、お酒の試飲や購入ができます

イチ推しポイント

- ★備中杜氏の郷、岡山県備中地域の中でも有数の規模です
- ★試飲スペースが整備されており、広く綺麗なスペースでゆっくりお酒を楽しめます
- ★規模の大きい蔵のため、団体の受け入れに適しています

対応可能な旅行形態	☒ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☒ 通年 ☐ 期間限定（ ）
設定除外日	土日祝、年末年始
料金	無料
料金に含むもの	酒蔵見学・試飲
定員	要予約で1～50名
最少催行人数	1名
駐車場	大型バス：2台 中・小型バス：4台 普通自動車：10台
申込・問合せ先	事業者名：平喜酒造株式会社 電話番号：0865-44-2122 メール：info@hirakishuzo.co.jp
公式HP URL	https://hirakishuzo.co.jp/
アクセス	JR鴨方駅から車で10分
備考	※「備中管内周遊バス旅行助成事業」に係る助成金加算条件（体験加算：バス1台つき2万円加算）に「酒蔵見学」該当（併用可能） ※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能）

嘉美心酒造 酒蔵見学



プロダクトの概要

- ★屋上から瀬戸内海が見える「渚の蔵」を見学可能
- ★お米が本来持つ香りと旨味にこだわった、全国的にも少ない甘くてすっきりとした「旨口」の酒造りを行っている
- ★直売所で、お酒の試飲や購入ができます

イチ推しポイント

- ★備中杜氏の郷、岡山県備中地域の中でもロケーションの良い蔵です
- ★定番のお酒のほかワインテイストの日本酒、瓶内発酵の「しゅわしゅわ」、桃のリキュールなど幅広い商品があり、女性客に喜ばれます

対応可能な旅行形態	☒ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☒ 通年 ☐ 期間限定（ ）
設定除外日	祝日、年末年始（4～10月は土日も休業）
料金	1人500円（同行未成年者無料）
料金に含むもの	酒蔵見学・試飲（3杯まで。4杯以降別料金）・お土産（ミニおちょこ）
定員	要予約で1～50名
最少催行人数	1名
駐車場	大型バス：1台 中・小型バス2台 普通自動車：10台
申込・問合せ先	事業者名：嘉美心酒造株式会社 電話番号：0865-54-3101 メール：info@kamikokoro.co.jp
公式HP URL	https://kamikokoro.co.jp/
アクセス	JR鴨方駅から車で15分
備考	※「備中管内周遊バス旅行助成事業」に係る助成金加算条件（体験加算：バス1台につき2万円加算）に「酒蔵見学」該当（併用可能） ※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能）

麺蔵人（めんくらんど）



プロダクトの概要

- ★一年中流しそうめんを楽しめます。また、直売所が併設されており、豊富なお土産もその場で購入可能。
- ★食事や買い物以外にも、足湯体験や手延べ麺づくり体験もできます。
- ★岡山県の手延べ麺の主な産地は浅口市鴨方町。その中でも、「かも川手延素麺」は「社名は素麺、でも手延うどんの生産量が日本一」

イチ押しポイント

- ★岡山県の手延べ麺の主な産地は浅口市鴨方町。その中でも、「かも川手延素麺」は「社名は素麺、でも手延うどんの生産量が日本一」

対応可能な旅行形態	☒ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☒ 通年 ☐ 期間限定（ ）
設定除外日	水、年始
料金	お食事処：メニュー参照 麺づくり体験：3000円/人（所要時間：1時間半～2時間） ※体験者は直売所でのお買い物が当日10%OFF 足湯：50円/人（小学生以下無料）
施設内容	お食事処・直売所・足湯
定員	要予約で最大50名程度
最少催行人数	
駐車場	大型バス：3台 普通自動車：30台駐車可能
申込・問合せ先	事業者名：かも川手延素麺株式会社 電話番号：0120-00-7778
販売ページURL	https://kamote-shop.com/
アクセス	JR鴨方駅から車で10分
体験	手延べ麺づくり体験で延ばしたうどんは、1人前をその場で実食可。残りのうどんはお持ち帰りいただけるほか、お土産も付いています。 【人数】15名以上（見学者・補助者を含め最大35名） 【料金】お一人様 3,000円（税込） 【内容】麺づくり体験／延ばしたうどん実食／延ばしたうどん（約3人前）持ち帰り 【参加特典】季節の麺のお土産／当日直売所での買物10%オフ
備考	※「備中管内周遊バス旅行助成事業（岡山県事業）」に係る助成金加算条件（②体験加算：バス1台つき2万円加算）に「手延製麺工場直売所立ち寄り（お土産付）」、「手延べ麺づくり体験」いずれも該当。県事業は他自治体との助成金は併用不可。 ※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能）

割烹・仕出し 漁八（うおはち）



プロダクトの概要

★牡蠣の名産地・寄島漁港のすぐ目の前にお店を構える「漁八」は、寄島産を中心とした瀬戸内海直送の新鮮な海の幸を提供。

★抜群の鮮度とロケーションを堪能できます。冬場（10月～11月頃）には、有名な「寄島かき」など水揚げされたばかりの旬の魚介類をお刺身や定食、会席料理で堪能できます。

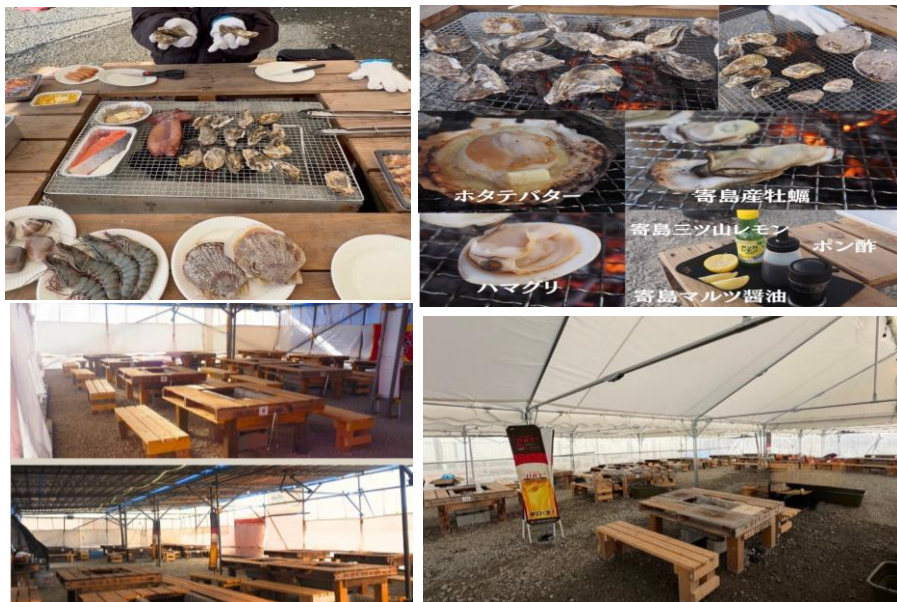
イチ推しポイント

★カウンターやテーブル席だけでなく、最大30名まで対応できるお座敷（宴会場）もあり。小～中規模の団体ツアーの昼食場所としても提案しやすい仕様。また、ツアーなどの団体客向けメニューは、食事内容と価格帯要相談で対応可。

★冬の期間限定で、寄島産直送の「焼き牡蠣」を堪能できます（詳細はお店に直接お問合せください）。

対応可能な旅行形態	☒ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☒ 通年 ☒ 期間限定（牡蠣は冬期限定）
設定除外日	水、第3木曜日（変更あり）
料金	メニュー参照
定員	カウンター席 テーブル席 お座敷（25名） ※場合により最大30名程度まで受入可（要連絡）
最少催行人数	
駐車場	普通自動車：10台 バス： 台 ※店舗で乗降してもらい、1.1km先のサンパレア（市施設）へ駐車可能。
申込・問合せ先	事業者名：漁八 電話番号：0865-54-2640
店舗ページURL	https://www.uohati.com/menu.html
備考	ツアーなどの団体客向けメニューは、食事内容と価格帯要相談で対応可。 ※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能）
アクセス	JR鴨方駅から車で8分

【期間限定】牡蠣小屋 海鮮焼き もへじ



プロダクトの概要

- ★敷地内が広く大人数で食べられる寄島の牡蠣小屋。
- ★「海鮮焼き もへじ」では一年ものの牡蠣にこだわっています。一年ものの牡蠣とは、産卵前の栄養を十分に蓄えた状態で収穫される牡蠣で栄養素が豊富なためクリーミーで濃厚な味わいが特長。

イチ推しポイント

- ★寄島の海鮮市場から仕入れた新鮮な海鮮を堪能。牡蠣小屋体験では、寄島で朝一で水揚げされたばかりの牡蠣やはまぐり、ホタテ、いか、イイダコ、海老など、新鮮な海鮮を網焼きにして食べれます。
- ★市場直送で朝一獲れたての牡蠣を提供するため、鮮度抜群。
- ★海鮮物にける調味料も寄島産のものを使用。寄島産の三ツ山レモンも一緒に味わえます。
- ★牡蠣ご飯やアヒージョなど、サイドメニューも充実。

対応可能な旅行形態	☐ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☐ 通年 ☒ 期間限定（12月～3月下旬）
設定除外日	
料金	大人：3,500円（牡蠣食べ放題） 中学生以下：980円
定員	約40名
最少催行人数	
駐車場	普通自動車： 台 バス： 台
予約	インスタへのDMまたは問合せ先へお電話
申込・問合せ先	事業者名：海鮮焼き もへじ 電話番号：090-8998-7562
店舗SNSリンク	https://www.instagram.com/okayama.mohezi/
アクセス	JR鴨方駅から車で11分
備考	※お支払いは現金のみ ※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能）

中浜仕出し店



対応可能な旅行形態	☐ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☒ 通年 ☐ 期間限定
設定除外日	特になし
料金	ツアーなどの団体客向けメニューは、食事内容と価格帯要相談で対応可。
定員	約40名（2階は広い宴会場）
最少催行人数	
駐車場	普通自動車： 台 大型バス：1～2台程度
予約	問合せ先へお電話
申込・問合せ先	事業者名：中浜仕出し店 電話番号：0865-54-2358
アクセス	JR鴨方駅から車で11分
備考	※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能）

プロダクトの概要

★浅口のグルメを長く支える地元の仕出し名店。宴会等の大人数での予約も可能。瀬戸内海の新鮮な幸の旨みを存分に堪能できます。

★ご飯の量や、おかずの内容も希望のものをご用意してくれます。

イチ押しポイント

★冬場はカキ、ハマグリ、つぬぎ（カワハギ）、車エビが入った海鮮鍋が人気。

★お祝い事、法事、イベントなど、さまざまなシーンに合わせた仕出し料理を提供しています。個々の希望や予算に応じたメニュー提案も可能で、柔軟に対応してくれるのが魅力。

三宅水産直営 海鮮食堂 海賊亭



対応可能な旅行形態	☒ 個人向け ☒ 団体向け
設定期間	☒ 通年 ☒ 期間限定（牡蠣づくし定食は期間限定：1月～3月末）
設定除外日	火
料金	メニュー参照
定員	約50名（テーブル席・座席・掘りごたつ）
最少催行人数	
駐車場	普通自動車：35台 大型バス： 程度
予約	問合せ先へお電話
申込・問合せ先	事業者名：海賊亭 電話番号：0865-54-2044
アクセス	JR鴨方駅から約4km、寄島町漁協近く
備考	※「高梁川流域周遊型旅行商品造成助成金」との併用可。（国や県など他の自治体の助成金との併用も可能）

プロダクトの概要

- ★県内有数のカキ処、寄島町にある「海賊亭」はカキ養殖業「三宅水産」直営の海鮮料理店。牡蠣をはじめとする新鮮な瀬戸内海の海の幸を使った定食料理が多数。
- ★牡蠣直売所の直営店ならではの鮮度と価格で、その日に捕れた海鮮を定食などとして提供。

イチ推しポイント

- ★冬場は、牡蠣づくしを堪能できます（牡蠣フライ・焼き牡蠣・牡蠣天丼・蒸し牡蠣・牡蠣めし・牡蠣の南蛮漬けなど）。11時半の開店と同時に満席になるほどの人気店です。
- ★牡蠣がシーズンオフでも旬の新鮮な魚介類は食べられるので、季節を問わず、眺めの良い海岸ドライブの途中で立ち寄るには最適場所。