

備前の逸品 の 匠の技

備前における、
店主自慢の逸品や人気の商品、
こだわりの製法や熟練の職人技、
そして最新の加工法など、
ぜひ知っていただきたい情報を
集約しました。

2大特典付き





休耕地を導つていきたい！
地域の切なる思いを
おにぎりに結実

店頭に並んださまざまなおにぎり

自社で栽培した「香登米」の直売所兼おにぎり屋。鮭の切り身や混ぜご飯など、毎日およそ20種類のおにぎりが並び、カラフルな具材の数々に思わず目移りしてしまうほど。地元食材でつくった総菜も人気だ。キッチンカーによるイベントでの出張販売も行っている。高齢で農業ができなくなった人から休耕地の管理を任されたのがきっかけで、試行錯誤を繰り返しながら米をつくり続けてきた。生産から加工、販売まで手掛ける6次産業化の理想形をこれからも追求していく。

いちけんファーム(株) (穂の蔵)

- 📍 備前市香登847-4
- ☎ 0869-66-0136
- 🕒 9:00~17:00 (売り切れ次第終了)
- 🗓 日曜、月曜 (第3日曜は9:00~15:00で営業)



Instagram



香登米とおにぎりを販売している「穂の蔵」



図書館、学校、ビル…
鉄骨建築で
地域のインフラ整備に貢献

自社内の工場で製造した鉄骨建築の柱

図書館や学校などの公共施設をはじめ、おしゃれなテナントビル、柱の少ない広い空間が求められる工場などの鉄骨建築を手掛ける。梁や柱などの構造物を自社内の工場で溶接、塗装し、建築現場で組み立てる。国土交通省の鉄骨製作工場認定制度では備前市内で唯一の「Mグレード」に指定されている。「鉄骨は陰ながら建物を支えており、なくてはならないもの。地域のインフラ整備に貢献できるのが一番のやりがい」と甲矢了二社長は話す。

かぶと や 甲矢工業(株)

- 📍 備前市香登西44-1
- ☎ 0869-66-9181



HP



機械溶接が主流だが、大きな構造物では職人による溶接が行われている



「三たて」に
こだわった
渾身のそばを
備前焼の器で

要予約の三凜ランチ。料理は季節により変わる

挽きたて、打ちたて、湯がきたての「三たて」にこだわったそば店。安山岩の石臼で自家製粉した十割そばを岡山県の名水16選に指定された湧水で湯がき、店主が集めた備前焼の器で提供する。もりそば、人気の鴨そば、くるみそばをはじめ、予約に応じてランチやミニ蕎麦会席も用意。海上コンテナを改造した店舗も特徴的だ。「地元の生鮮食品や特産品とそばをコラボさせることで、お客さまのお腹を満たすと同時に地域の魅力も発信していきたい」と意気込む。

そば三凜

- 📍 備前市穂浪1278-5
- ☎ 0869-93-4595
- 🕒 11:30~14:00、18:00~ (夜は予約制)
- 🗓 木曜、その他臨時休業あり



HP



Instagram



海上コンテナを改造したおしゃれなお店



訓練、しつけ、トリミング
犬と飼い主に寄り添い
幅広いサービスを提供

ワンちゃんたちが躍動する緑豊かな訓練場

しつけ教室、一時預かり、トリミングなど、飼い主の要望に応じて幅広いサービスを提供。ペットに関する悩みについて、初回無料の個別相談も行っている。「人間もワンちゃんも同じ。表情を見ながら話を聞いてあげることが大切」と代表の松尾里美さん。日本警察犬協会の公認訓練士として警察犬の育成に尽力し、地域の安全・安心に貢献。岡山理科大学専門学校の非常勤講師を務めるなど後進を育成しており、ドッグスクール出身の人材が訓練士として全国で活躍している。

ラブドッグスクール

- 📍 備前市大内170-2
- ☎ 0869-66-0505
- 🕒 9:00~18:00
- 🗓 なし



ジャパンケネルクラブ公認訓練所警察犬の育成にも携わる



家族の団らんを彩る
クレープや
和菓子の数々

人気のクレープは栗、イチゴ、メロン、バナナの4種類

「家庭の団らんを彩り、食べることで会話が弾むようなお菓子作りを目指している」と店主の武内正則さん。その言葉通り、飾らない和洋菓子が地域住民に愛されている。ロングラン商品のクレープは、生地にバターをふんだんに使うことで深みのある味を実現。1枚1枚丁寧に焼き、コクのある自家製カスタードクリームと4種のフルーツを優しく包む。「ぐいのみ」「ひよせ」「緋櫂」「登り糰」などの備前焼をモチーフにした和菓子もお茶菓みに最適な逸品だ。

しょうげつどう 松月堂

- 📍 備前市浦伊部74-3
- ☎ 0869-63-0325
- 🕒 9:00~19:30
- 🗓 火曜



趣向を凝らした和洋菓子が並ぶ
ショーウィンドー



古くから醸造業が盛んな香登の地でしょうゆを作り続ける

食卓を彩る
魚と相性抜群のしょうゆ
小売店は観光客で活況

「伏市」のブランドでおなじみのしょうゆは、地域の人の口に合うように甘めなのが特徴。とりわけ刺し身との相性は抜群だ。一般向けのドレッシングや飲食店向けの調味料も製造しており、その種類はなんと300種類以上。香登の旧街道沿いの古民家を改装した「燕来庵（えんらいあん）」では、自社商品や名物のしょうゆソフトクリームを販売。岡山市の杜の街グレースに2店舗目がオープンした。「これからも地域の食卓を彩る存在であり続けたい」と総務部の国重美樹さんは力を込める。

鷹取醤油(株)

- 📍 備前市香登本887
- ☎ 0869-66-9033
- 🕒 10:00~17:30
- 🗓 年末年始



HP



Instagram



燕来庵で販売されている自社商品の数々



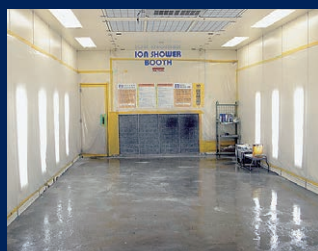
国道2号沿いにある西林钣金塗装の店舗

職人の確かな技術と
さまざまな機械設備で
車を蘇らせる

国産車を中心に、さまざまな乗用車を钣金、塗装。中古車の販売、車検も手掛けている。2級整備士、車体整備士などの資格を持ったスタッフが在籍しているのが一番の強み。職人の確かな技術はもちろん、衝撃を受けた車の骨格を直すフレーム修正機や、車体をカメラに投影することで塗装に必要な色を判別する調色機など、各種設備を積極的に導入している。保険事故処理対応可能。「技術を売り、信頼を買う」をモットーに、腕を磨いていきたい」と代表の西林大介さん。

西林钣金塗装

- 📍 備前市東片上589
- ☎ 0869-64-3659
- 🕒 8:30~17:30
- 🗓 日曜、祝日



ごみの付着を防いで塗装ができる
「イオンシャワーブース」



HP



シックでナチュラルな金山さんのお花

もらってうれしい
フラワーアレンジメント
ありきたりでないお花をお届け

美しさのあまり、思わず顔がほころぶフラワーアレンジメント。金山玲子さんはドイツ発祥のヨーロッパアンレンジを基本に、ありきたりではないお花を届けようと努めている。備前市内外で教室を開くほか、要望があればブーケの制作や結婚式場、各種パーティーの装花も手掛ける。「好きだからこそ打ち込める仕事。花を手にしたお客さんに喜んでもらえるのが一番のやりがい」と金山さん。さらなるスキルアップを図るため、今後は作品展を積極的に開いていきたいと言う。

アトリエtutu

- 📍 備前市i伊部2345-2
- ☎ 090-2807-8213



HP



Instagram



空間の装花も手掛ける



社長の目利きで仕入れている精肉の数々

精肉店に焼肉店を併設
黒毛和牛にこだわり
品質を追求する！

精肉店は2021年、旧店舗横の金融機関跡地にリニューアル。牛肉は黒毛和牛にこだわり、3代目の社長の目利きで信頼厚い業者から仕入れている。牛肉以外も黒豚、赤鶏などのブランド肉を取りそろえる。中元、歳暮、コンペ商品としての購入も多く、地方発送も対応。翌22年には先代社長が望んでいた念願の焼肉店を精肉店内に開業させた。「これからも地域のお客さまを大切にしたい」と話しており、ゆくゆくはインターネットでの販売も視野に入れる。

(株)村岡精肉店

📍 備前市西片上1315-1

☎ 0869-64-2311

精肉店 🕒 9:30~18:00

📅 日曜

焼肉村岡 🕒 17:00~21:00 (ラストオーダー20:30)

📅 水曜、第1・3日曜



精肉店
Instagram



焼肉村岡
Instagram



金融機関の跡地を改装した焼肉店
往時の金庫が今も残る



サワラ、タイ、エビなど、地場の魚が所狭しと並ぶ

地場の旬の魚介を
お手軽価格で提供する
片上の老舗魚店

日生漁港、伊里漁港で毎朝仕入れた地場の魚を中心に、旬の海産物を販売。刺し身や総菜も種類が豊富で、焼き穴子や無添加の煮魚は根強い人気を誇っている。法要、祝い事、会席の仕出し料理やオードブルも承っている。丹生家は古くより片上で魚介類の販売に携わっており、現代表の丹生淳弥さんは「分かっている範囲で4代目」という。「地域のお客さまに喜んでいただくため、新鮮な魚を安く手に入れることができる地場での仕入れにこだわりたい」と話す。

にぶ 丹生海産店

📍 備前市西片上1458

☎ 0869-64-2432

🕒 9:00~19:00

📅 日曜



Facebook



店舗での販売の他、専用車で移動販売も行っている



大型の精密部品も加工できる門形五面加工機

製鉄機械からロケットまで
さまざまな部品を手掛ける
金属加工のプロ集団

「多品種少量生産」を掲げる精密金属加工のプロフェッショナル集団。製鉄機械のメンテナンスや鉄道車両の部品製造のほか、H2ロケットのブースターと本体をつなぐジョイント部品の製造といった高度な仕事も手掛けている。「従業員の技術力と充実した製造設備はもちろんだが、何より難しい加工に挑戦する精神が当社の強み」と長崎将雄社長。社会の重要インフラを支え続ける「縁の下の力持ち」として、日本や地域の発展に貢献している。

(株)長崎鉄工所

📍 備前市東片上2490-5

☎ 0869-64-2865

🕒 8:10~16:50

📅 土曜、日曜、祝日



HP



ロケットの部品なども
製造している鉄工所の内部



最新設備、トレンドのインテリアなど、提案力が強み

全国での受賞実績多数
お客さまに喜ばれ
地域に貢献する仕事

東備地域を中心に数多くの住宅をリフォーム。顧客のライフスタイルを聞き取り、多岐にわたる要望を整理した上で、一人一人に理想の住空間を作り上げる。パナソニックのリフォーム専門店による「デザインアワード大賞」では、全国最優秀賞、優秀賞を何度も受賞。プランナーの吉田茂登子さんは「お客さまに喜ばれ、仕事の成果が形として残る仕事」とやりがい語る。今後は中古住宅をリフォームして販売することにより、地域の空き家対策に貢献していきたい考えだ。

寺見建設(株)住宅事業部/リファイン備前

📍 備前市西片上1390

☎ 0120-896-250

🕒 9:00~18:00

📅 水曜、第1・3木曜、祝日



HP



Instagram



社屋1階に設けられたショールーム



昼夜問わず厳密に管理をしている麴

丹精込めた自社製造の
米麴で作る
香りよい甘酒と
コクのある味噌

1920年創業の味噌屋。最高の米麴を作る製法にこだわりを持ち、昼夜問わず麴の状態を管理することで、香りのよい甘酒やコクのある味噌を作り続けてきた。地元で愛され続けてきた味噌は、今やイギリス、ドイツ、フランスの高級スーパーにも並んでいる。看板商品の紅麴でつくった味噌は、3代目の馬場敏彰社長が7年がかりで作り上げた自慢の逸品。「食は、生きるための欲求、最大の楽しみ。本物の味噌の味を後世に伝えていき、たくさんの人を笑顔にしていきたい」と話す。

(有)馬場商店

- 📍 備前市香登868
- ☎ 0869-66-9027
- 🕒 8:00~17:00
- 🗓 土曜、日曜



HP



こだわりの製法で作上げた商品の数々



窓の清掃も、丁寧かつスピーディーに作業

バケツ、タオル、洗剤一本で創業
質とスピードにこだわり
マンションや店舗を美しく磨く

1997年に現会長の土方正治さんが創業。当初はハウスクリーニングがメインで、資本がない中、バケツ、タオル、洗剤だけで商売を始めたという。評判が口コミで広がり、現在はマンション、店舗、病院、公共施設などの清掃を手掛けるようになった。ビルクリーニング技能士の国家資格を持ったスタッフが在籍。「プロである以上、クオリティーだけでなく作業スピードにもこだわっている」と社長の赤嶺真也さん。今後は空き家の清掃などを通じて地域社会に貢献したいという。

(有)備前ヒジックス商会

- 📍 備前市浦伊部318-1
- ☎ 0869-63-0710



床を磨くポリッシャーなど清掃道具が並ぶ車内



綿密なメンテナンスで、地場産業を陰から支える

産業機械建設機械のプロ
綿密なメンテナンスで
地場産業を陰から支える

フォークリフト、パワーショベル、ホイールローダーなど、産業機械や建設機械の販売とメンテナンスを行う。機械や車両は耐火物関連の企業で多く導入されており、地場産業を陰で支える存在だ。フォークリフトの定期メンテナンスでは、チェーンやフォークなど部品の消耗状況を綿密にチェック。「機械も人間と同じ。早期診断・早期治療がスムーズな稼働とコストダウンにつながる」と社長の平垣省太郎さん。急な故障やトラブルにも迅速に対応し、顧客からの信頼も厚い。

東洋車輛工業(株)

- 📍 備前市木谷186
- ☎ 0869-67-2241
- 🕒 8:00~17:00
- 🗓 日曜、祝日、土曜不定休



「お客様の満足を実践します」のスローガンが掲げられた社屋



倉庫をリノベーションしたおしゃれなカフェ

備前焼の良さを発信したい
こだわりコーヒーとスイーツの
おしゃれなカフェ

コーヒーやスイーツを通じて備前焼の良さや使い方を提案しようと、2022年3月に窯元に併設した。「飲食物に合うよう、酸化焼成による明るめの器を用意している」と作家の小橋俊允さん。備前焼のカップに合うよう焙煎にこだわったスペシャルティコーヒーを提供しており、「大人のプリン」はもちもち固めの食感と少しほろ苦のキャラメルソースが人気だ。店長の小橋安起さんは「マルシェなどのイベントも定期的に開催し、地域の幅広い世代が集える場にしたい」と話す。

cafe MUGENAN+

- 📍 備前市伊部2697
- ☎ 0869-63-2227
- 🕒 金曜~日曜 10:00~17:00
月曜 13:00~17:00
(いずれも16:30ラストオーダー)
- 🗓 火曜、水曜、木曜



HP



Instagram



人気のカフェラテと大人のプリン



和気町のふるさと納税にも使われているブドウの箱

備前焼包装に便利なワンタッチ箱
化粧箱やアクセサリー入れも製作
小ロット、オーダーメイドを貫く

備前焼を包装するワンタッチ箱の生産元として、多くの作家・陶工が利用。近年は保管用の段ボール、海外向け高級フルーツの化粧箱、アクセサリー入れなど、多岐にわたる商品を手掛けている。小ロットでの注文にも対応するほか、オーダーメイド品も多数手掛けており、顧客に寄り添い、イメージを引き出しながら希望を形にしていく。「箱は地味な存在だが、商品をブランディングする上では欠かせないアイテム。購買意欲をかき立てるパッケージで地域のお役に立ちたい」と話す。

せいかんしよ 末石製函所

📍 備前市伊部1851
☎ 0869-64-2284
🌐 <https://www.sueishi-seikan.com/>
🕒 9:00~17:00
📅 土曜、日曜、祝日



備前焼からコーヒーまで、さまざまな箱を取り扱う



HP



備前焼からコーヒーまで、さまざまな箱を取り扱う



自社ブランドをはじめとしたさまざまなグラブが並ぶ店内

自ら野球ブランドを立ち上げ
プロ選手をサポートしつつ
地元の球児たちに寄り添う

代表の鈴木一平（たいら）さんは、プロ野球選手にグラブのメンテナンスや体の動きのアドバイスを行うなど豊富な実績を誇る。自ら野球用品ブランドを立ち上げ、業界では風雲児的な存在だ。店舗でも道具を提供するだけでなく、よりよいパフォーマンスを発揮できるよう地域の小中高校生らをトータルサポート。社会人野球選手の経歴を持ち、ボーイズリーグチームで監督を務める。「自分を成長させることでよりよいグラブを究めていき、選手たちを導く存在になりたい」と話す。

(株)WithSie

📍 備前市西片上46-8
☎ 0869-64-1031
🕒 平日11:00~17:00
土曜10:00~19:00
日曜祝日10:00~18:00
📅 水曜、木曜



Instagram



鈴木さんが調整した登板前のプロ野球選手のグラブ



ドライバーの腹を満たし続けてきた大阪屋の店舗

秘伝のタレのホルモンうどんと
山本選手が愛す焼肉定食
ドライバーの腹を満たし続ける

1909（明治42）年に初代の田中サキさんが大阪で開いた小さな鉄板焼き店がルーツ。その後岡山に移り、孫の一心（かずみ）さんが現店舗を構えた。現在は一心さんの息子・田中勝博さんが店を守り、ドライバーの腹を満たし続けている。脈々と受け継がれるホルモンうどんは、新鮮なホルモンを使うことにこだわり、辛めのタレは甘い野菜と相性抜群。プロ野球オリックスの山本由伸選手が愛した焼肉定食も根強い人気。宴会スペースもあり、法要、会席で地域住民に愛用されている。

大阪屋食堂(有)

📍 備前市香登西238
☎ 0869-66-9111
🕒 24時間営業
📅 年中無休



秘伝のタレを使った名物のホルモンうどん



HP



LINE PLACE



畳一級技能士の技術が光る自社工場

手軽な和紙の畳と
こだわりのい草製品
ともに一級技能士がお届け

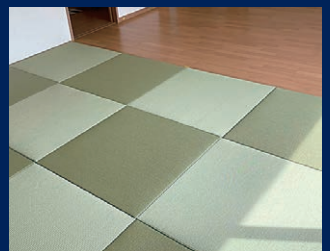
畳一級技能士が技術と経験を生かし、自社工場で作成。新築、リフォーム住宅へ畳を提供するほか、既存住宅の畳替えも行う。近年よく出るのは和紙でできている畳。手入れが不要で畳表の色や織り方を自分の好みにカスタマイズできる。従来品のい草の畳も、香りや足触り、寝転んだときの感触にこだわる人に根強い人気。3代目の花家誠さんは「ライフスタイルや住宅事情に合わせ、お客さま一人一人に合った畳を作っていく。地域の皆さんが満足する仕事をしたい」と話す。

(有)はないえ畳店

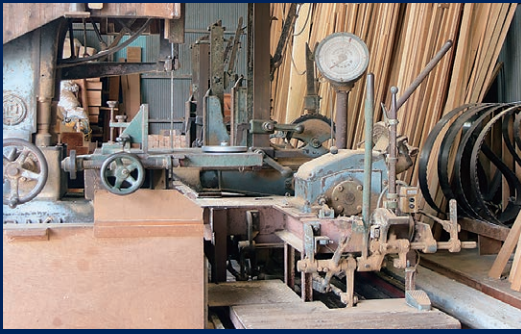
📍 備前市伊部45-1
☎ 0869-64-4647
🕒 8:00~17:00
📅 日曜



Facebook



気持ちも新たになる真新しい畳



大きな丸太もスライスできる製材機

さまざまな注文に応じ
建築木材をスピード提供
レーザー加工にも取り組む

建築用の木材、建築資材を販売。大工、工務店、建設会社が主な顧客だが、DIYブームを反映し個人からの注文も増えているという。製材機やかながけの機械を保有して自社加工しており、注文に応じたさまざまな形や大きさの木材をすぐに用意できるのが強み。近年は木材のレーザー加工によるノベルティーの制作にも取り組んでおり、備前焼伝統産業会館にある備前焼陶友会員の銘板を手掛けた。増田安泰社長は「これからも地域に根ざした事業を続けたい」と話す。

(有)備前清水材木店

- 📍 備前市伊部1283-1
- ☎ 0869-64-2537
- 🕒 8:00~17:00
- 📅 日曜、祝日、第2・4土曜



レーザー加工で制作した備前焼陶友会の会員銘板



Instagram



もちもちの食感とほのかなしょう油風味が人気の「包」

伝統の製法を守りつつ
時代に合った菓子を提供
新ブランドで備前から世界へ

1871年創業の和洋菓子店。伝統の製法を守りつつ、キャラクターを立体的に表現した3Dデコレーションケーキなど、時代にマッチした商品を送り出している。人気の「包（つつみ）」は、しょう油を使ったミルクあんを包んだまんじゅうで、従業員が家庭から調味料を持ち寄って開発したという。「お菓子は食べると笑顔にしてくれる魔法のような存在」と社長のマクドナルド吉延洋子さん。新ブランド「COUTURE FUKUIDO TOKYO」を立ち上げ、日本、世界に菓子文化を発信していく。

(有)福井堂

- 📍 備前市西片上1293
- ☎ 0869-64-2061
- 🕒 【備前本店】8:30~19:00
（日曜は8:30~18:00）
- 📅 元日



新ブランドでリリースしたフィナンシェ「綾」



福井堂
Instagram



クチクール
Instagram



さまざまな形の抜き加工も可能な凸版印刷機

紙の可能性を信じ
地域をPRする
オリジナル製品に注力

地域をPRするオリジナル紙製品に力を入れており、国特別史跡・旧閑谷学校をモチーフにした日めくりカレンダーや論語の書き写しノート、一筆箋、びぜんおてがみなどを製作。岡山出身のデザインユニット・COCHAE（コチャエ）とともに紙雑貨製品ブランド「備凸工（びとっこう）」を立ち上げており、第一弾として打ち出した「紙花（ペパフラ）」は国内・海外でも注目されている。「紙の可能性を信じ、魅力を発信していきたい」と大西真司社長。凸版印刷やシルク印刷などの特殊印刷に対応し、地域の細かい要望にも応える。

(株)大西商店

- 📍 備前市西片上62
- ☎ 0869-64-2111
- 🕒 8:00~17:00
- 📅 土曜、日曜、祝日



カレンダーや論語の書き写しノートなどのオリジナル製品



Instagram



Facebook



柔らかい身が特徴の焼き穴子

焼き穴子や殻付きカキ
瀬戸内の海の幸を
食卓に提供

瀬戸内の海の幸や珍味を加工販売。1年を通じて提供する焼き穴子は職人が1本1本丁寧にさばき、自家製のたれをからませながら焼くことでほどよい香ばしさに仕上げる。冬に人気の殻付きカキは自社で養殖したものを水揚げし、手作業で汚れを取るなど手間暇をかける。「蒸しても身が縮まない」と評判だ。カキ煮やカキのアヒージョ、このわた、干しエビも人気。各商品とも全国発送しており、電話での注文にも応じている。季節ごとの商品情報はInstagramで確認を！

備前海産(有)

- 📍 備前市穂浪3051-1
- ☎ 0869-67-0911
- 🕒 8:00~16:00
- 📅 日曜（真魚市出店）、
不定期（祝日、火曜午後、水曜）



片上湾で養殖したカキはお歳暮の商品としても人気



HP



Instagram



地元食材にこだわりの
澄み切った命のスープの
中華そば

澄んだスープの中華そば。
素材を低温で煮込み、うまみを極限まで抽出

店長の佐藤譲さんは東京・青山の有名イタリア料理店で長年腕を振るい、数々の要人・有名人にパスタを調理していた経歴の持ち主。中国地方の食材にこだわった中華そばで、スープには鳥取県の大山どり、蒜山の天然水、そして地元の鷹取醤油を使用。麺は岡山市の富士麺ず工房から仕入れており、がっつり食べられるませそばでは珍しい12面体の特注麺を使っている。常連客を飽きさせないために提供している月ごとの限定メニューも楽しみの一つだ。

中華そば 和楽庵

- 📍 備前市東片上1074-4
- ☎ 0869-93-4741
- 🕒 11:00~15:00、17:00~21:00
- 🗓 月曜、第1火曜



おしゃれな外観の店舗には、地元の女性客も多く足を運ぶ



Instagram



電気設備や船舶の電装
空調設備の取り付けなど
安心と快適を幅広く提供

電気を通じて安心と快適を提供する神田電機

工場の電気設備や船舶の電装のほか、公共施設から一般住宅に至るまでの空調設備取り付けなどに従事。さらには企業経営に役立つ資金繰り管理ソフトの開発など、あらゆる面で安心と快適を提供している。空調設備のメンテナンスでは、漏電など想定外のトラブルでも迅速に応急処置。工場の機械では、顧客の要望に応じ安全や生産性の向上に貢献するさまざまな改造を行う。「従業員育成により力を入れ、会社全体の技術力をアップさせたい」と社長の神田英則さん。

(株)神田電機

- 📍 備前市伊部1834-1
- ☎ 0869-64-2576
- 🕒 8:15~17:30
- 🗓 日曜、祝日、隔週土曜



電気自動車の充電スタンドの設置作業

総計160名に

「備前の逸品・匠の技」

掲載店で使えるクーポンが当たる!

ご応募いただいた方の中から抽選で、「備前の逸品・匠の技」掲載店(一部除く)で使用できるクーポン券をプレゼントします!

3,000円分を10名
2,000円分を20名
1,000円分を30名
500円分を100名

◆応募方法

二次元コードで応募

こちらの二次元コードからご応募ください→



郵便ハガキで応募

郵便はがきに、郵便番号・ご住所・お名前(フリガナ)・電話番号を明記のうえご応募ください。

【宛先】

〒705-8558 備前市東片上230
備前商工会議所 備前の逸品・匠の技クーポン係

◆応募締切

令和5年10月31日(火) ※当日消印有効

◆当選発表

厳正な抽選のうえ、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。賞品は令和5年11月上旬頃の発送予定です。

◆クーポンの利用期限

令和5年12月31日(日)まで

特典
2

「備前の逸品・匠の技」 発行記念 キャンペーン!

フォロー&リツイートで

備前の特産品詰め合わせ

(5,000円相当) が抽選で

5名様に当たる!

引用リツイート、いいねで当選率アップ!

◆応募方法

- ① X (旧Twitter) で備前商工会議所公式アカウント「@bizencci」をフォロー
- ② 「備前の逸品・匠の技」発行記念キャンペーンの投稿をリツイート
※応募締切は令和5年11月30日(木)まで

◆当選発表

抽選の上、当選者を決定いたします。応募時に使用されたX (旧Twitter) アカウントへのDM (ダイレクトメッセージ) にて当選通知を送信させていただきます。

◆その他

- フォローを外されると当選権利がなくなりますのでご注意ください。
- 詳細は備前商工会議所HPをご覧ください。