鳥取県で美味しく食べるための スペシャルガイド

食のみやこ鳥取県 美味しいものとっとります!!

鳥取食探

トットリ ショクタン

TOTTORI

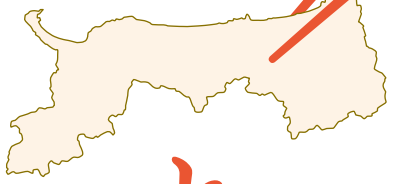
鳥取県で食べるよろこび！

全384件収録

とっとりに

旨いもん

あり！



SHOKUTAN

KIRIN

一番搾り

Brewing from the first wort gives this qu
a full-bodied flavor. Kirin's O
distinctively smooth, refres

さっ、一緒に。

STOP! 未成年者飲酒

ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

キリンビール株式会社

鳥取食探 [2017年2月発行]

発行元：鳥取県市場開拓局食のみやこ推進課（〒680-8570 鳥取県鳥取市東町 1-220 ☎0857-26-7835）
企画・編集：鳥取情報文化研究所（〒680-0056 鳥取県鳥取市職人町 29 若桜ビル 2F ☎0857-25-5507）

美味しい鳥取県発信中 http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/ 平成28年度ご当地グルメPR冊子「食探」リニューアル業務にて発行

本冊子は平成24年度製作「鳥取食探East・West」を鳥取情報文化研究所の情報を元に更新し作成しました。

1枚1,300,000円! ★★★★★
松葉がに「五輝星」

鳥取県が誇る松葉がにの中でも超特なのが「五輝星（いつきぼし）」。甲羅135センチ＆重さ1.2キロ以上など5つの基準に基づき10人の目利き人が選定したプレミアブランドだ。

食のみやこ「必食の掟」食のみやこ鳥取県が誇るスペシャル食材を味わう！

“カニ”って蟹取県で美味カニ三昧

2016年11月の初セリでは、1枚130万円と全国のかにの中での最高値も記録!

ぎっしり詰まった風味豊かで芳醇な身松葉がに、若松葉、親がに、ベニズワイなどカニごとに味わいや料理も多彩に揃う。さぁ、「食のみやこ 鳥取県」を代表する味覚の王者を、一挙食べ尽しといこう！

※カニの漁期は12～4月を参照ください

活松葉がにを、たっぷり味わう

1人前10800円。
カニ料理は「かにすきコース（1枚）」は4320円から予算に応じて用意

目利きされた活松葉がには、ご覧のとおり生簀で管理。鮮度のよさは折り紙付

ＪＲ松崎駅からほど近くにある、まさに“鮮魚店”。魚好きからも一目置かれる存

生簀直送の超新鮮“活松葉”を食べ尽し!

かにのフルコース

河本魚店 ☎0858-32-0236

鮮魚店の“活松葉”フルコース。１人前に３枚使いかにすき、茹で、刺し、焼き（ミソ甲羅焼きも！）と松葉の神髄が分かる食べ方を満喫できる。「天下一品」（客人）と称賛される秘伝出汁のかにすきは旨みが染みた厚い身と、締めの雑炊で感動モノ。

住東伯郡湯梨浜町旭102 閉 予約制 休無休

鳥取食探

Contents

「食のみやこ 鳥取県」には春夏秋冬“食べたい”がある

P1 食のみやこ「必食の掟」鳥取ブランド食べ尽くし
鳥取県が誇る山海のスペシャル食材を味わう！
「美味カニ三昧」「白いか・岩がき」「生本マグロ」「ハタハタ」「和牛王国鳥取県」「注目地豚」「鳥取地どりピヨ・大山どり」「原木しいたけ」「ネギ」

P17 とっとりご当地グルメ食べ歩き大作戦
手仕事と誇り！鳥取県で愛される“食べ旅”したい味を一挙公開！
「鳥取牛骨ラーメン」「鳥取とうふちくわ」「いただき」「鳥取ホルモン焼きソバ」「素ラーメン」「あんかけちゃんぽん」「春雨入り茶碗蒸し」ほか全10グルメ

P28 とっとり発！フードカルチャー
「食のみやこ 鳥取県」にある全国注目の“食”の真相に迫る！
「トットリジビエ」「カリーパラダイス」「行列待ちの“あの店”」「コーヒー王国」「食で聖地巡礼 ポップカルチャー食」「人気の満腹料理」「ファミリーグルメ」

P36 ジャンル別名鑑「鳥取食探手帳」（全132スポット）
鳥取県内のオススメ＆人気の店舗セクレトガイド
和食、洋食、寿司、焼肉焼鳥、ラーメン喫茶カフェ、パン、直売所ほか全11種

P52 とっとりお土産セレクション（全41選）
世代を超える銘品から最新作まで

P56 とっとりの酒と肴
今宵は地酒で乾杯！

P27 トットリクールスイーツ ギャラリー
ご当地ソフト&ジェラート10選

P60 鳥取「丼」名鑑
美味しいグラビア
一度食べたらヤミツキ！

●本誌の見方

・本誌掲載の情報は2016年12月現在のものです。表示価格は消費税込です。
・紹介店舗にある二次元バーコードは地図情報です。スマートフォン等の機種によって専用アプリが必要な場合はダウンロードして利用ください。
・上記ロゴのある店舗は「食のみやこ鳥取県」推進サポーターのうち、特に活発な活動を行っている「三ツ星サポーター」の称号を授与された店舗です。

●食のみやこ鳥取県の最新情報はコチラでチェック☛
（鳥取県「食のみやこ推進課」サイト）

いつでも旬! 食のみやこ鳥取県「美味食材」旬カレンダー

食材下にある数字は本誌掲載ページです
p51「直売所」にもGO!

季節	月	野菜					果物							ジビエ		畜産物			魚介類								月	季節
		鳥取茸王（原木しいたけ） P16	きらきらみどり（ブロッコリー）	ねばりっこ（長いも）	らっきょう（生・加工）	白ねぎ P16	すいか	柿		梨				シカ	イノシシ	鳥取和牛（オレイン55） P10・P12	大山ルビー豚	鳥取地どりピヨ P14・P15	カニ		ハタハタ P09	モサエビ P07	あご（トビウオ）	境港サーモン P08	境港天然本マグロ P08	夏輝（岩がき） P06	シロイカ P06		
								輝太郎（きたろう）	花御所柿	新甘泉（しんかんせん）	なつひめ	二十世紀	王秋						松葉がに・若松葉がに・親がに P01-05	ベニズワイガニ									
春	4																										4	春
春	5																										5	春
夏	6																										6	夏
夏	7																										7	夏
夏	8																										8	夏
秋	9																										9	秋
秋	10																										10	秋
秋	11																										11	秋
冬	12																										12	冬
冬	1																										1	冬
冬	2																										2	冬
春	3																										3	春

※11月～3月はカニ漁とかぶるため水揚げ少

● 生らっきょう

本当に美味しいカニは鳥取県にあり

鳥取県のカニ

鳥取県は2015年に、「毎年11月から3月まで「蟹取県」にカニングアウトする」と平井伸治知事が宣言。さらに、「蟹取県」ならではの"カニ日本一"が、なんと5つもあるカニの本場なのだ。

- **カニ水揚げ日本一**（県内主要漁港の総水揚げ量は9688トン※1。2位の北海道の3倍以上と圧倒的！）
- **新鮮活がに出荷日本一**（活魚水槽を整備した大型底びき船の漁獲で活がに出荷販売）
- **カニ消費量日本一**（1世帯あたりのカニ消費量は全国平均の約6倍、3818グラム。岩美町の中学校では給食に若松葉がにも出る）
- **カニ牧場日本一**（県が日本海の水深230mに東京ドーム2340個分の1万100ヘクタールの増殖場を整備）
- **カニ情熱日本一**（松葉がにの甲羅11センチ以上は専用タグ付きで出荷、平成27年11月からは超プレミアカニ「特選とっとり松葉がに五輝星（いつきぼし）」も誕生した）

カニの本当の美味しさを味わうなら、本場の地にて旬の"生ガニ"を使った自慢の料理をいただくのがイチバン。最上のカニが揃う鳥取県へ、いざカニングスーン！

松葉がに

漁期：11月6日～3月20日

旨味芳醇、身もぎっしり

ズワイガニの雄。山陰地方での呼称で7、8年かけて成長したもの。ずっしり重く太いハサミほど高級とされる。

※1…平成26年度農林水産省調査

出汁まで飲み干さずにいられない。1万円5000円～+サービス料10%

全国のカニ好きが称賛する超特選松葉

蟹すき

かに吉（よし） ☎0857-22-7738

全国の著名人にもファン多数。使うのは仲買人の店主が選び抜いた最上級の松葉がに。秘伝の出汁に泳がせ頬張れば、弾けるような歯応えと極上の甘み。「一度は食べたい」の声も納得ナリ。住鳥取市末広温泉町271 時17:00～22:30 ※土日は13:00～15:00も営業 ※予約制 休無休

本物のカニの旨さ"を知る

鳥取の郷土料理店でカニの旨さを知る

焼ガニ

郷土料理 花のれん ☎0857-23-0494

「カニの旨さが凝縮している！」と食通が歓喜する炭火焼き。まず身から焼き、旨さを閉じ込める。続いて裏返し、身が盛り上がったら食べ頃。部位ごとに多彩な食感や味わいも魅力だ。住鳥取市瓦町526 時11:00～14:00、17:00～22:00（LO21:30） 休日曜夜

カニの旨さ溢れる"元祖"カニスキ

かにスキ定食

渡部旅館 ☎0857-28-1023

鳥取のかにすきの"元祖"と名高い品。具は、松葉ガニと厳選した伯耆町産の白菜のみ。風味と旨み溢れるカニ身に、芯まで出汁を吸ったトロトロの白菜を堪能だ。住鳥取市賀露町北1-5-34 時11:30～15:00、17:00～21:00 ※予約制 休不定休、年末年始

松葉がにを食べ尽す"一杯"だ

松葉ガニ丸ごと丼

ごはん屋 漁火 ☎0859-42-6039

港町の豪快な逸品。 丼を覆い尽くすのは名の如く"丸一杯"の松葉がに！ 絶妙な茹で加減の身がたっぷり丼へ。かにみそと特製ダシと絡めれば、もう最高！ 住境港市上道町2075-4 時11:00～14:30、17:00～19:30 休水曜夜、木曜（祝日は営業）

破格の"活松葉がに"コース。

松葉がにコース

みなとガーデン ☎0858-55-1172

予約とともに仕入れ刺し、焼き、天ぷら、鍋と1人前に1杯半の本格派。蟹取県ならでのコースは、地元の熱烈ファンも多し。住東伯郡琴浦町松谷5-1 時11:00～15:00、17:00～22:00（LO各1時間前※） 休火曜、水曜（祝日は営業、翌日休み・予約は営業）

※土日祝の昼は30分前

本場の松葉がにを予約なしで堪能できる！

空港からすぐ、昼からカニ三昧といこう

松葉がに御膳

お食事処 活魚 日本海 ☎0859-45-5560

毎年解禁と同時にリピーターが訪れる、昼から楽しめるカニ御膳。この価格で活松葉の刺しと焼き、みそ、小鉢、そしてズワイの茹で、汁付きという大充実ぶりだ。住境港市小篠津町257-2 時11:00～15:00（LO14:30）、17:00～21:00（LO20:00） 休水曜

仲買人直営店で、本場のカニを味わう

かにすきコース

かに大陸 ☎0857-32-2525

店主は仲買人。かにすきの出汁には親がにを丸ごと使い、カニ本来の風味と旨味を引き出す。雑炊の美味しさも特筆モノ。"カニを食べた" 満足感に浸ろう。住鳥取市賀露町西3-13-7 時11:00～15:00（LO14:00）、17:00～21:00（LO19:00） 休第3水曜、元日

※11～12月は無休

米子駅前で、気軽に本格フルコース

カニ5品コース

太平記 ☎0859-32-3040

とろける自家製カニ味噌、焼きガニ、カニ刺し、カニスキ、 雑炊と揃う見事な "フルコース" だ。カニは1枚半、二人で味わうのもオススメ。自慢の50種以上の地酒と最上の宴を。住米子市明治町271 時17:00～24:00（LO23:30） 休無休

"自分だけ"の松葉がにスペシャル

選べる活松葉ガニ1枚

たもや ☎0857-24-5533

店内の生簀には目利きした松葉がにがズラリ。焼き、刺身、鍋も食べたいという人に、1枚の松葉がにを、好みの調理法で仕立ててもらえる。職人技が光る天ぷら "ガッツリ1品" も OK。住鳥取市永楽温泉町253-2 時11:30～14:00、17:00～翌2:00 休無休

“お得”なカニも充実！

紹介したカニ料理の提供期間は漁によって変更となる場合があります

ベニズワイ

9～6月末限定。詳細は要確認。4320円

満足度120%　9～6月提供

ベニガニコース

味処 美佐 ☎0859-42-3817

ベニズワイガニの“真髄”を知るならコレ。1人前に大盤振舞いの約2枚を使い、鮮度満点の刺身、焼き、鍋に創作までのコースだ。オリジナルの一品も楽しみ。囲境港市京町6 時17:30～23:00（LO22:30） 休日曜、祝日の月曜、12月31日～1月6日

ベニズワイ

“紙技”で丸1枚を味わう新グルメ

境港新かにめし　通年提供（7～8月要予約）

お食事処 さかゑや ☎0859-42-5400

“紙技”で蒸した丸1枚のかにめしは、県産コシヒカリ、特産板ワカメに砂丘ながいもも入って地元素材満載。茶碗蒸しにも特製かにみそ入り。囲境港市上道町2184-19 時 11:00～15:00（LO14:50）、17:00～21:30（LO20:20） 休水曜（祝日は営業、翌日休）

紙を開くと香ばしいベニガニめし（左）。お値打ちの1500円

豊富な品揃えの地酒とともに楽しみたい。800円

ベニズワイ

カニが主役、“本場”のカニコロッケ

カニの身コロッケ　通年提供

食酒処 ひさ ☎0859-31-0505

中を割ると、感激するほど“ぎっしり”入ったのカニ身！　ほどよい酸味のカボスポン酢とともに頬張れば、ベニズワイガニの香ばしい風味が口いっぱいに広がる。これぞ本物の“カニ”コロッケ。囲米子市四日市町50 時17:30～23:00 休火曜

魚料理充実の洋食店ならではの冬のお楽しみ。1620円

親がに　11月解禁～2月提供

洋食店のカニシーズン限定セット

おすすめセット（親がにの3種盛り付き・夜限定メニュ

カプリス ☎0857-27-6722

外子漬け、かにみそ甲羅盛り、瑞々しい大根とカニ身のサラダの3種盛りはワインとも好相性。手作りソースの肉料理にパイ生地のスープまで、カニ以外の品も充実。囲鳥取市元町102 時11:45～14:00、17:30～22:00（LO21:30） 休日曜、祝日（予約は営業）

食べつくせ!!「三大」お宝がに

蟹 取県は、美味しいカニはもちろん「美味しくリーズナブル」なカニが3つも！ある。それどれもが独特の味わいを持ち、漁期も異なる。3つのお宝を食べてこそ、真の“カニ喰い”といえるに違いない。

蟹取県のカニ三連発

ベニズワイ

漁期：9月1日～6月30日

風味豊か、春以降もあり

ズワイより深海に生息。強い甘みと濃厚ミソ、漁期も長く値段も手頃。

親がに

漁期：11月6日～12月31日

内子と外子、出汁も美味

ズワイの雌。カニ好きにはたまらない内子、外子に熱烈ファンも多い。

若松葉がに

漁期：1月20日～2月28日

ジューシー、甘さも魅力

脱皮後間もない殻の柔らかいズワイガニ。とろける食感と甘みも人気。

お腹も満足の2貫で518円

ベニズワイ

蟹取県の豪快回転寿し握り

どっさりがに（二貫）　通年提供

とれとれ市場日本海 ☎0857-38-3736

鳥取県内の港から直送された生のベニズワイが、正真正銘“どっさり”の名物軍艦巻き。生身ならではの甘さと、ジューシーさも魅力。囲鳥取市晩稲348『イオンモール鳥取北』1Fレストラン街 時11:00～22:00（LO21:30） 休イオンモール鳥取北に準ずる

ひとりでじっくりいただきたい。788円

親がに　11月解禁～12月提供

親がにならではの嬉しき逸品

親ガニの味噌と剥き身の甲羅詰

りんく ☎0858-26-1119

親がにを2枚近く使いみそから内子まで甲羅に詰めた逸品を、まず目の前の七輪で炙りながらつつく。身を食べ終えたら地酒を入れた甲羅酒で、次の“お楽しみ”といこう。囲倉吉市上井町1-10-18-1 津村ビル1F 時18:00～23:00 休日曜、連休最終日の翌日

3500円（1月末まで要事前確認）

親がに

親がにのすべてがある！“極上丼”

親がに丼　11月解禁～1月提供

味暦 あんべ ☎0857-29-9125

「解禁になれば必ず行く！」という熱烈ファン多数。丼を覆う身はかにみそも和えたハーフ＆ハーフ、甲羅入りの茹で内子、店主が漬けた外子にトロ～リ濃厚な内子にかにみそまで、親がにの旨さがここにあり！ □

住 鳥取市弥生町175-2 時18:00～22:00 休日曜

※親がに丼提供時期は無休。平日12:00～13:30、土日祝11:00～14:00も営業

wakamatsuba 瑞々しくトロケる 若松葉

若松葉のカニ刺しも付いて日帰り1人前8640円～

※松葉がにコースが基本。若松葉は1月解禁後からの提供

甘～い若松葉で満腹になろう

カニのフルコース　11月解禁～3月提供

民宿 さんげんや ☎0857-72-0184

カゴに“山盛り”の若松葉がには、元漁師の店主が自信を持って選んだ網代産。「丸1枚付きコース」は1万1880円～。お泊りして甘い刺身とプリプリの茹で身を心ゆくまで堪能してみたい。囲岩美郡岩美町浦富2827 時予約制 休無休

カキはイカが白いか・岩がき「夏輝」鳥取の夏を代表する感動の幸

6〜9月 甘〜くコリコリ、超クリーミィな夏の楽しみ

6〜8月

鳥取の夏、それは今まで食べたことのないイカとカキに出会えるチャンス。

●白いか（標準和名はケンサキイカ。ピンと張った身は実に甘く、県民が「いちばん好きなイカ」と太鼓判を押す存在。6月から9月にかけ、日本海一面に浮かぶイカ釣り船の「いさり火」も絶景）

●岩がき「夏輝」（口に入れた瞬間「口中日本海！」。鳥取県産岩がきはすべて天然モノ。その鮮烈かつ濃厚な旨味と香りは「忘れられない」ほど魅惑的でもある。「夏輝（なつき）」のタグ付きは殻が13センチ以上の大型ガキだ）

イカ、カキの常識を変えるなら夏の鳥取で。白いかと岩がき「夏輝」、是必食ナリ。

一度は食べたい！イカの真骨頂
活白いか姿造り
天然海水いけす 海陽亭 ☎0857-31-4649

イカ喰いの憧れ"活造り"。噛み応え満点の透き通った身は、生簀から出し1〜2分でさばく職人技の賜物。甘口の刺身醤油と生姜をつけて至福のひと時を。ゲソ、耳は天ぷらと塩焼きからチョイス。□住鳥取市賀露町西3-27-1 時11:00〜15:00、17:00〜22:00（LO21:00） 休無休

5〜10月頃が旬。
100gで2160円
（一杯は200〜300g）

2380円イカ喰いはもちろん、魚好きならぜひ食べたい

昼からいける「白いかフルーコース」
季節のイカ刺し定食（天ぷら付き）
お食事処さかな工房 ☎0859-44-6344

不動の夏の人気メニューがコチラ。丸1杯の白いかを、身は甘い刺身、ゲソや耳はプリプリ食感の天ぷらと、白いかならではの旨味を活かした料理で楽しめるのだ。住境港市外江町2415 時11:00〜14:00、17:30〜21:30 休月曜、第1火曜

丼も人気
夏の名物も食べたい

風味のよいタレをかけていただく。1080円

県外ファンも多い港町の名物丼
元祖いか丼
味覚のお宿 山田屋 ☎0857-28-1004

白イカを120%満喫だ！上に新鮮刺身、そして飯の中にはコク満点のゲソ照り焼きと2つの味。イカ麹漬と塩辛も付き、最後はすべてミックスして食すもオススメ。 住 鳥取市賀露町北1-5-36 時11:00〜14:00、17:00〜19:00（夜は問合せ） 休不定休

魚喰いにファンも多い"耳"がたっぷり。1080円

コリコリ食感を堪能
白いか耳の丼
味処 楽 ☎0858-53-6006

独特の歯ごたえがある白いかの"耳"のみを使った、"耳より"な丼。イカの甘みとコリコリ食感もたまらない。「一度食せば忘れられない」と、リピーターも多いとか。住東伯郡琴浦町八橋221-2 時11:00〜14:30、17:30〜21:30（LO各30分前） 休木曜（祝日は営業）

店主のオススメは600円クラス。そのまま、ポン酢でも食べられる

その場で開けて堪能

目の前に日本海が広がる岩がきパラダイス
活岩がき（6〜8月）
村中水産（直売店） ☎0857-85-1452

海水を直接汲み上げた生簀から取り出した鮮度抜群の岩がきを、その場で開けてもらい一気に食す！ 350〜800円と格安で「ココを目的に大阪から来た」（20代男性）と、若い県外客も急増中だ。住鳥取市青谷町長和瀬1072-5 時9:00〜18:00 休不定休

店内には大きさごとに分けられた岩がきが並ぶ。活き岩がきを味わう

mosaebi
甘さ最高 モサエビ

9〜5月

甘エビよりも甘い！と魚好きがこぞって称賛。刺身はもちろん、火を通すと旨さがさらに増すのだ。

御頭から味わい尽くしたい
もさえび塩焼き
旬彩 こころび ☎0857-24-6528

美しい盛り付けも◎。850円
※仕入価格により、多少の変動があり

養殖は使わず活きの良さにこだわる魚介店ゆえに、焼きのモサエビにも"活きモノ"を使用。串打ちで焼き、キレイに盛られた焼きモサは、殻はパリパリ、身も甘さが増して、ミソはさらに濃厚で美味に。住鳥取市末広温泉町451 時18:00〜24:00 休日曜

濃厚ながらにしてまろやかなスープ
もさえびラーメン
しゃんしゃん亭 ☎0857-24-6528

1杯700円
飲んだあとの〆にも◎

日本料理店で修業した店主が、丁寧な仕事で生み出した創作麺。濃厚なモサエビ出汁をベースに、中華麺に合うまろやか味噌系スープの仕立て。モサの香ばしい香りも楽しみたい。住鳥取市末広温泉町158-3 時18:00〜24:00（LO23:30） 休日曜

岩がきは時価。1個500円〜1000円の間が主流。対面での販売も人気

魚のマチの魚市場で、朝から「岩がき」！
岩がき
さんまき漁協直売店 ☎0859-30-3857

7月〜8月末までコチラの直売店では、好みの岩がきをその場で開けてもらえるサービスを実施。売店横には飲食スペースとポン酢なども完備、買い物と同時に楽しむのもオススメだ。住境港市昭和町9-5 時8:00〜16:00 休木曜

1個1000円級の岩がきを使うこともあるとか。1880円（単品1580円）夏季限定、なくなり次第終了

超特大サイズ、これぞザ・カキフライ
天然岩がきフライ定食
賀露港市場食堂 ☎0857-28-2391

仲買直営店特製の特大カキフライ。殻から取り出し丁寧に水気を切り注文を受けて揚げる。アツアツを頬張ると、濃厚なカキの"ミルク"と磯の香りが口中大支配。住鳥取市賀露町西4-1803-2 時10:30〜15:00 ※土日祝 10:00〜15:30 休元日※
※正月期に数日休みあり

ハタハタなら鳥取県！
そう思わせる逸品だ。1200円

ハタハタのフルコースがお目見え

ハタハタ御膳 1200円

旬魚 たつみ ☎0857-72-8700

遠方からの魚喰いが絶賛する「たつみ」。ハタハタも心底味わえる“御膳”で登場。脂ののった煮付け、ふんわり身のから揚げもビッグ。どれから食すかと嬉しく迷うべし。㊟岩美郡岩美町浦富 2475-240 ㊡11:30～14:00、17:00～21:30 ㊡火曜

トロけて舌を喜ばす魚

ハタハタと本マグロ。好きな人も多い“高級魚”だが、鳥取県ではその上物が嬉しい価格で楽しめる。

●脂ののりが抜群のトロハタ（鳥取産のハタハタは10パーセント以上の脂があると評判。全長20センチ以上は「トロハタ」のブランドで甘みも強い）

●日本一の生本マグロ（2005年以降は水揚げほぼ毎年1位。生ならではのなめらか食感と豊かな風味も特徴）

「魚がこんなに美味しいものとは！」。トロハタを食べた人の言葉だ。カニのあとも鳥取県では舌を喜ばす魚が満載だ。

トッピングもマグロ漬けと岩のりと、日本海尽し。918円。

※12～3月末までは営業時間変更。10:30～15:00、土日祝～17:00

境港の本マグロはラーメンにも合う！

境港本まぐろラーメン

マグロラーメン本舗 太陽軒 ☎0859-44-1245

透明でスッキリした喉越しのスープは、豪快に炙った生本マグロの頭を香味野菜、コンブをじっくり煮込んだ賜物。良質な小麦を使い低熟成させた細麺も喉越しよろしく、スルスルと入ってしまう。㊟境港市本町 31 ㊡10:00～17:00※ ㊡無休

マグロの旨みを最大限に引き出した逸品。2376円（参考価格）

東京の料理店からも絶賛の声

マグロのしゃぶしゃぶ

酒房 銀 ☎0858-53-0618

「築地より美味しい！」と絶賛された逸品。魚屋の店主が選りすぐった霜降りの本マグロだけに、ダシにはサッと通す程度にし、しなやかな食感も楽しみたい。㊟東伯郡琴浦町徳万694-10 ㊡17:30～23:00 ㊡日曜、祝日（予約は営業）

食のみやこ「必食の掟」

有り難き“魚”!! 本生マグロ

6～8月

夏のダイヤ、生の風味を堪能

サラダ、ごはん、みそ汁、小鉢がセット。県外客には驚く人も、こどもにも人気だとか。1490円

本場で味わう新しい本マグロの食べ方

境港産 本まぐろの鉄板焼き

ヒバリブンコ ☎0859-42-2886

「火を通した美味しさを味わって欲しい」の言葉通り、本マグロの新たな風味に出会う一品。柔らかさを残した焼き加減は最初は“ステーキ”、のちにマグロの旨味が広がりヤミツキに。㊟境港市中町 82 ㊡18:00～22:30 頃 ㊡不定休

地酒も進む。9～5月末までの限定。745円

香ばしくて甘い、地酒と楽しみたい

ハタハタたたき

ご馳走 ぐらっちぇ ☎0857-29-5300

脂のノリ抜群のハタハタをさっと炙り、皮は香ばしく身はプリッと弾力もアップ。甘めのかぼすポン酢が脂の旨みをさらに引き立てる。パリパリの骨せんべい付きで 2 度美味しい。㊟鳥取市末広温泉町271-4 ㊡18:00～23:30（LO23:00） ㊡日曜

食のみやこ「必食の掟」

“ハタ”と舌驚く!! ハタハタ 9～5月

脂ののり抜群！舌でほどける白身に舌鼓

昼に夜、ハタハタ三昧

手間暇かけたハタハタの三枚おろしの賜物。1296円

年中提供、海鮮丼専門店の自信作

白ハタの昆布じめ丼

海鮮どんぶり 山芳亭 ☎0859-37-1011

美しい！と言いたくなる見事なハタハタ身の盛り付け。昆布締めで旨味が増したハタの身とコラボするのは、白いか、オクラに温玉。一気に絡ませていこう！㊟西伯郡日吉津 1026-1 新鮮市場内 ㊡11:30～15:00 ㊡水曜、12 月 26 日～1 月 4 日

脂がのりながらも、まろやかな味わいは“生”ならではの

赤身185円、中トロ、大トロはどちらも360円。ダブルでいきたい！

※大漁丸みなとさかい店（境港市大正町215 ☎0859-44-5522）でも味わえる

赤身から中大トロまで生マグロ三昧

にぎりまぐろ 赤身185円～ 中大トロ360円

廻るお寿司屋さん 大漁丸 境港店 ☎0859-45-0788

境港が本店の回転寿司店。6月～8月上旬の時期は地元でマグロを 1 本買いし、赤身から中大トロまで嬉しい価格で提供。大ぶりなネタで赤身からトロまで味わい尽くすべし。㊟境港市竹内団地 280-1 ㊡11:00～22:00（LO21:30） ㊡無休

人気上昇中「活〆境港サーモン」

12 年から全国へ出荷されている新ブランド魚だ。11 年 3 月の大震災後に岩手県より倉吉市へ種魚を移動させ飼育を開始。12 年からは卵から稚魚までを名峰・大山の伏流水を使って淡水養殖、その後に美保湾にて日本海の荒波と速い潮流の中で 6 ケ月養殖し、魚体を傷つけないようにフィッシュポンプで水揚げし 1 尾ずつ活締めで出荷。鮮度のよさ、そして身の締まりとほどよい脂ののりで、県内飲食店でも刺身や丼で好評だ。

漁港直送店で地魚定食！

御来屋漁港内の“トレピチ”

タタキ、フライ、白子までアジ三昧 900円～

あじ定食

地魚料理 恵比須

☎0859-54-5522

場所は御来屋漁港の鮮魚直売店の 2 階。定食もその日に水揚げされたトレピチが主役、アジも“フルコース”で味わえる。丼も人気。㊟西伯郡大山町御来屋 29-4 ㊡11:00～14:00※土 日～14:30 ㊡火曜（祝日は営業）

和定食（なごみ）（平日・土曜昼限定）

料理若林

☎0857-31-1178

生の魚と手作りにこだわり、盛りのよさも評判の食事処。定食は刺身、煮魚、天ぷらにそばまで入る大御膳だ。㊟鳥取市賀露町 北 1-7-26 ㊡11:00～14:00、17:00～21:00 ※日 祝 11:00～15:00、16:00～21:00 ㊡不定休

鳥取港前、女子にも人気

その日獲れの魚が満載。1250円

ひと口で幸せになれる“サイコロ”

鳥取黒毛和牛イチボのサイコロ塩焼き

焼肉 まんしゅう ☎0120-36-6040

高級和食店でも重宝されるという希少部位・イチボ（尻の部分）。赤身ならではの柔らかな歯応えと噛むほどに増す旨みは、自家製からし醤油でさらに深い味に。㊟倉吉市明治町1016-23 時17:00～22:00(LO 21:30) 休月曜（祝日は営業）

肉好きを唸らす「オレイン５５」尽し

鳥取和牛7種盛り

炭火焼肉 炭蔵 ☎0857-30-7029

鳥取和牛の中でも高品質な万葉牛※、その「オレイン５５」をガッツリ盛った肉好きにはたまらぬ肉盛り。芳醇さあふれる肉は、わさびと白醤油で食してみたい。㊟鳥取市古海 618-1 時11:30～14:00（LO13:45）、17:30～24:00（ＬＯ23:15） 休無休

※鳥取市内精肉店の独自ブランド。県東部の限定生産者で飼育。

老舗の“自慢”ステーキに舌鼓

鳥取和牛ヒレステーキセット

和風ステーキ 和島 ☎0859-22-7557

ステーキー筋35 年、目の前の鉄板で焼き上げる鳥取和牛は、絶妙な柔らかさ。極上の肉汁は、ガーリックトーストで余さず味わうべし。㊟米子市西倉吉町13-3 朝日町ニュータウンビル1F 時17:00～22:00（LO21:00）※昼は応相談 休日曜（予約は応相談）

厳選部位の厚切り、畜産農家自慢のステーキ、鳥取和牛で“口福に”

「鳥取和牛は誇り」。その意味がわかる

本日の牛厚切り盛り

炭火焼き 福ふく ☎00857-53-1785

店主が本当に旨いと太鼓判を押した万葉牛※は、ひと目で“上質”と分かり、食べたい！衝動にかられるサシ入り。サッと炙りブレンド岩塩でいただく厚切りは、実に柔らかくナチュラルな口溶け ㊟鳥取市吉成南町 1-24-2 時17:30～22:30（LO22:00） 休日曜

和牛農家が直営、塩コショウが美味！

ステーキコース

尾古牧場 ☎0858-58-3718

和牛専門の畜産農家が直営するレストラン。肉汁たっぷりの“網焼き”は「塩コショウだけで美味！」と店主も太鼓判を押す、自信の逸品。バーベキューの如く豪快に頬張りたい。㊟西伯郡大山町羽田井2524 時完全予約制 休不定休

鉄板フレンチで最上級をいただく喜び

前田牧場 牛ヒレ肉（A5）コース

鉄板料理せつ ☎0859-34-8825

使うのは県西部で料理人から高評価を受ける和牛を送り出す前田牧場産「オレイン５５」のヒレとロース。和牛本来の美味しさを引き出す職人技の“焼き”を、コースで堪能あれ。㊟米子市角盤町 2-14-2 E ビル 1F 時18:00～23:00 休日曜・祝日（休業の場合あり）

食のみやこ「必食の掟」

ギュレイト 和牛王国鳥取県

日本でも有数の和牛を輩出してきた鳥取県。
馥郁たる牛香と、舌の上で絶妙に広がる脂
厳選された和牛の美味しさに、舌も喜ぶ。

一頭買いの鳥取和牛で幸せに

黒毛和牛特選ロース・黒毛和牛和牛あぶりにぎり

焼肉まさしげ ☎0858-26-2919

「最高級の鳥取和牛を出したい」思いから牛を“一頭買い”。鮮度抜群かつ多様な部位の中で、特に自慢の逸品が、絶妙な口どけの「特選ロース」。柔らかな炙り肉のにぎりも“口福”の逸品だ。㊟倉吉市山根 589-2 時11:30～15:00、17:00～23:00※土 日 祝 11:30～23:00 休無休

食通を唸らせる逸品

希少部位を“モダンイタリアン”で楽しむ

鳥取県産和牛 ミスジのロティ

フランス産の岩塩とアクセントにワサビを添えて

リストランテ天空 ☎0859-48-6002

モットーは「絶景と最高の料理」。地産地消の推進と県外美食家に満足してもらうために１頭から数百グラムの部位「ミスジ」をチョイス。柔らかさを追求した焼き加減で、和牛を舌の記憶に残したい。㊟西伯郡伯耆町金屋谷 2-1 時11:30～14:30（LO） 休火曜

※写真はイメージ

部位ごとに和牛の旨みに浸るべし

特選Ａ５ランクオレイン５５炙り寿司盛合

大力家族亭 ☎0859-32-1555

ハネシタは自家製タレ、タンは昆布締めと岩塩、ヒレは藁スモークなど、部位で料理法やタレを替えて提供。１貫ごとに美味なるオレイン５５の世界へ。㊟米子市東町 401 時11:30～14:30、17:00～22:30（LO 各 30分前） 休第 1・3 月曜（祝日は翌日）

日本畜産のさきがけ「鳥取和牛」

鳥取和牛は、日本の畜産の先頭に立ち、その発展をけん引してきた。

- **1730年「牛馬市」**現在の大山町に牛馬の売買交換市場「大山博労座」が開設。日本三大牛馬市のひとつ
- **1920年「全国初の和牛登録事業を開始」**
- **1966年「和牛日本一」**（和牛の“オリンピック”とされる「第1回和牛能力共進会」で鳥取県の「気高号（けたかごう）」が1等賞の栄光に輝く）
- **2011年新ブランド「鳥取和牛オレイン55※」が誕生**（気高号の血統を引き継いだ鳥取和牛のトップブランドだ）

気高号は全国有名ブランド牛の始祖牛ともいえる存在。鳥取和牛はいつの時代も味と高い品質を追求し、進化するブランドだ。

※11年2月に登場した新ブランド。全国のブランド牛のルーツと言われる名牛「気高（けたか）」号の血統を継ぎ、旨み成分に優れるオレイン酸含有量55%以上※、肉質3等級以上を条件に認定。※枝肉の脂肪中の含有量を測定

食のみやこ「必食の掟」

豚ぶったまげた!! 注目地豚

魅惑の甘い脂、そのあとに広がる肉汁も旨い

吉川豚

柔らか肉からジュワッと出る甘みは感動モノ　1100円

見た瞬間"これはジューシー!"

吉川豚の豚重

ダイニング カフェ 新（あらた） ☎0858-71-0002

重に合わせ「バラの最も柔らかい部分」を使い、ご飯がススム甘辛タレと香ばしく焼き上げる。食べると、ご飯の中からも豚蒲焼きがお目見えするニ"重"ナリ。㊟八頭郡若桜町若桜298 時10:00～17:00※土は18:00～20:30も営業 休月曜、第3水曜、年末年始

甘く滴る肉
美味しく
魅力的価格

甘くて美味しい脂と、柔らかく食べごたえも十分な身の鳥取県産豚。注目の3銘柄をお見せしよう。

和牛の次は個性豚。トーンといこう!

- **吉川豚**（産地は県東部の若桜町・吉川（よしかわ）地区。清流のもとで育てられ、甘い脂と豊かな風味を持つ。県外ファンも増加中だ）
- **大山豚**（肥沃な大山山麓で丁寧に育てられた三元豚。たっぷりの肉汁が味わえる）
- **トトリコ豚**（大山町の指定牧場で年間100頭のみを生産。日本初のドングリ飼育豚でもある）

トトリコ豚

豊かな香りと透き通る甘さはカレーにも合う。450円

毎日でも食べたい、厳選素材のカレー。

とととりこ薬膳カレー

米子駅なかマルシェ ☎0859-35-7511

約20種のスパイスも入り、大山の天然水も使ったカラダも喜ぶ逸品は、なんとワンコインでおつりがくる450円。「これしか頼まない」人もいるとか。テイクアウトもOK。㊟米子市弥生町2米子駅内 時10:00～18:30 休日曜

大山豚

柔らかな身は年配者からも好評。1280円

溢れる甘～い肉汁をたっぷり味わう

大山豚 ロースグリル

ピッツェリア カルダマーノ ☎0859-21-0225

イタリア料理店の窯焼きグリル。脂の美味しさも活かす火の入れ方で焼き上げ、甘味のある肉汁をギュっと閉じ込める。柔らかな身のあとに溢れるジューシーな肉汁は、感涙モノの味わい。㊟米子市両三柳810 時11:00～15:00、18:00～22:00（LO各1時間前） 休火曜、第1月曜

和牛スタイルも絶品

和牛の旨みが滲んだ野菜も堪能しよう。6500円

厳選素材で味わう"本格すきやき"

すきやき 特上

炭火焼 ジュジュアン ☎0857-21-1919

メインは大ぶりな霜降りのロース。特製の割下でサッと火を通せば、和牛の香りが食欲を刺激する。脂の甘さは感動モノ。地元有機野菜、卵は「天美卵」と素材はすべて折り紙付き。㊟鳥取市末広温泉町751 時17:00～23:00（LO） 休 無休

肉は170グラム、野菜もたっぷり。5200円

民芸の器でいただく"原点の味"

鳥取和牛すすぎ鍋（悦）特選鳥取和牛170g

たくみ割烹 ☎0857-26-6355

しゃぶしゃぶの発祥がこの"すすぎ鍋"。牛スジ出汁に泳がせるのは、上質な旨さと評判の万葉牛。ラー油香る胡麻ダレがベストマッチ。㊟鳥取市栄町652 時11:30～14:00、17:00～22:00（LO21:00） ※日 祝～21:00（LO20:00） 休第3月曜 ※8、12月は無休

時に『大山黒牛』、『オレイン55』なども登場。1人前5500円

"花開く"美しきA5しゃぶしゃぶ

和顔しゃぶしゃぶコース

しゃぶしゃぶすき焼き専門店 和顔 ☎0859-33-3834

A5ランクの肉を、注文後にスライス。その絶妙な厚さゆえ、湯に通せばパッと美しく花開くのだ。特製ポン酢、ゴマダレで食せば、口中が和牛香に包まれ夢心地に。㊟米子市法勝寺町22 善五郎蔵内 時11:30～14:30、17:30～22:30 休日曜、祝日

食後は直売店で新鮮なホルモンを買おう

毎週木曜のホルモン入荷日から日曜までの週4日提供。1080円

牧場から直送の"週4限定"ホルモン

牛ホルモン焼き定食

ファーマーズガーデン ☎0857-53-1800

パイプ、テッチャン、センマイ、レバーなど肉のプロオススメの鮮度抜群ホルモンがたっぷり160グラム！甘味がたまらなく、ホルモン喰いを喜ばせてやまないのだ。㊟鳥取市吉成731-1 時11:00～14:30、17:00～21:30（LO各30分前） 休火曜、月2回月曜 ※金祝前日昼～14:00・同夜～22:30、土夜～22:30、日祝夜～21:30

逃せぬホルモン

牛のもうひとつの楽しみといえば内臓肉、そうホルモン！新鮮ホルモンで人気の3店をご紹介。

甘～くプルプル東伯和牛

ホルモン盛り合わせ

ホルモン専門店 一張羅 ☎0859-30-3929

「下味はつけない」というオススメ4種盛り。1500円

生産者から一頭買いで仕入れるホルモンは大ぶり、その新鮮さゆえ"塩"で食べる常連も多い。ハラミ、テールも人気。店内には席数40席を用意、団体でホルモンパーティーはいかが。㊟米子市角盤町2-96 時18:00～23:30 休日曜（祝前日は営業、翌日休）

食べたら止まらぬ甘辛ホルモン

東伯和牛のホルモン焼き

居酒屋＆BAR 大山の滝 ☎0858-53-2778

東伯和牛のホルモン焼き 850円

ビッグで甘～い東伯和牛のミックスがアツアツ鉄板でお目見え。ホルモンのコクと辛めの醤油ダレ、コショウが織りなす"甘辛"に食欲大増進。㊟東伯郡琴浦町八橋211 時17:30～翌1:00（LO24:30）※日 祝～23:00（LO22:30） 休第2・4月曜

芳醇な地どり、ジューシーな大山どり

鳥取地どりピヨ

1人前（料理のみ）5400円。
宿泊して温泉まで堪能したい

ピヨの地元で、自慢の2つの鍋を食す

鳥取地どりピヨ「旨（うまっ!）」鍋コース

国民宿舎 山紫苑 ☎0857-84-2211

ピヨの鶏ガラをたっぷり使った、濃厚かつ旨味たっぷりのスープで煮込む名物鍋。４～ 10月は醤油味の「すき鍋」、11～３月はポン酢でいただく「ちり鍋」を用意。両方食べたい。㊟鳥取市鹿野町今市 972-1 時予約制（２名以上）休不定休（年数日）

鳥取地どりピヨ

串焼き160円～
充実した日本酒とどもに

地鶏の濃厚な旨さと抜群の歯応え

地鶏串焼き

地鶏の焼鳥 とり料理 ひょうたん ☎0858-26-1157

炭火で焼く串は、ぼんじり、せせりなど通好みの部位も充実。歯ごたえを楽しむなら、塩で味わうのもオススメだ。長芋「ねばりっこ」をつなぎに使うジューシーなつくねもお試しを。㊟倉吉市上井町 1-10-26 時17:30～24:00 休不定休

大山どり

大山どりの身と卵で"Wジューシー"。821円

大山どりの旨さを味わい尽くす

親子丼、とり鍋

籠乃鶏大山 上福原店 ☎0859-21-7181

卵も大山どりの「親子丼」は最後まで鶏の味が味わえる。旨味が染み出た名物「とり鍋」は、水炊きなど４種が１人前からＯＫ。㊟米子市上福原 317-1 時11:30～15:00（LO14:45）、18:00～23:00（LO22:00）※日祝夜 17:00～22:00（LO21:00）休水曜

大山どり

店主自信作は
ビールと最高! 626円

香りと辛味で鶏はさらに美味に

大山どりカルビゆず胡椒唐揚

焼鳥 ぜん ☎0857-29-5229

「大山どり」の多様な美味しさを知って欲しいと、焼き鳥店が贈る自信作。柚子こしょうは地元・佐治の秘伝品。溢れる肉汁のあと、辛味と柚子の風味は他にはないヤミツキなる味わい。㊟鳥取市末広温泉町 301-2 □時 18:00～24:00（LO23:30）休月曜

旨い鶏で旨いラーメン！

大山どりスープ

２つの味を堪能できる一杯

ライスも欲しくなるラーメン。
750円＋大山どり

カレーラーメン（大山とりチャーシュー２枚）

麺屋 玖（きゅう） ☎0857-20-2340

理想の味のためのポリシーは"自家製"。スープにカレーを乗せることで、自慢の透き通った、クリアな味のスープもしっかり味わえる。低温調理の鶏チャーシューは実に柔らかく芳醇。㊟鳥取市正連寺 107 時11:30～14:30、18:00～21:00 休月曜（祝日は営業）

無化調で"鶏"香るスープ

県内外の麺好きはもとより、蔵元の人からも愛されている「極み塩」（700円）。チャーシュー増し＆味玉入りの「贅沢極み」は1000円

鳥取地どりピヨスープ

極み塩ラーメン

ホットエアー
☎0857-82-6181

「食材の味を引き出すこと、食材の組み合わせ、温度と時間に気を使いスープを仕込みます」（店主）。旨味調味料は不使用、ブレンド塩、ピヨのガラと脂のスープは、地鶏の香りと旨さが分かる。㊟鳥取市気高町浜村 6-1 時11:00 頃～スープ切れ、夜は予約で宴会対応可（裏会）休無休

食のみやこ「必食の掟」

大トリを飾る!! 鳥取地どりピヨ・大山どり

蟹取県の次は「鶏取県」、それほどにまた食べたい鶏

鳥取地どりピヨ

皮がこんがり、中はミディアムアなタタキ（734円）。鶏好きなら、白レバー炙り（486円）、白子ポン酢（486円）も食べたい

朝締め鶏を最上の手仕事で提供

鳥取地鶏タタキ、白レバー炙り、白子ポン酢

やき鳥 よし田 ☎0857-29-3003

鶏は朝締め、炭は備長炭。本物の焼鳥と鶏料理で評判の店で、ピヨの旨さを噛みしめよう。脂の旨味を活かした温かく馥郁たるタタキ、肝好き垂涎"幻"の白レバーに白子など、食通をも魅了する逸品は厳選の酒でじっくり味わいたい。㊟鳥取市正蓮寺 136-2 時17:00～23:00 休日曜

鶏取県でこだわり旨い鶏を

"トリ"の文字が入る鳥取県。ならば鶏肉はやはりはずせない存在だ。ここ数年、鳥取県内には鶏メニューをウリにした店舗が増えている。その火付け役がこの２つの鶏だ。

●鳥取地どりピヨ（県内唯一の地鶏。抜群の歯ごたえと噛みしめるほどに旨味が出る鶏肉本来の味を堪能できる）

●大山どり（今や首都圏をはじめ全国にそのファンを広げる人気の銘柄鶏。名峰・大山のふもとで飼育から処理まで一貫した体制で生産）

鳥取県は美味しい鶏肉があって食べられる、"鶏取県"でもあった。

大山どり

食感を活かした串焼きが充実

レバー、ハツ、せせり金山味噌づけ

煙人 ☎0859-34-4311

絶妙な焼き加減のレバーはトロットロでクリーミィ、ハツは柔らかさの中にプリッとした食感を残す。"期待を裏切るメニュー"の提供を心がける店主だけに、リピートして楽しむべし。㊟米子市冨士見町 2-156 時17:00～なくなり次第終了 休月曜（火曜が祝日の場合は営業）・第３月曜・火曜

苦手な人でも食べたくなる、照りも抜群なレバー（上）
プリプリのハツ（右）は2本で各450円

せせり金山味噌づけ各550円（2本）

とっとりご当地グルメ
食べ歩き大作戦
10大グルメ　特選全39店

手仕事と誇り！鳥取県で愛され続けるご当地グルメ、見せます！

ケンミン愛か誇まった10の味　G1-G10　はココにあり

G3 いただき

誕生：大正時代
食エリア：県西部（主に米子・境港市）
提供店：＠店舗以上

G1 鳥取牛骨ラーメン

誕生：昭和２０年代後半
食エリア：湯梨浜町～境港市
提供店：７０店舗以上

G2 鳥取とうふちくわ

誕生：江戸時代後期
食エリア：県東部（主に鳥取市）
製造社：４店、提供店：約２０店舗

G10 大山おこわ

誕生：戦国時代
食エリア：県西部
提供販売店：大山町、江府町中心に＠店舗

G9 春雨茶碗蒸し

誕生：昭和時代
食エリア：県西部
提供販売店：５店舗

G6 あんかけちゃんぽん

誕生：昭和３０年代が有力
食エリア：全県
提供店：３０店舗以上

G4 鳥取ホルモン焼きそば

誕生：昭和３０年代
食エリア：県東部
提供店：約３０店舗

G7 琴浦あごカツカレー

誕生：平成２２年
食エリア：琴浦町
提供店：＠店舗

G5 素ラーメン

誕生：昭和３０年代
食エリア：鳥取市
提供店：４店舗

G8 因幡の塩鯖

誕生：明治後期～大正時代
食エリア：鳥取市
製造元：約１０軒　料理提供店：１３店舗

バーガー専門店のイチオシ、ポテトセット800円（テイクアウト可）

全国2位のご当地バーガー

奥日野きのこのコンフィバーガー

THE BURGER STAND BUBNOVA　☎0859-21-7034

2015年「全国ご当地バーガーグランプリ」２位の実力派。主役は日野町産の極厚原木しいたけのコンフィ。パティはチョッパービーフ100パーセントで食べごたえも十分。囲米子市米原8-7-6 時10:00～16:00 休木曜

1000円（生しいたけ焼き、しいたけご飯、なめこ汁付き）

しいたけの“贅”をいただこう

しいたけセット

しいたけ園こだち　☎0859-75-3148

生しいたけを、しょうが醤油をつけつつコンロで手焼き。立ち上る香りもご馳走な、山菜入りのしいたけご飯。原木しいたけの馥郁たる美味しさを味わう贅沢を。囲日野郡江府町御机 時11:00～17:00 休木曜（営業は4月下旬～11月下旬）

食のみやこ「必食の掟」

肉かと感じる!!原木しいたけ

驚くほど肉厚

鳥取県のしいたけには重要な“掟”がある。それは「原木」。茸全体に自然の恵みが詰まった原木しいたけは、香りと見事な弾力を誇る。特に２０１６年に誕生した「鳥取茸王（たけおう）※」は、全国的にも注目のブランドだ。

※県産の菌興1-1-5号を使った生シイタケで傘径8センチ以上厚さ２．５センチ以上の原木しいたけ（写真上）

施設内の温泉入浴付きで1950円～

充実の松葉と地酒と味覚の冬を満喫

きのこランチ

しいたけ会館 対翠閣　☎0857-24-8471

名物のジャンボステーキを味わう人気のランチだ。 独自製法と出汁で戻し、旨みを閉じ込め焼き上げる。牛ステーキ並みの厚みと溢れる汁に、感動の声も続々。囲鳥取市富安1-84 時11:00～14:00（ランチ）※土日祝は要確認 休無休

食のみやこ「必食の掟」

主役になる!!ネギ

甘くて香る主役クラス

1　年を通してネギが作られる鳥取県。ネギは甘く、料理に欠かせない存在だ。“主役”のネギに会おう！

- **白ねぎ**：県西部を中心に砂地栽培が。焼くと甘さが引き立つ。
- **かれぎ**：県東部の名産。風味が高く薬味に最適。

そのまま食すも楽しい。ミソをつけても美味。367円

ネギの真骨頂！名物白ネギを“丸かぶり”

白ねぎ一本焼き

和食居酒屋 旬門 米子本店　☎0859-21-7088

“一本まるごと”の白ネギがお目見え！ 自慢の備長炭でじっくり焼き上げた逸品は、そのままでも甘～くジューシーで“一本取られた”と思うほど。地酒と合わしてもよし。囲米子市明治町154-1 時11:30～13:30、17:00～24:00 休無休

甘～い天ぷら（600円）

青ねぎが香りふんわり食感の「とろとろ葱出巻」（500円）

ねぎ好きのための「ネギ専門店」

地元ねぎ料理（白ねぎの天ぷら等）

葱料理 かれぎ　☎0857-54-1268

料理に適した食感と味にするため特に、“切り方”にこだわる。ねぎ農家から料理を教わり、旬も知る“鳥取ねぎ愛”に溢れた店主の創作を堪能あれ！囲鳥取市湖山町北2-129コスモス21B号室 時17:00～23:00 休月曜、第３火曜

鳥取牛骨ラーメン

牛骨詣 G1

2009年に地元民のまちおこしグループが発掘して以来、全国から注目が集まるアツアツ香ばしいラーメン。昭和時代から続く老舗店から、平成に入りブームに火をつけた人気店、まずはここの12店から制覇しよう。

一 牛骨を丁寧に煮込むスープ
二 アツアツで牛香る、コクのちすっきり味
三 モヤシ、カマボコなど懐かし系具材

牛骨の原点を訪ねる

まずは西部・中部エリアの老舗の２杯

G1 1 満洲味（まんしゅうみ）

ラーメン 650円　☎0859-22-9405

牛骨ラーメンの原点がココだ。二次大戦中、大陸ハルピンで味わった中華スープをもとに仕込んだのがその始まり。テールスープを彷彿させる牛の風味満点のスープを、歯応え十分のストレート麺に絡めよう。住 米子市西福原9-21-15　時 11:00～19:00　休 月曜

"牛骨詣"はココから

"牛骨"の原点を受け継ぐ一杯

食すほどに深い味わい。満足感の高い一杯だ

"原点"の味を受け継ぐ先代の娘・門脇美紀子さんが切り盛り

G1 2 お食事処 香味徳

中華そば（並）550円　☎0858-55-0003

創業は昭和14年、ラーメンは60年余の歴史を誇る。新鮮な牛骨を朝9時から10時間煮込み地元薄口醤油と合わせるスープは、ほんのり甘く喉元をスッ～と通り過ぎる。住 東伯郡琴浦町赤碕1979　時 11:00～21:00（LO20:30）　休 月曜（祝日は営業、翌日休）

飲み干し系スープ

2代目店主・紙徳武男さんが一杯一杯手作り

牛のコクが麺にしっかり絡む。黄色の「茹で玉子」も香味徳のアイデンティティなのだ

60年間愛され続ける"大定番"

行列店の実力を知る

朝から決めて行くべし！　熱烈ファンも多し

G1 3 ラーメン いのよし

しょうゆラーメン 500円　☎0858-24-5549

24時間火を絶やすことなく丁寧にアク取りしたスープ。先代と研究を重ねた秘伝タレで「牛を食べた！」と舌は喜び胃が動く「安くておいしい」が基本で500円。住 倉吉市海田西町２-27　時 11:00～14:30、18:00～21:30（麺がなくなり次第終了）　休 水曜

ひと口で「牛！」を感じるスープ

ガツンとくる"オトコの牛骨"。2玉入りの大盛りは+150円増し

もうひとつの名物「おでん」もぜひ

遠方から来る熱烈ファンも多い

醤油の風味と牛のコクがベストマッチ

G1 4 すみれ飲食店

ラーメン並 570円　☎0858-52-2817

ラーメン通に「すみれ派」がいるほどの実力店。スープは複数の牛骨をブレンドし、季節で炊く時間も変えて仕込む。年中ある「おでん」も必食。住 東伯郡琴浦町浦安189　時 10:00～15:00、17:00～21:00（LO各15分前）　休 1月1～3日、水曜

昭和の心に触れる

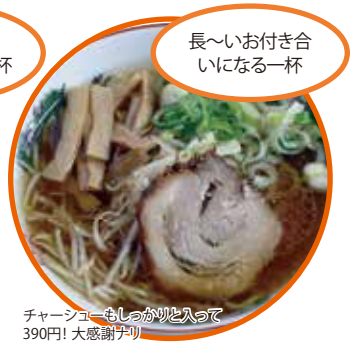
懐かしく、ホッとする一杯を今でも守る

まろやかな"飲み干し系"スープ

最後まで飲み干したいスープ。厚めのチャーシューも好相性

和食職人が"創り"あげた一杯

スッキリ味のスープは、あとからじわじわと牛の旨味がくる



長～いお付き合いになる一杯

チャーシューもしっかりと入って390円！大感謝デリ

G1 7 元祖琴浦ラーメンたかうな

しょうゆ（極み白）600円　☎0858-53-2550

"牛骨愛"に溢れる店主は、県外イベントでも積極的にＰＲ活動に努める。牛の旨コクにまろやかさも感じるスープで、口コミでもファンが増加中。。住 東伯郡琴浦町下伊勢527-6　時 11:00～15:00、17：00～21:00　休 月曜（祝日は営業）

G1 6 味もり多

牛骨ラーメン 600円　☎0858-36-3108

あと味のよい醤油味のスープが印象的な、老舗料理店「なだ万」で修行した"和の料理人"が生みだした一杯。かまぼこの飾りつけなど、細やかな仕事も光る。住 東伯郡北栄町江　北740-13　時 11:30～13:00、17:00～21:00　休 火曜、祝日

G1 5 黄金（こがね）

ラーメン 390円　☎0859-45-3003

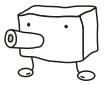
牛骨をメインに鶏ガラ、トンコツをくわえてよりスッキリ感を実現した一杯に常連多々。今時嬉し過ぎる390円にファミリーも多く集う。大盛り（100円増し）も人気だ。住 境港市麦垣町3323-11　時 10:00～17:00　休 火曜

竹輪の友 G2【鳥取とうふちくわ】

季節を盛り込んだ多彩な味から寿司ネタまで、よく〝練られた〟創作料理や買う楽しみアリ。食べ歩きをよろちくわ。

一 木綿豆腐7：すり身3の割合で練り蒸したちくわ
二 絶妙なふっくら食感

とうふちくわ君



G2 1 とうふちくわの里ちむら

とうふちくわ 194円～
☎0858-76-3333

創業は慶応元年。工場併設の同店は鳥取県産大豆を使った「蒸しとうふちくわ」を筆頭に、カレー、ネギ、さらにレモンや柚子など季節限定品も販売。地元から観光客まで賑わう観光スポットだ。㊢鳥取市河原町布袋556 ㊡9:00～19:00 ㊡元日

和牛にチーズ＆トマト入りもあり

150年の老

カタチも斬新な〝鳥取握り寿司〟

県外客の人はもとより、最近では地元からも「握りは合う」と好評とか

G2 2 鮨 Dining にしやん

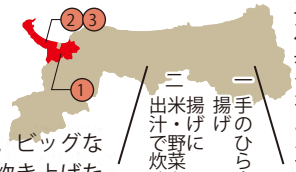
とうふちくわ握り380円(二貫)
☎0857-22-1908

「鳥取しかない寿司を」というなら、コレだ。「地元のものを出したい」という思いが生んだ、玉子ネタにも似たふっくらした優しい食感、大葉の香りもよく二貫はパクリといけてしまう。㊢鳥取市弥生町373-4 ㊡18:00～23:00(LO22:30) ㊡日曜

頂く旅【いただき】G3

その名は名峰・大山の山頂が由来。ビッグな揚げの中にはにたっぷりの出汁で炊き上げた旨飯が詰まる。人気の3店をいただきッ！

一 手のひら大の揚げ
二 揚げに米・野菜を詰め出汁で炊く



空の玄関口・空港でもいただきます

西部の玄関口の〝ご当地グルメ〟

しっかりした味付けは〝酒肴〟としてもいける

G3 3 炉端かば 米子空港ターミナル店

浜のいただき(みそ汁付)432円
☎0859-45-3377

県産うるち米に香りのよいシイタケ、ニンジンを入れ、炊き上げる。出汁が浸みたジューシーな揚げに、モチモチ＆アツアツ飯が織りなすダブル食感をどうぞ。㊢境港佐斐神町1634 米子空港ターミナルビル2F ㊡11:00～21:30(LO21:00) ㊡無休

いただき＆出雲そばで、旅気分

そば好きの米子人も太鼓判を押す。予約不可

G3 2 手打ちそば昌庵

いただきのざる定食1030円
☎0859-24-0043

そば屋の多い米子市で、正午過ぎには品切れになる場合もある人気の定食だ。出雲そばといただき、2つの郷土の味にて〝ご当地風情〟も満点。㊢米子市彦名4123-3 ㊡11:00～16:00(LO15:45) ㊡元日～1月3日

釜炊きで出てくる〝新いただき〟

2個入り。中にはいただきの証明モチモチ米がたっぷり

G3 1 こうりん坊 山月庵

米子名物いただき 680円
☎0859-31-5678

釜飯容器で出すいただきがコチラ。オーダー後に炊き始め釜のまま出すゆえ、常に出来立ての味を楽しめる。㊢米子市明治町140 米子駅前パーキングビル1F ㊡17:00～翌1:00(LO24:30) ㊡12月31日、元日

G1 8 ラーメン 幸雅(こうが)

なつ旨ラーメン 550円 ☎0858-26-7288

“なつ旨”の意味は「懐かしくて旨い」。ラーメン好きが高じて居酒屋から転身した店主入魂のスープは、記憶に残るほど香ばしい。金曜「レディースデー」、土日曜「キッズデー」も好評。㊢倉吉市山根583-2 ㊡11:00～21:00（金・土～23:00） ㊡不定休

懐かしい！そして旨い！

老若男女に愛される一杯

最後の一滴まで飲み干したいッ！

あと味のよさを追求した一杯

牛骨魂の店主に会う

牛骨をこよなく愛する店主渾身の一杯

G1 9 麺屋八兵衛

中華そば 600円 ☎0858・26・3555

倉吉の老舗牛骨ラーメン店の志をしっかり受け継いだ、牛骨の旨みを引き出した一杯にファン多し。休日にはスープがなくなり“早じまい”することもあるほど。行くならお早めに。㊢倉吉市福庭町1-101 ㊡11:30～14:30、18:00～20:30 ㊡火曜

気鋭の一杯と勝負

研究熱心な店主、焼肉店でも食べられる

一軒一軒コツコツと

“牛骨旗”を目印に食べ歩こう

仕込みに12時間かけたスープ

牛の旨みがしっかりした肉の店ならではのスープ、締めも◎

G1 12 焼肉武蔵

ラーメン 600円
☎0858-52-2537

“ラーメン専門店”顔負けの本格派。牛骨本来のコクと風味もしっかり、焼肉の締めはもちろんメインでも食したいほど。ちなみに焼肉はハラミが絶品。夫婦で営む家庭的雰囲気も嬉しいのだ。㊢東伯郡琴浦町浦安213-9 ㊡17:30～23:30 ㊡月曜

和食料理人作 新生牛骨

牛脂の量を男性と女性で変えるなど、最上のスープに気を配る

G1 11 レストラン吉華(きっか)

牛骨ラーメン 600円
☎0858-32-2633

和食料理人が「ラーメンの概念を変える本物の牛骨ラーメン」を目指した渾身作。ゲンコツを丸2日煮込む超クリアスープは、豊かな牛香とコク、和の出汁を彷彿させるのど越し感もよし。㊢東伯郡湯梨浜町引地560-3 ㊡11:00～21:00 ㊡不定休

味付けは塩、スープを味う

じわじわ広がる牛香。飲むのが嬉しいラーメン

G1 10 麺屋無双

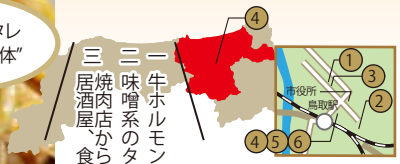
牛骨ラーメン 600円
☎0859-31-8681

2010年春デビューながら、その牛骨の“濃度”の濃さから、ラーメン通からも高い評価を受ける一杯。ひと晩漬け込んだチャーシューとの相性も◎。麺の固さ、スープの濃さの調整も聞いてくれる。㊢米子市新開6-3-3 ㊡11:00～22:00 ㊡水曜

濃い旅 G4 【鳥取ホルモン焼きソバ】

牛ホルモンと味噌系ダレのWコクで食欲は大増進。食べ歩きをさらに加速させるご当地焼きそばは、各店特製のタレ、そして各店で異なるホルモンの種類も大きな楽しみ。夜遅くまで食べられるのも嬉しいのだ。

一 牛ホルモンが入った焼きそば
二 味噌系のタレで焼き上げる
三 焼肉店から鉄板焼き、居酒屋、食堂でも提供中



G4 1 焼肉りき

ホルモンそば 700円 ☎0857-23-3125

鳥取のホルモン焼きソバの"元祖"。50年以上愛され続ける味は、伝統のタレとパイプの脂の甘みが麺と野菜にも絡み、スルスルッとコクを味わえる。ご飯とも実によく合う。囲鳥取市片原4-106 開11:30～13:30、17:00～22:00（LO各30分前） 休木曜

昼の定食はご飯、スープ付き

ガツン系三強麺

忘れられない、無性に食べたくなる

つけダレで好みの味にできるのも「まつや」の楽しみ

G4 2 まつやホルモン店

ホルモンそば 750円 ☎0857-23-3050

カウンターで美味なる香りを漂わせる「ホルモンそば」。それを求め足しげく通うのは、鳥取のホルモン好き。半世紀受け継ぐコク系タレはホルモンとの相性最高！囲鳥取市吉方温泉町4-432 開11:30～13:30、17:00～21:30（LO21:00） 休日曜、祝日、火曜昼

焼き始めた瞬間タレの香りに"食べたい"衝動に

G4 3 なかむら食堂

ホルそば（にんにく）790円 ☎0857-22-3746

周りの人々も"その気にさせる"、ニンニクがガツンと効いたひと皿。鳥取和牛のホルモンは実に甘く、これだけでも十分なツマミ級。味噌ベースのタレと絡めば旨味も満点、麺にたっぷり絡ませよう！ 囲鳥取市片原3-103 開18:00～23:00 休不定休

繁華街深夜営業これで"締め"

G4 6 御縁

ホルモンソバ 800円 ☎0857-23-3303

韓国産の唐辛子をベースに作った「秘伝特製味噌」で、特に辛党からは絶大な人気。ビールとの相性も抜群。大ぶりなホルモン（パイプ）で思わず「もう一杯！」。囲鳥取市末広温泉町210-1-2 開18:30～翌2:00 休日曜（祝日は営業、翌日休）

鳥取和牛ホルモンプラス濃厚系タレ

G4 5 お好み工房 こな

ホルモンそば 890円 ☎0857-22-7066

休日には昼からコチラ目当ての県外客も多い、鉄板焼き店の人気作。白みそとコチュジャンをブレンドしたクリーミィなタレは、和牛ホルモンと相まって、止まらぬ美味しさだ。囲鳥取市末広温泉町773 開11:30～24:00※日祝～23:00 休元日

ホルモンたっぷり、ワンコイン

G4 4 やきにく工房 パオ

ホルそば 500円（夜、土日祝は594円） ☎0857-52-1134

県畜産農業協同組合直営店。豊富な部位が揃うミックスホルモンに絡むのはオリジナルのタレ。太麺のモチモチ感に一気に食べること請け合い。囲鳥取市若葉台南7-2-11 開11:00～14:00、17:00～21:00 ※土日11:00～21:00 休元日

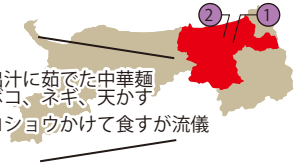
昭和巡礼 G5 【素ラーメン】

じわりとファンを増やし続ける昭和の味、素ラーメン。シンプルだからこそ、比べて食す価値大。お手頃価格も安心ナリ。

G5 1 武蔵屋食堂

素ラーメン 500円 ☎0857-22-3397

誕生は昭和30年代。カツオと昆布の出汁に天かすという絶妙な取り合わせ。香りの高さと、程よい甘さのスープと歯応えのある香ばしい麺が実に美味。親子三代で通う人もいる"ザ・鳥取"の味。囲鳥取市職人町15 開10:30～17:00 休日曜、祝日



一 和風出汁に茹でた中華麺 カマボコ、ネギ、天かす
二 具にコショウかけて食すが流儀

"素"になる癒し麺

食堂のロングセラーをハシゴしよう

G5 2 とって食べる食堂やまもと

素ラーメン 350円 ☎0857-28-1023

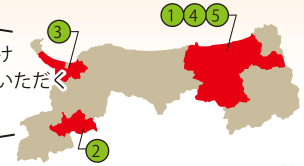
鳥取人のお腹を満たし続けている食堂のロングセラー。カツオと昆布の出汁は昭和時代から受け継ぐ味。セルフ食堂ゆえ、豊富にあるおかずもチョイスして「素ラーメン定食」を楽しむもよし 囲鳥取市商栄町202-2 開9:00～24:00 休盆、正月

少し甘めのスープおかずとどうぞ

満腹旅 G6

【あんかけちゃんぽん】

アツアツ&ビッグボリュームで満腹まっしぐら。あんの味付けは県東部は鶏豚ガラと野菜、西部は牛骨ベースが主流。いざ完食！



一 中華麺に具たっぷりのあんかけ
二 麺をあんを絡めていただく
三 中華店、食堂でも看板メニュー

野菜もたっぷり入り、女子からの人気も高い。毎日でも食べたい味

G6-1 丸豊食堂

ちゃんぽん 600円
☎0857-22-4089

創業は大正 12 年。トンコツ、鶏ガラに野菜を煮込んだスープで仕上げたあんはまろやかで、ちぢれ麺としっかりと絡んで、あと味はスッキリ。常連はおにぎり、親子丼と合わせる人も。住鳥取市本町 2-212 時11:00〜15:00 休日曜、祝日

具には地元山菜が入ることもある。米子方面から食べに来る人も多い

G6-2 味処 四季

チャンポン 770円
☎0859-72-1586

牛骨ベースのあんは "卵とじ" 30センチ大の丼を彩る具は10 種近く。九州人に "こっちの方が旨い"と絶賛されたことも。住日野郡日野町野田277-8 時11:00〜14:00、17:00〜21:00 ※日、祝は変更あり
休月曜（祝日は昼のみ営業、翌日休み）

このボリュームだが気がつけば完食

G6-3 大連

みそちゃんぽん 700円
☎0859-22-4895

器に"なみなみ"盛られた一杯は圧巻のひと言。牛骨&鶏ガラのWスープにプラスされたピリ辛味噌で食欲も倍増。麺を底から上げて野菜とあんに絡め、アツアツを最後まで堪能あれ。住米子市末広町149 時11:00〜14:00、18:00〜20:30 休日曜

東西人気店食べ＆盛り比べ

たっぷり豊富な具材と個性派あんを大堪

最新あんかけ「鳥取カレーちゃんぽん」

G6-4 北の大地

みそカレーちゃんぽん 780円
☎0857-21-3055

店の名物、本場北海道仕立てのみそラーメンがベース。隠し味に味噌を使いコクとまろやかさを両立させて、大ぶりな具もゴロゴロ。仲間でシェアして食べたいッ。住鳥取市今町 2-117 □ 時18:00〜23:00（LO）休不定休

みんなで食べたい「カレーちゃんぽん」

G6-5 本家夢屋西町店

鳥取カレーちゃんぽん 864円
☎0857-21-1737

ラーメン専門店渾身の一杯。自慢の鶏ガラに特製ブレンドスパイスと野菜の旨みも効かせタンメンを思わすスッキリした味わい。締めは半ライスを入れよう。住鳥取市西町 2-109 津田ビル 1F 時11:00〜23:00（LO22:30）休無休

専門店の自信作、コクのちスッキリ

A、GoGo! G7

【琴浦あごカツカレー】

2010 年の誕生以来、サクサク＆プリプリの味わいでファンを増やしているご当地カレー。店舗も集中して食べ歩きにもってこい。

ひと口目は"そのまま、途中からはソースをかけてもまた美味しい。

一 琴浦町の町魚アゴ（飛魚）を骨まで使うカツを
二 店ごとに工夫したカレー、スタイルで提供

G7-1 レストラン グレイン

あごカツカレー 750円 ☎0858-52-1211

老若男女にリピーターも多いアゴ出汁入りの特製カレーは、甘さと辛さのバランスもよく、食べ応えアリのあごカツとも絶妙にマッチ。まさに"アゴ"の落ちる旨さだ。住東伯郡琴浦町八橋392-2 時11:00〜15:30、17:30〜21:30（LO）休水曜（祝日は営業）

G7-2 あぶい蒲鉾

琴浦あごカツカレーバーガー 500円 ☎0858-52-2750

自家製の分厚いあごカツに、バーガーのために研究を重ねたカレーとマヨネーズで合わせたご当地バーガー。琴浦町産キャベツもたっぷりで肉以上にガッツリいける。テイクアウトもＯＫ。住東伯郡琴浦町八橋 363-2 時9:00〜18:30 休水曜

「全国ご当地バーガーグランプリ」で4位を獲得した実力作

ご当地バーガーにも進化中

御馳走鯖 G8

【因幡（いなば）の塩鯖】

鯖の常識にとらわれない、自由な創作が続々登場。ランチはもちろん、夜の逸品に仲間と一緒に楽しむもオススメ。

一 手振りの塩、うす塩で仕上げた塩干物
二 丼から創作まで新たな料理が続々

バイブルもある

G8-1 更科

元祖塩鯖重 ８７０円
☎0857-28-1708

店主自らが塩を振り焼き上げた自家製塩鯖を使用。県内外から人気の逸品は宝石箱のような彩りも美しい重だ。特製のゴマダレが絡んで止まらぬ味わいだ。住鳥取市湖山町北5-245-2 時11:30〜14:00、17:30〜21:30 休火曜

女性誌でも取り上げられたご当地丼だ

G8-2 たき乃蔵

塩鯖丼 ９２９円
☎0857-36-0610

鳥取砂丘をイメージして丁寧な仕事がされた丼。焼き塩鯖のまわりには、8 種類の塩鯖を美味しく味わう薬味がたっぷり。住鳥取市弥生町 305 リビオ1F 時11:30〜14:00、17:30〜23:30 ※金土祝前日〜24:00 ※LO各 30分前 休無休

G8-3 Ｃｏｎｃｉｅｒｇｅ居酒屋ＭＯＲＩ

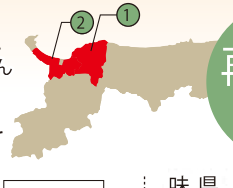
塩サバーガー ４８０円
（ポテト付・単品は３８０円）
☎0857-29-5511

ジューシーでプリプリの塩鯖フライにあわすのは砂丘らっきょうタルタル。鳥取スタイルのバーガーだ。住鳥取市末広温泉町365 時18:00〜24:00（金土祝前日〜翌 2:00※LO各30分前 休無休

創作も人気上昇中

要事前予約。300円から楽しめる
※写真はイメージ

人生の先輩から
受け継ぐ伝統の味



一 茶碗蒸しのいちばん下に春雨入り
二 箸で食すのが流儀

再発見 G9 【春雨茶碗蒸し】

県西部の"常識"を知るには、地元スーパーへGO！ じっくり味わうなら人気創作店へ。気付けばあなたの"常識"に。

G9 1 Mマート

春雨入り茶碗蒸し 140円
☎0859-53-3131

地元の女性たちで25年近く作り続ける、惣菜コーナーで人気の茶碗蒸し。鶏モモ、シイタケと具もたっぷり、お土産にもよし。住西伯郡大山町別子261-8 時9:00～20:00 ※12～2月～19:30 休1月1日～2日

スーパーでも人気
お土産にもよし

鶏ガラ出汁が美味

G9 2 エンヤサンゴ 皆生ホテル店

伯耆の国名物春雨茶わん蒸し
☎0859-31-6658

県西部のお年寄りから教わった"伝統"レシピの茶碗蒸し。大山どりと干しシイタケの出汁が懐かしいと評判で、春雨は"名刺2枚分"の長さにこだわる徹底ぶり。住米子市皆生温泉4-21-1 皆生ホテル1F 時11:00～15:00、17:00～24:00（LO23:00）休不定休

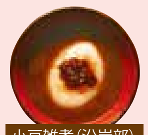
番外編 とっとり「ご当地雑煮」

鳥取県は、なんと3つの異なる味、具材からなる雑煮が食べられている「雑煮大国」なのである。

主流は「小豆雑煮」。一見ぜんざいに見えるが、日野町・日南町を除く県全域、特に沿岸部ではこれが主流。"甘い小豆汁の中に丸もち"は鳥取県の正月の定番だ。

県東部・八頭郡で見られるのが、煮干しとカツオで取った出汁に味噌を溶き、焼き豆腐を入れた「みそ雑煮」。これは街道でつながる関西地方の影響があるといわれている。

元々雑煮は「ハレの日の料理」。その証が日野町・日南町で出される正月の魚・ブリをメインに赤貝、カマボコを入れた「ぶり雑煮」。山間のマチで海の幸満載の雑煮は、ご馳走と呼ぶにふさわしい。

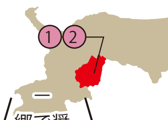

小豆雑煮（沿岸部）

ぶり雑煮（日野・日南）

みそ雑煮（八頭郡）

郷土旅 G10 【大山おこわ】

名水の湧く奥大山地区で食べたいふるさとの味。奥大山の絶景や宿場町散も楽しみたい。



一 醤油と砂糖で味付けした郷土飯

懐かしく可愛さもある
パッケージも印象的

お値打ちな
おこわをどうぞ

G10 2 おかもと旅館

おかもと旅館の大山おこわ 500円 ☎0859-75-2222

ふんわり柔らかくモチモチの米に、やや甘めの味付けが特徴の「おかもと旅館」のおこわ。具は定番の鶏肉や油揚げのほか旬の山菜も入り、奥大山の恵みをたっぷり味わえる。お土産にもピッタリ。住日野郡江府町江尾2051 時10:00～18:00 休不定休

ふる里を感じる
120年続くおこ

G10 1 お食事処 米子屋

大山おこわ定食 1300円
☎0859-75-2400

約120年間代々受け継がれる逸品は、生米に味をつけ蒸す昔ながらの製法。 水車で鬼皮をむく絶妙なホクホク食感の栗をはじめ、素材はオール国産。住日野郡江府町江尾2000 時11:00～14:00 休第2・4日曜（予約は営業）、盆、年末年始

おこわに川魚など季節の逸品がつく全5品

Cool Best 10 トットリ クールスイーツ ギャラリー

ソフト、アイス ジェラート

牧場直送ミルクに地紅茶、旬のフルーツ・野菜もたっぷり。笑顔になる甘い世界へ。

伯耆 特製ソフトクリーム 350円

大山まきば みるくの里
☎0859-52-3698

大山乳業の直営店ならではの『濃厚さ』

休日には約5000本出たこともある、リピーターが絶えない超人気ソフト。生乳たっぷりでひと口食べた瞬間「濃厚ミルク！」と感じ、止まらなくなること必至。

住西伯郡伯耆町小林2-11 時10:00～17:00 休第2・第4火曜、冬期（12月上旬～翌3月中旬）

江府 奥大山ブルーベリーソフト 360円

カフェテリア アペゼ
☎0859-72-3301

大山と蒜山のドライブ途中に食べたい

日本最大級のブルーベリー農園の恵みを惜しみなく使う鮮やかな逸品。ミルクの甘さとブルーベリーの酸味が絶妙だ。最後まで美味しくいただくべし。

住日野郡江府町御机字笠良原740-1 時10:00～17:00 休月曜～金曜、12月上旬～4月上旬※ブルーベリー開園中は無休

南部 いちじくソフト 350円

緑水園
☎0859-66-5111

フルーティーな香りも印象的

発売して15年、地元民からも「緑水園に来たら必ず食べる」と愛されている味。いちじくの身の食感もしっかり、バニラとのミックスも、お試しあれ。

住西伯郡南部町下中谷606 時10:00～18:00（ソフト提供時間）休第1・3火曜（祝日の場合営業）、年末年始

湯梨浜 ゆりはまアイス 350～400円

ゆりはまを愛すプロジェクト
☎0858-35-4052

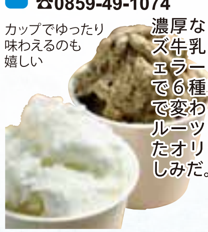
ニッポンの"ハワイ"が"あいすらんど"を目指して12年に誕生したご当地アイス。梨、イチゴに酒粕、さらにしじみや醤油など地元特産を活かした多彩な17種※を販売中だ。

「河本魚店」（P1）にて全種類が購入可能

※16年11月現在

米子 ジェラート・シングル 300円

GELATERIA らぐるぽ
☎0859-49-1074

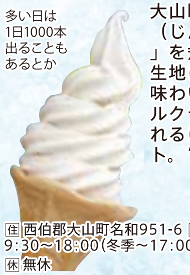

カップでゆったり味わえるのも嬉しい

濃厚なパスチャライズ牛乳を使用したジェラートが日替わりで6種類揃う。季節で変わる地元産のフルーツ・野菜を使ったオリジナル味も楽しみだ。

住米子市淀江町佐陀1301-6 時10:00～19:00 休水曜

大山 紅茶ソフトクリーム 大350円 小230円

道の駅 大山恵みの里
☎0859-54-6030


多い日は1日1000本出ることもあるとか

大山町の名産「陣構（じんがまえ）紅茶」を煮出してソフト生地にイン。芳醇な味わいは「食べるミルクティー」と称されるほど紅茶テイスト。"一杯"いかが。

住西伯郡大山町名和951-6 時9:30～18:00（冬季～17:00）休無休

鳥取 ジェラート シングル290円 ダブル360円

ジェラテリア・アンミラート
☎0857-50-1771

イチオシは長芋・ねばりっこ入りの「砂丘」（写真左）

「地場産プラザわったいな」店内にあり素材も生産者直送。東京で学んだスタッフが旬の農産物の滋味を活かしたジェラートは常時16種。テイクアウトもOK。

住鳥取市賀露町西3-323 時9:00～17:00 休無休

岩美 イカ墨ソフトクリーム 300円

山陰松島遊覧株式会社
☎0857-73-1212

ミックスもオススメ。3～11月末頃の販売

誕生から約15年、今や岩美町の名物的存在。イカスミパウダーを練り込んだ黒色はインパクト大、バニラ風味であと味はスッキリ。ハマる人も多いとか。

住岩美郡岩美町大谷2182 時9:00～17:00（冬期は早じまいの場合あり）休無休

鳥取 酪農家の手作りジェラート シングル290円 ダブル360円

橋本牧場イタリアン ジェラートアイス工房
☎0857-84-1555

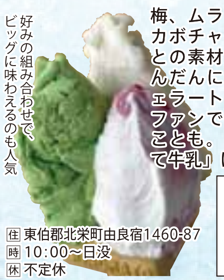
テイクアウト、地方発送もOK

卵は使わず、自家牧場の濃厚なミルクと地元産の旬フルーツと野菜のみで手作り。イチゴ、メロン、ブルーベリーなど常時12種類、天然の味に会いに行こう。

住鳥取市鹿野町今市1520 時10:00～17:00 休水曜

北栄 ジェラート・トリプル 450円

イタリアンジェラートCoda
☎0858-37-6888


好みの組み合わせで、ビッグに味わえるのも人気

梅、ムラサキイモ、カボチャなど季節ごとの素材の旨味をふんだんに活かしたジェラートに県内外のファンで行列になることも。「しぼりたて牛乳」は必食！

住東伯郡北栄町由良宿1460-87 時10:00～日没 休不定休

とっとり発！ 特ホウ レポート

FOOD CULTURE

「食のみやこ・鳥取県」にある全国から注目される“食ニュース・流行”。その真相にグっと迫るッ！

01 Report やっかいものは、今や“お宝”に 新作ジビエグルメが続々登場！

TOTTORI GIBER

ジビエの先進地

鳥取県でジビエが脚光を浴びるようになったのは2012年。当時、農作物に大きな被害をもたらす有害鳥獣で問題となっていたイノシシと鹿を有効活用し、精肉や加工品、飲食店でのメニュー等として官民一体で売り出す施策が始まったことが発端であった。

同年5月に県東部1市4町の狩猟者、獣肉処理業者、食肉販売業者、飲食店などが連携し「いなばのジビエ連絡協議会」が設立され、その動きが本格化。今やジビエ料理提供店舗は22店舗（16年11月現在）に拡大。また15年1～2月には鳥取市で「第1回日本ジビエサミット」も開催。加工所や飲食店、革加工販売所の視察や料理試食会、さらに基調講演やディスカッションも行われ、鳥取県のジビエの名が全国に広がることとなった。このほかジビエフェアも鳥取市や若桜町で開催、数千人が来場する盛況ぶりだ。

さらに、16年10月から鳥取市内のスーパー「サンマート」では、若桜町産鹿肉の販売も始まった。ジビエが家庭で味わえるようにまで身近になってきたのである。

「県外シェフからも〝鳥取にはいいジビエ肉がある〟と認知度が非常に高まっています。ジビエは重要な地域資源とともにブランドにもなります。食肉を流通させるうえで重要な安全性をさらに高めた加工流通体制を整え、県東部地区で「牛肉感覚でジビエを楽しむ」というジビエ食の環境づくりを進めていきたいですね」（いなばのジビエ推進協議会ジビエコーディネーター・米村晴己氏）。

鹿肉は高タンパクで低カロリー、イノシシはビタミンB2が豊富、ジビエは美容と健康にもよいとされる食材。仲間と「ジビエ焼肉パーティー」、飲食店で「ジビエ女子会」―そうした光景も、ジビエ先進地・鳥取県なら〝当たり前〟になる日も近い。

●ジビエ最新情報
イベント、提供店舗などはサイト「いなばのジビエ推進協議会」で随時更新中。入会無料のファンクラブ会員も募集中だ。

鹿の味がよく分かり、コリコリした食感も魅力的。自家製ローズマリーもいいアクセント。ライス・スープ付きで1800円。

若桜鹿肉ステーキ定食

県外から食べにくる人がいる鹿の〝香り〟も楽しめる逸品だ。「鹿肉そのままの味を楽しんでもらいたい」との思いから、岩塩とバターでシンプルに味付け。カットゆえ、ひと口で鹿肉ならではの風味を堪能できるのも嬉しい。

こおげの夢豆庵
住八頭郡八頭町群家578-13 時11:30～14:00、17:00～22:00（フードLO21:00、ドリンクLO21:30） 休木曜（予約は営業） ☎0858-71-0607

1泊2食+ジビエ体験込みで7500円～。2名以上で10日以上前までに要予約。自分で作って食せば、あなたもジビエアンに。

ハンター民宿 ジビエ料理

鳥取市の山あい、河原町弓河内地区の民宿で“ジビエ料理”の体験を実施中。肉は女性ハンターでもある女将が捕獲した猪や鹿。冬は鉄鍋で豪快に煮る「イノシシジャブ」（すき焼き）、夏ならイノシシ・シカBBQが楽しめる。

ハンター民宿BA-BAR（ババー）
住鳥取市河原町弓河内293
※予約制（宿泊・食事）。メールでも受付中
inoshishigirl.babar@gmail.com

神鹿（シンロク）ラーメン（鹿チャーシューフレーク入り）

鹿骨を丁寧に血抜きし、さらに6時間かけて煮込み、隠し味には地元産のハチミツを使用。トンコツ、牛骨にはない絶妙なコクとスッキリ感と香りも高いスープだ。ラーメン好きのリピーターも増加中、注目の一杯。

まる麺
住鳥取市湖山町東2-165 時11:00～15:00、17:00翌2:00※日祝11:00～翌2:00（LO1:30） 休月曜（祝日は営業、翌日休） ☎0857-28-3334

上に乗るのは鹿のチャーシューをじっくり炒めたフレーク。ジビエを知ってもらいたいという思いで、価格は嬉しい734円。

ソースも最後まで味わいたいロースト（1944円）。ジビエ本来の味が楽しめるバーガーは600円。ワインも相性◎。

因州鹿肉のロースト、因幡のジビエバーガー

鹿肉ローストは、丁寧に下処理した若桜町産の鹿ロース肉を鹿骨でとったスープをベースにした香味ソースでいただく自信作。鹿と豚をパティに猪ミートソースで仕上げたバーガーはイベント販売でも高い人気。

ペペネーロイタリア館
住鳥取市弥生町308-2 時11:30～14:00、18:00～23:00（LO22:00） 休第1・3日曜、第2・4月曜 ☎0857-27-4736

鳥取鹿肉のチーズカツ丼

鹿肉の柔らかさと旨味、そしてサクサク食感も楽しめ、野菜もたっぷりのったサラダ感覚の丼だ。カツの中からはチーズがトロ～リ、自家製調味料の濃厚な「黒らっきょうソース」で、次のひと口を急がせてくれる。

カフェ・ダール・ミュゼ
住鳥取市東町2-124 時9:30～18:00（18:00以降は予約営業） 休不定休 ☎0857-20-2520

彩りも美しいカツ丼は1300円。地元食材の研究に熱心な鳥取市出身の料理研究家がオーナー。県立博物館内。

イノシシと相性がよいゴボウは「砂丘ごぼう」を使用。香りとシャッキリした食感も印象的。1300円。

山くじらのごんぼ丼

フレンチシェフお手製丼。「肉本来の味が詰まっている」と目利きしたイノシシのモモ、ウデ、アシをトロけるまで煮込んだ“フォン・ド・イノシシ”をライスの上にたっぷりオン。気軽ながら深い味わいの“洋食”ナリ。

お箸でフレンチ　ビストロ・フライパン
住鳥取市栄町204-12 時11:30～14:00、18:00～22:00 休日曜 ☎0857-29-1324

若桜鹿カレー（第2・4火曜限定）

鹿肉ならではのカレーに仕上げるため試作を重ね、たどり着いたのは“ルウあいがけ”。黒はブラックペッパーを利かせた辛口、黄色はショウガも入れた甘口。鹿肉の噛み応えも十分で、食べだすと止まらなくなること必至。

鳥取県庁食堂
住鳥取市東町1-271 時10:00～14:00 休土曜、日曜、祝日 ☎0857-26-7797

“鹿カレー目当て”に県庁を訪れる人もいる人気の品。本格志向のジビエカレーは、嬉しいワンコイン500円。

Report 02

カレー好きが集う鳥取県では
いつでもどこでも本格カレー！

CURRY PARADISE

カレー王国

バーグカレー

米子人“ご指名”のカレー店がココ「トンキン」。注文後に焼くハンバーグやアツアツのチキンカツなど、ガッツリ系トッピングがサラリとしたルウに絶妙にマッチ。45年続く味を求め、帰省時に来店する人も絶えない。

トンキン
住米子市茶町10
時11:00～なくなり次第終了 休火曜
☎0859-33-8170

ビッグな手ごねバーグ「バーグカレー」650円。豊富なトッピングもトンキンの魅力のひとつ。

帰省のたびに必ず立ち寄る人も多い“ベニ屋のカレー”。カツは食べやすいように叩いて延ばす。800円。

チキンカツカレー

鳥取の味ともいえるカレーだ。トンコツを10日かけて仕込む深いコクのあるルウと、ササミを使うサクサク衣のチキンカツ。ルウの上にのせるスタイルは“ベニ屋流。ひと口ごとにジワジワくる辛さもたまらないッ。

喫茶 ベニ屋
住鳥取市末広温泉町151 時8:00～19:00(LO18:45)
休水曜 ☎0857-22-2874

鳥取といえば“カレー”。旅行誌などでも有名になったのは、総務省家計調査で鳥取市が「1世帯あたりのカレールウ消費量が全国1位※」というデータだ。県内の人気カレーは、カレー店はもとより喫茶や食事処、さらにブラックや斬新なピンク色まで実に多彩。これらのカレーは創意工夫された外食だが、店の雰囲気はアットホーム。鳥取県におけるカレーは“友達以上恋人未満”の、少しときめく存在か。

※2004～5年に話題になったことでカレーによるまちおこしが活発化。最新（13～15年）も1位。

●「鳥取市カレールウ日本一」のワケは？

「共働き家庭が多く作り置きができる」「山海両方の幸が入手でき具に困らない」「二次大戦後にインド人が多かった」など諸説ある。「カレーは都市部の食べ物ですが、鳥取のカレーは喫茶店でもスパイスがしっかりしている。その意味で鳥取のカレーは興味深い」(㈱カレー総合研究所・井上岳久氏)と、全国的カレー専門家からも一目置かれているのだ。

あっさりしたみそ汁付き「カツカレー」800

カツカレー

国道313号沿い、屋根に書かれた「カレー」の文字が目印。県外にも知れ渡る“黒ルウ”は口に入れるとフルーティ、その後ガツンと辛さが沸き上がり、ヤミツキに。

やまびこ
住倉吉市関金町関金宿892-2 時11:00～15:00
休日曜 ☎0858-45-3532

ハンバーグオムカレー

倉吉人の定番カレーがあるのが、昭和27年創業の「のだ屋」だ。オムライスに“24時間煮込んだ”深みのある欧風ルウを流し込むのが“基本形”。トンカツ、きのこなど豊富なトッピングで自分好みに。。

カレー専門レストラン のだ屋
住倉吉市堺町2-946-6
時11:30～14:00 休水曜
☎0858-22-2634

人気の「ハンバーグオムカレー」880円。ルウはパック入りでテイクアウト可（食事前か事前に要予約）。

Report 03

「地方は“行列”するのが苦手」??
いえ、ちゃんとあります（笑）、行列!

LONG LINES PLACE

行列待ちのあの店

「土日はご入店まで1時間程度です」（ココガーデン）。鳥取市からクルマで約40分も、県外客は開店1時間半前にはもう“お待ち”。地元回転寿司チェーン「北海道」の駐車場は有人のクルマで満車状態、予約客だ。

米子の老舗ラーメン店、天心に並ぶ常連曰く「並ぶのは、ここのスープが他にはないから」。3つの行列店はどれも厳選素材の味を最大限に引き出していた。“手間暇かける”ことが人を惹きつける。

「大江ノ郷バンケーキ」（680円・ドリンク付き1080円）。オーダー後に焼き上げる逸品は、ひと口目は何もつけずにどうぞ。オススメの賞味期限

大江ノ郷 自然牧場ココガーデン

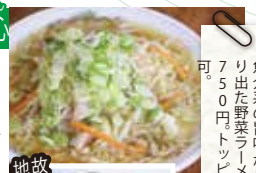
平飼いと天然素材の発酵飼料で育てられた鶏の「天美卵」と、天然の素材を最大限に活かした手作りのパンケーキ。厚い生地はひと目で“ふわふわ”を連想させ、とろけるような滑らかさで舌と心を魅了。嗚呼、幸せッ。

住八頭郡八頭町橋本877 時10:00～18:00
休無休 ☎0120-505-606

ラーメン専門店 天心（てんしん）

毎回コレという人も多い野菜ラーメンには、炒め野菜がたっぷり。先代の味を守り、スープを取る煮干しは“丸”を徹底して使う。「その日の最後のお客様が美味しかったと言って帰られることが“こだわり”ですね」（店主）。

住米子市東山町38-2 時11:00～14:30、17:00～20:00 休日曜 ☎0859-33-5661



魚介系の旨味がしっかり出た野菜ラーメンは750円。トッピング可。

回転寿司北海道 河北店

ネタは、境港の魚がメイン。鮮度のよさは折り紙付きで厚さも◎。リーズナブルな提供がモットーゆえ1皿120円から。シャリも氷温熟成した地元・関金産米を使い、その完成度の高さに、寿司喰いから称賛の声も。

住倉吉市清谷町2-90 時11:30～22:00(LO21:50) 休無休 ☎0858-48-1577

店長オススメの「中トロ」（380円）。厚切りのネタも嬉しい。

チキンカレー（中）

鳥取の“本格インドカレー”の先駆け店。20種以上のスパイスの独特サラリ系ルウは、少し固めに炊くライスと絶妙に絡む。辛さは10段階からチョイス。“丸い”唐揚げも名物。

カレー&アジア料理 かるだもん
住鳥取市商栄町282-5水田ビル1F
時11:30～14:00(LO)、17:30～20:00(LO) 休火曜 ☎0857-25-3639

ビッグな骨付きチキンにも香ばしいスパイスが浸みて美味。750円

全国から取材殺到

全国からも注目される“オンリーワンカレー”。1296円（前日までに要予約）

華貴婦人のピンク華麗

“ピンク色”の秘密は、自家栽培のテーブルビートの煮汁。野菜の旨みを活かした甘めのルウは、スパイスも効いてトッピングの魚介とマッチ。古民家空間は女子会にも最適。

和風カフェスタイルギャラリー大榎庵
住鳥取市大榎町3-3
時11:30～21:00(LO20:30)
休不定休 ☎0857-30-4891

夏野菜カレー

野菜は地元農家、「国産しょうが」を使い、家庭では出せない味で、口コミ客を増やし続けている「風」。鶏ガラと牛スジのスープベースのカレーで、30年間愛され続けているのだ。

コーヒーと手作りカレー 風
住米子市両三柳493-1
時8:30～20:00 休火曜
☎0859-29-1600

地元民の口コミ大

地元産野菜もゴロゴロ入ったカレーは、6月～10月限定。サラダ付き850

Report 05

話題のスナバから純喫茶まで
その一杯に「鳥取愛」があった!

COFFEE CULTURE 珈琲王国

日本で最後の〝スタバ〟から徒歩5分、鳥取駅前に行列ができる観光名所がある。「すなば珈琲」だ。

そのスナバから30秒歩くと今度は「ぜひ残して!」と店主が嘆願される「亜羅琲香」。実は県内は純喫茶がまだまだ健在、常連が通う「葡瑠満」「洋燈」、その店名と雰囲気は文化財クラスと呼べるほど。

全国チェーン店の〝最後の壁〟ともいえる鳥取県。コーヒーを飲みながら郷土愛を今一度味わいたい。

サクフワのフライをキャベツとマスタードでいただく「もさえびホットサンド」(648円)。たっぷり入ったブレンド(ホット324円)をいっしょに楽し

鳥取はスタバよりスナバ〟

すなば珈琲 鳥取駅前店

砂丘の砂を使い焙煎したコーヒー豆をサイフォンで一杯ずつ丁寧に淹れる。より鳥取らしさを堪能するなら「モサエビサンド」がオススメ。殻ごとミンチにした手作りカツは、モサエビの芳醇な旨味と風味もしっかり。

住鳥取市永楽温泉町152
時8:00〜20:00※土日祝7:30〜20:00
休無休 ☎0857-27-4649

珈琲館 亜羅琲香(あらびか)

コロンビア、クリスタルマウンテンなど6種のブレンドは300円。

濃い茶色のカウンターにテーブル、昭和時代の佇まいを残す純喫茶。昭和54年の開店時から変わらぬ焙煎と粗挽きのネルドリップで淹れたブレンドは「なめらかな口当たりを大切にしています」(店主)。余韻の如く香る一杯を。

住鳥取市永楽温泉町162凡平ビル1F
時8:00〜19:00 休日曜 ☎0857-24-0851

コーヒーショップ 洋燈(らんぷ)

バターサンド、野菜、フルーツの「モーニングセットC」(550円)。

「毎日の日課」(常連)と客人を魅了してやまないコーヒー店。そのワケは「コーヒーは瞬間の芸術」と語るマスターがサイフォンに集中して入れるブレンド。中でも店名を冠した「洋燈ブレンドコーヒー」は時間を計って淹れる渾身の一杯。

住米子市富士見町2-110 時5:30〜18:30 休元日 ☎0859-32-3870

ブラジルとコロンビアをメインにしたオリジナルブレンド。

コーヒーハウス 葡瑠満(ぶるまん)

生豆を注文ごとに挽きドリップ方式でじっくりと淹れる。35年続くコーヒーは、鳥取市から通うファンもいるほど。5種類のモーニング、朝から食べられる手作りハンバーグも人気。

住東伯郡湯梨浜町久留17-3
時7:50〜18:00(LO17:30)
休月曜(祝日は営業)
☎0858-35-3968

季節で変わる充実の「アフタヌーンティーセット」は918円。

SAWAI COFFEE & TEA

全国にファンの多い『澤井珈琲』の本社工場直営喫茶。香り高い自家焙煎珈琲に、手作りサンドやスイーツの付く英国式ティーセットは創業以来の人気。お気に入りの豆はお土産で。

住境港市竹内団地278-6
時9:00〜18:00(LO17:30)
休元日 ☎0859-47-5381

「石うす珈琲」(500円)。写真下が石臼、自分で挽くもよし。

赤瓦五号館 久楽(くら)

一番人気の「石うす珈琲」は、注文後に石臼で豆を挽くオリジナル。甘い小豆と一緒に楽しんでみたい。「おうす(玄米)珈琲」は抹茶椀のコーヒーを茶筅で泡立てた一杯、黒砂糖が◎。

住倉吉市新町1-2424-2
時9:00〜17:30(冬季〜17:00)
休元日 ☎0858-23-1130

アニメ作者公認のパフェは竹輪の白、枝豆の緑、桜海老のピンクの色合いもかわいい。味の完成度も驚き。600円。

ちくわパフェ

常連の言葉をヒントに「鳥取独自のとうふちくわを使おう」と2015年夏に登場。以来、県外や海外客にもファンがいる超人気メニュー。枝豆と桜エビ入りのちくわと生クリーム、抹茶アイスの苦みがマッチする妙品だ。

ティーラウンジ ダイアナ
住倉吉市米田町801 時8:30〜20:00 休日曜
☎0858-22-1234

250円。夏にはスープを冷やしてラー油をかけた「冷やしラーメン」も。こちらも人

素ラーメン

甘さ控えめの優しい味は、昭和39年のデビュー以来変わらぬ〝鳥取の味〟。今や県外客も食べに来る人気メニューは小腹が空いた時にもいい。天かすはセルフで。

鳥取市役所食堂
住鳥取市尚徳町116鳥取市役所2F 時10:30〜16:00 休土日曜、祝日 ☎0857-20-3395

●「まんが王国・とっとり」

水木しげる、青山剛昌、谷口ジローなど、世界的にも著名な漫画家を輩出してきた鳥取県では、2012年に「第13回国際マンガサミット、国際まんが博」を開催。翌年5月には「まんが王国とっとり元老院」を組織し、観光・文化・産業に漫画を活かして県を「まんがの聖地」とする取り組みを実施中。同時に各地の「食べ歩き巡礼」もさかんになっているのだ。

Report 04

あの名作に出たグルメが現実に!
さぁ、食の聖地巡礼に出かけよう

POP-CULTURE & FOOD

名作に出る名物を食べたい

「豊かな自然に昭和的な場所もある。過度に観光地化されていないので、見た人が〝行ってみたい〟と思う場面が撮れるのが鳥取県の魅力(ロケ誘致関係者)。

ロケが増えるに従い、聖地巡礼者には〝たまらぬメニュー〟もお目見えし、感動の声も続々。「遠方はセルビアから。お客様が喜んで帰られるのは本当に嬉しいですね」(ダイアナ店主・山根正勝さん)。あのシーンのメニューで、今度はあなたが主人公になれるッ。

一杯650円。ランチ、ディナーも充実、帰省客もよく訪れる。

©きみわた〜君と私と想い街〜

牛骨ラーメン※

「毎日食べられる味」をモットーに、倉吉のマチナカで半世紀以上、地元民のお腹を満たし続ける「三日月」。人気のラーメンは、チャーシュー漬込み醤油を使うタレで深みのある一杯。

レストラン三日月
住倉吉市新町3-2334 時11:30〜15:00、17:30〜21:30 休火曜 ☎0858-22-3586

岩美のパン

国産の原材料にこだわるオーナーが手掛けた意欲作。リアリティを追求し4時間近くかけて作り、特にクリームはアニメ作品の設定を「忠実に再現した」(店主)という仕上りだとか。

焼きたてパンTwinkle(ティンクル)
住岩美郡岩美町浦富1035-8
時7:30〜19:30 休日曜、祝日
☎0857-73-1329

若い女子に大人気。シンガポールから月1回来る人も。480

※作品中で牛骨ラーメンを食すシーンがあります(特定店ではありません)。

県東部スーパー等で購入できる。蒸しと皮付きの焼きがある。

加路屋のとうふちくわ(かろや)

「豆腐の味がする!」と、半世紀以上にわたり鳥取の人々に愛され続ける逸品。自家製木綿豆腐を使い、父から受け継いだ手仕事を守り続ける職人作。ハーフサイズ「二寸半」もあり。

加路屋 住鳥取市元魚町3-201
休日曜 ☎0857-22-3914
※店舗はないため直売希望の場合は事前に電話を

天ぷらと寿司もたっぷり「天ざるセット」1700円。コーヒー付き。

お食事処 やぶきん

昭和６年創業の老舗の食事処。２階は大広間、座敷席も多くこどもと一緒に名物の本格手打ちそばをゆったりと堪能できる。人気の海鮮丼とそばのセットや、夜は酒肴も充実。

住 鳥取市川端2-108
時 11:00～21:30（月２日）
休 不定休 ☎0120-064-404

※毎週水曜日は「とっとり子育て応援パスポート」ポイント2倍。

東光園「よみがえりの里」

お造りに旬のデトックス鍋、パスタ、ちらし寿しにカレー、フルーツまで親子三世代で安心安全の自然食が食べ放題。夜は料理人パフォーマンス、キッズが喜ぶ体験メニューも。

住 米子市皆生温泉3-17-7 時 ランチバイキング11:30～13:30（LO）、ディナーバイキング18:00～20:30（LO） 休 火曜昼 ☎0859-34-1111

ランチバイキングは大人1350円、小人830円、幼児520円。要予約のディナーは大人2600円、小人1550円、幼児1050円。

楽しく食べられる「お子様御膳」（昼1300円、夜1390円）。

日本料理 ふじ蔵

ハンバーグ、エビフライ、うずらの目玉焼き、さらにケーキまで、細やかな仕事でプチ可愛い12品が入る「お子様御膳」はいかが。ハーフうどんプラスでさらに満足度アップ。

住 倉吉市山根543-7
時 11:30～14:30、17:30～21:30（LO各30分前） 休 無休
☎0858-26-6111（代表番号）

最初は甘く、のちにスパイスが効く。ノーマルの約4倍、1250円（取り分け1750円）。

スペシャルカツカレー・

４合のライスを覆う豚カツ、17種のスパイスで仕上げたルウは１リットル！"夢に出る"大盛りだ。高校生のために大盛りにして以来、いつの間にかこの量に。華麗すぎるッ！

住 鳥取市弥緑ヶ丘1-11-11 時 11:00～15:00、17:30～21:30（LO） 休 第３木曜 ☎0857-27-4536

980円。メガ盛り好きには嬉しすぎる「予算に応じての大きさ」オーダーも可能。

ジャンボ横綱ギョーザ

「もとはパーティメニューを作ってというリクエストでした」（店主）。合挽き肉にニラ、キャベツ、トウバンジャンに隠し味に味噌を使い、そのままでも十分にジューシーなのだ。

住 米子市旗ヶ崎8-3-14 時 11:00～15:00、17:30～21:00（LO20:30） 休 水曜 ☎0859-29-3287

料理は2160円～。この豪快さだが、魚の旨さが分かると食通も称賛する味なのだ。

主人のおまかせ料理

全国の魚喰いが驚愕し、また魚喰い好きを連れてくる、"伝説的店舗"。常識をはるかに超した厚さの刺身、豪快な突出し、焼き物に鍋、韓国風にも仕立てる。地魚を心底堪能するべし！

住 魚屋 すし銀 住 鳥取市弥生町281-3 時 18:00～23:00 休 日曜、祝日 ☎0857-27-4593

06 Report MEGA DISHES

県外客に「量が多い」と言われる県内飲食店の傾向と対策とは。

満腹料理集

盛っとり県"の中でも「量が多い」と評判の店の量は、やはりすごかった！ が、店主はそれを誇示することはない。なぜか。「鳥取は食の宝庫、それを全部食べて感じてもらわんといけん」（すし銀）、「40年以上させてもらってるので感謝の気持で作っています」（中華料理大和）。盛りの多さは地元愛の表れであった。ならばその思いを全部受けとめるべく完食して、腹の底からたっぷり共感するしかない！

プランタンランチ（当日予約は12時まで）

"食前もデザート"がここ「プランタン」のお決まり。手作り15種以上のケーキにフルーツ、デザートのために「ライス小盛」があるほどだ。

住 東伯郡琴浦町八橋203-1 時 11:30～15:00、18:00～22:00（LO各1時間前） 休 月曜（祝日は営業、翌日休み） ☎085

「お客様に喜んでいただき、迷っていただきたい（笑）」思いやりのバイキングだ。

スペシャルサラダ

30センチの皿にレタス、キャベツ、スライスオニオンを敷き、ハム、玉子、ツナ、ムール貝、エビなど16種類入りのボリューム。「ヘルシーにお腹いっぱい」を早速実践だ。

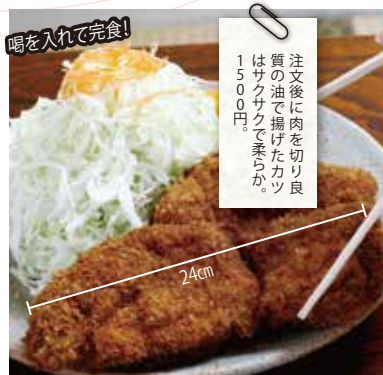
RESTAURANT CARRIE LEE（キャリーリー） 住 米子市皆生温泉1-11-20 時 11:00～23:00（LO22:30） 休 火曜 ☎0859-33-5770

35年間変わらぬ量。「弓ヶ浜公園店」「福成店」でも食べられる。972円。

特大ロースカツ定食

重さ350グラム、長さ24センチのカツは、カットされたひと切れを持ち上げるたびに、ズシリと箸に確かな重さを感じること必至。肉に負けじとキャベツも200グラムの大盛り。

とん吉 住 倉吉市東厳城町192 時 11:00～14:00、17:00～20:00 休 火曜 ☎0858-22-5840



注文後に肉を切り良質の油で揚げたカツはサクサクで柔らか。1500円。

07 Report HAPPY FAMILY

"家ではできないお楽しみ"満載。ファミリーで食事はもっと楽しい！

家族でお出かけ

子育て王国を掲げる鳥取県。ファミリーでの食事は、多彩なニーズに応え、さらに楽しみも盛りだくさん用意されているのだ。

王道のバイキング、お子様ランチはホテルで楽しんでみよう。和室でゆったりとこどもと一緒にプチ贅沢もオススメ。情報交換したい子育て世代に嬉しい開放的な空間での手作り日替わりランチ、こども向けの特製スープサービスの店舗もある。子育て中だからこそ楽しめる外食にGO！

米はガス釜で炊飯。日替りランチは600円（火曜500円）。

salute Cafe（サルーテカフェ）

日替りランチはスタッフ一同で考え、大山どりや地元野菜を使った地産地消スタイル。素材を活かす薄口志向のおかずは、こどもにも優しい味。シフォンサンドもぜひお試しあれ。

住 鳥取市片原5-503
時 9:00～16:30（LO16:00）
休 日曜、祝日
☎0857-30-2020（ショールーム）

和食庵 松風

２～10名利用の個室に、イスやテーブルの仕様も細やかに対応。看板メニュー「松風御膳」は先付から刺身、天ぷら、蒸し物まで、コース感覚でゆっくり和食を堪能できるイチオシ。

住 米子市淀江町西原1227-3
時 11:30～15:00（LO14:00）17:00～22:00（LO20:30） 休 水曜 ☎0859-37-4010

「松風御膳」はこの内容で2990円。驚きのあと大満足必至

※本日のスープ・サラダ、お好きなパスタ1皿か窯焼きピッツァ食べ放題、お好きなドリンクも1杯付き

土・日曜・祝日のランチもピザ食べ放題だ。1名1350円※。

窯焼きピザ＆パスタ マン

ナポリの小麦を使う焼きたてピザの食べ放題と、自家製生パスタが自慢。無料サービスの離乳食は、人気のコンソメスープをベースに根菜と米を薄味に炊く、愛情もこもった一品ナリ。

住 鳥取市田島717 時 11:00～23:00（LO22:00） ※セット終了20:30、ピザ食べ放題終了21:00 休 12月31日、元日 ☎0857-25-6655

八頭 東家 (あずまや)

☎0858-72-0013

創業70年の和食処にて、丁寧に仕事された逸品でゆったりとした癒しのひと時を。コースには必ず入るという赤カレイの煮付けは、3代継ぎ足される煮汁の深い味わいと職人技の煮加減が絶妙。

住 八頭郡八頭町船岡 214-1 時 11:30～(4名以上の完全予約制) 休 12月28日～元日

▲カレイは9～2月頃まで。コース料理は3700円～

鳥取 創作鉄板ダイニング えん家

☎0857-50-1848

店のイチ押しは、ホルモンが苦手な人でも食べられるという自家製ダレのホルモンそば。一品も豊富、地元産食材の味を引き出した創作品を堪能しよう。ソースにトマトが入ったお好み焼きもオススメ。

住 鳥取市瓦町560 時 17:30～24:00(LO23:00) 休 不定休

▲ホルモンの入った鉄板焼きそば「ホルモンそば」650円

倉吉 居酒屋 一心

☎0858-45-3353

白金の湯・関金温泉街の一角にある小粋な居酒屋。大山の雪解け水で育った小泉養魚場のイワナの刺身は、身が締まって弾力があり、旨みがもしっかり。関金産の根ワサビとの相性もバッチリ。

住 倉吉市関金町関金宿 1305-1 時 18:00～23:00 休 木曜

▲ぐっとくる味わい「大イワナ刺身」680円～

鳥取 鳥取市気高町 遊漁センター

☎0857-82-0111

気高町の郷土料理、イ貝飯がいただけるのがコチラ。炊きたての釜飯は貝自体のうま味と磯の香りが食欲をそそる。食後は隣の店で地元産の生姜をふんだんに使った「地・ジンジャー」をどうぞ。

住 鳥取市気高町八束水2706-147 時 櫓櫂 11:00～14:00、17:00～20:00 すなば珈琲 9:00～17:00※土・日・祝は 8:00～ 休 水曜

▲イ貝飯[釜飯]700円(櫓櫂)地・ジンジャー250円(すなば珈琲)

倉吉 海の幸 肴料理 おかげさま

☎0858-26-2629

客人の目当ては“海の幸”。大定番の刺身に、「魚の幸サラダ」はなんと8種類盛り。野菜にも自家栽培を使うなど、地元素材が大充実。店主の“客人”そして地元の魚と肴への“愛”を感じるべし。

住 倉吉市上井町 1-10-222 楽珍ハウス 3F 時 17:30～22:30(LO22:00) 休 日曜、祝日の月曜

▲「海の幸サラダ」650円、「刺身盛り合わせ」(6点盛り)950円

鳥取 鳥取の砂丘味どころ 網元

☎0857-75-2008

網代港直送の地魚が中心。通年提供の「もさえび定食」は、陶板焼きや天ぷらで、香ばしく甘いモサエビを堪能できる。鳥取砂丘に近く、宿泊も可能ゆえ観光にも便利。会席、カニ料理も充実。

住 鳥取市福部町細川 727-20 時 11:00～21:00 (LO18:30) 休 週1回不定休 (来店前日に要確認)

▲モサエビたっぷりの「もさえび定食」2200円

倉吉 お食事処 いわなや

☎0858-45-3890

養殖場直営ならではの味に舌鼓を打とう。注文後に締める新鮮なイワナ料理は、関金名産のワサビでいただく歯応えも心地よい刺身に、唐揚げから塩焼き、甘露煮までイワナ尽くし。

住 倉吉市関金町野添笹ヶ平 467-204 時 10:00～17:00(15時以降要問い合わせ) 休 第2・4木曜、冬期(12月1日～3月31日)

▲イワナを味わい尽くす「岩魚定食」2200円

鳥取 和風居酒屋 なごみ亭

☎0857-31-4166

新鮮な天然魚を仕入れ、旬の魚介や野菜を使った料理でおもてなし。客層は、学生から社会人、家族連れと幅広い。アットホームな店内にて、地酒や50種類以上の焼酎と合わせたい。

住 鳥取市湖山町東4-116 時 17:30～23:00 休 日曜

▲刺身と煮魚が店の自慢。「今月のおすすめ」で旬の食材を

倉吉 喜多亭 万よし

☎0858-22-2778

版画家・棟方志巧が名付け、創業60年以上の由緒ある料亭。旬の味を上品に仕立てた会席を、庭を眺めて味わおう。女性には彩り鮮やかな「打吹天女御膳」が人気。赤瓦観光の際にも立ち寄りたい。

住 倉吉市仲ノ町 766 時 11:30～14:00(LO13:30) 17:30～21:00(LO20:30)※日曜夜は予約のみ 休 月曜(祝日の場合営業、翌日休み)

▲昼限定メニュー「打吹天女御膳」1296円

岩美 くいもんや 海慶 (さざなみ)

☎0857-72-0305

旬の地魚を求め、関西方面からも魚好きが集う。昼は刺身盛りに、メインの魚料理も付く大満足の定食が人気メニュー。夜は夏の「イガイ焼き」など、今どれの魚と地酒で漁師町の味を満喫あれ。

住 岩美郡岩美町大谷1648-21 時 11:00～14:00、17:00～21:00 (LO20:30) 休 月曜 (祝日の場合営業、翌日休み)

▲全6品、昼限定の「日替わり定食」1200円

鳥取県東部・中部・西部食べ歩き名鑑

食探手帳

Gourmet handbook 特別編集 132スポット

鳥取 喫茶 ぎんぱ

☎0857-82-0403 (民宿 銀波荘)

国道9号線沿い、「魚定食500円」の看板が目印。漁師が民宿とともに営み、夏なら白いかの刺身やアゴの焼き魚など、旬魚を求めて仕事の合間に立ち寄る常連も多い。野菜も自家栽培だ。

住 鳥取市気高町八束水 691 時 6:00～16:00頃(定食は11:00～) 休 日曜

▲メインは2種の魚「ぎんぱ定食」900円

和食

地元民のオススメ続々

鳥取 四季彩 千

☎0857-30-3288

「鹿野の猪の美味しさを知ってほしい」と提供する塩焼き。指定の猟師が処理した肉のみを使い、口に入れると甘みとともに溶けてゆく極上脂は感動モノ。本日のオススメと魚料理も逃せない。

住 鳥取市富安 2-117 時 17:30～22:30(LO22:00) 休 日曜、祝日

▲脂の甘さを実感。「いのししの塩焼き」650円

鳥取 いいかげん居酒屋 かめかめ

☎0857-30-5543

鳥取市の繁華街にあり、焼酎、日本酒、梅酒など酒の種類が豊富な店。お酒に合う料理はもちろん、ふらっと立ち寄りつい長居をしてしまう居心地の良さが人気。カツ丼をはじめ、ご飯ものも充実。

住 鳥取市弥生町 214 時 18:00～翌 4:00 休 第2、4日曜

▲旬の食材を使った「季節の3種盛り」600円～

鳥取 酒食樂 八六三 (はるみ)

☎0857-21-1489

「器と料理の融合」をモットーに、季節に合わせた器で旬幸を提供。店内には庭園もあり、くつろぎの全室個室にて「伊佐木の西京焼」や鳥取和牛の「牛ヒレステーキ」などの逸品に舌鼓を打とう。

住 鳥取市末広温泉町311 時 17:00～24:00 休 日曜

▲彩りも美しい「おまかせ会席料理」3240円～

鳥取 海の幸 山の幸 かぶら亭

☎0857-29-8668

賀露、網代港の旬魚料理が自慢。女性に評判の昼定食は、上品な味わいと肉・魚料理、小鉢2品の彩りも美しい。落ち着ける格調高い店構えながら、一品400円からという手頃さも人気の理由。

住 鳥取市末広温泉町655-2 時 11:00～15:00(LO14:00)、17:00～22:00 (LO21:00) 休 火曜

▲米は鳥取県産、おかずも多彩「かぶら定食」860円

鳥取 スーパー居酒屋 鳥取だいぜん

☎0857-27-6574

場所は鳥取駅前、メニューは1品から宴会、ランチまで200種以上。米と野菜は契約農家から週に2回直送。中でも自慢は魚料理、鳥取県産の新鮮なネタがたっぷりの海鮮丼や酒津の塩鯖も人気だ。

住 鳥取市栄町715 時 11:00～24:00(LO23:00) 休 元日

▲「極上海鮮丼」1620円。選りすぐりの幸が勢揃い。

鳥取 菊乃家

☎0858-85-0356

千代川の活き鮎を使い、塩焼き、姿締め鮎を柿の葉で押した寿司など、丁寧に仕事された品は20種類近く。魚通が「天然鮎を求めて行き着く」という“本物”の味に舌鼓を打とう。うなぎ料理も(1620円～)人気。

住 鳥取市河原町河原24 時 11:30～15:00 (LO14:00)、17:00～22:00(LO20:00) 休 6～9月無休、10～5月火曜

▲予算に合わせた様々なコースを提供。4320円～

米子 れのん
☎0859-23-3992

地産野菜に旬魚の煮付けなど、“おふくろの味”の数々にホッとする。その日仕入れの食材で手作りするためメニューは完全“日替り”。「本日の一品」を尋ねる際の店主との会話もまた楽しい。

住 米子市明治町 202
時 17:00～ 23:00（LO23:00）
休 日曜・祝日

▲「あんこう鍋・かも鍋」各2500円～（要予約・2人前～）

米子 厨（くりや）
☎0859-31-8562

江戸時代から残る古民家を改装した店舗。夜はライトアップされ、より幻想的な雰囲気を醸しだす。「大山産がいなどり」や白ネギなど、地モノに和洋のテイストをくわえた創作や日替わりの料理も充実。

住 米子市尾高町 1 時 18:00～24:00（フードOS23:00、ドリンクOS23:30）
休 日曜、最終月曜

▲「がいな鶏のもも焼きネギポン酢」875円

境港 美食倶楽部 ぶつこん亭
☎0859-21-0902

芳醇さを堪能するなら、15年以上続く店の“定番”という「サバしゃぶ」。その日最も新鮮なサバを昆布ダシにサッとくぐらせれば、スッと鼻に抜ける上品な脂の香り。魚喰いにはこの上ない“至福の時”。

住 境港市竹内町 3659-5
時 11:30～14:00、18:00～22:30（LO22:00）
休 月曜、火曜昼

▲薬味は少しずつ、ポン酢も“軽く”がよし。1200円～1500

米子 とり料理 さんぽう
☎0859-22-5850

「大山町産がいなどり」を使用した人気鶏料理専門店。名物は厳選した卵と大山バターライスに、スパイスも含め30種類以上の食材で仕込んだ濃厚ピリ辛カレー。バターライスとの相性抜群。

住 米子市角盤町 1-72
時 11:00～16:00、17:00～21:00
休 不定休（基本月曜）

▲ヤミツキになる「さんぽう風ドライカレー」1200円

境港 和風創作 池田家
☎0859-21-5210

境港の海鮮をふんだんに使い、和食一筋30年の店主が技と工夫を凝らした料理を提供。名物のまぐろカツは、パサパサにならないよう料理長が丁寧に下ごしらえ。中からはチーズがトロ～り。

住 境港市麦垣町3323-11 時 11:00～14:00（LO）、17:00～21:00（LO）
休 木曜（祝日の場合営業）

▲店主の自信作「まぐろカツ定食」1470円

米子 酒肴 島人
☎0859-30-3016

境港出身の店主が目利きした地魚を堪能されたし。ランチはお得な日替わり定食500円～と海鮮丼600円が人気。絶妙のメ加減に香ばしさもたまらない自家製炙りメサバは、地酒との相性も試したい。

住 米子市東町218 共同ビル1F
時 11:00～14:00、17:00～24:00
休 不定休

▲「メサバ」950円、「寿司8種盛り」1200円

伯耆 農家食堂 上代（かみだい）
☎0859-62-1711

元小学校の建物を利用し、地元の手打ちそばや豆腐、炊き込みご飯が楽しめる食堂。教室の雰囲気をそのままに懐かしい空間でいただこう。食後は名物の地元産どぶろくを買って帰ろう。

住 西伯郡伯耆町福岡2073-1
時 11:00 ～ 14:30（喫茶～16:00）
休 月～金曜

▲「ごはん付きそばセット」900円

米子 白鳳の里 レストラン上淀
☎0859-56-6798

地元に湧く名水と県産大豆、そして天然にがりを使った自家製豆腐で評判。豆乳鍋、湯葉、おから、揚げだし豆腐など次々並ぶ豆腐のフルコースは圧巻。食後は隣の「淀江ゆめ温泉」もオススメ。

住 米子市淀江町福岡1548-1
時 11:00 ～15:00（LO14:30）
休 第4水曜

▲「名水とうふ会席膳」1620～3780円（写真は2160円）

日南 料理 水川（みずかわ）
☎0859-82-6030

香り高いと評判の日野の鮎をとことん堪能あれ。地元の名人が釣り上げる天然モノを使い、塩焼きに背越し、さらに旨みが利いた骨酒まで用意。その多彩な楽しみに魅せられる県外客も多いのだ。

住 日野郡日南町生山 406-10
時 休 予約制のため要相談
※入荷状況により変動あり

▲「鮎料理コース」4320円（参考価格）

米子 米子全日空ホテル 日本料理 雲海
☎0859-36-1116

ワンランク上の食材に職人のひと手間をくわえ、洗練された味に仕立てる。境港にも近く新鮮なお造りも自慢の一品。旬の食材を取り入れ、月ごとに楽しめる。昼限定の膳も味わいたい。

住 米子市久米町 53-2 時 11:30～14:00、17:00～21:00（LO20:30）
休 無休

▲「いただき膳」2365円（月替わり、昼限定）

琴浦 想・菜・楽・酒 桜花火
☎0858-52-2121

一品から創作・懐石料理まで、ひと味違うアレンジが光る和風居酒屋。東伯牛や県産鶏、旬の地魚など“地元のうまいもん”満載。バーテンダーの店長が選んだ約100種のアルコール類も注目だ。

住 東伯郡琴浦町徳万 443-1 時 17:00～翌 1:00 休 月曜（祝前日の場合営業、翌日休み）

▲一品料理480円～（写真は季節料理の一例）

倉吉 食楽 二代目 力（ちから）
☎0858-24-5822

固めた大根おろしを揚げて、角煮と合わせる「とろ～り大根の豚角煮あんかけ」など。創作からその日穫れの旬魚まで素材を活かした料理の数々が楽しめる。季節の幸を使う一品料理も定評あり。

住 倉吉市明治町 1017-52 時 17:00～23:00 休 日曜（祝前日の場合営業、翌日休み。予約で日曜も営業）

▲「とろ～り大根の豚角煮あんかけ」680円

琴浦 ちっちゃなレストラン
☎0858-53-1100

モットーは季節の地のものをその地で食べる“地産地食”。食材はスタッフの持ち寄る米やネギを中心に、敷地内の直売店から仕入れる朝採れ野菜から鳥取牛まで“鳥取産尽くし”。名物「ぶっかけ牛乳めし」も。

住 東伯郡琴浦町遺東 806 JA 鳥取中央プラッツ中央 時 11:00～15:00（15:00以降は要予約）※1・2月～14:00 休 不定休

▲肉か魚から選べる日替わり「GoGoランチ」600円

倉吉 町家 清水庵（せいすいあん）
☎0858-22-4759

店は古きよき町屋の建物で。倉吉名物、県産米を使った自家製餅のしゃぶしゃぶを。餅は柚子、唐辛子など一人前に12種類の味を用意。湯に10秒ほどくぐらせればトロ～リ、合わせダシでツルリといこう。

住 倉吉市堺町 1-876 時 11:00～14:00（LO）、17:00～20:00（LO） 休 無休

▲野菜、鶏肉などが付く「餅しゃぶ」1080円

米子 エンヤキッチン
国際ファミリープラザ店 ☎0859-38-0655

昼は女性御用達の和カフェ、夜の宴会は予算に応じた「コース料理」が大人気。地元の旬幸が競演する肉＆魚料理は約100種以上、またドリンクも150種以上と大充実。最後まで大いに盛り上がろう。

住 米子市加茂町 2-180 時 11:00～15:00、17:00～24:00 ※土曜・祝前日～翌 1:00（LO24:00） 休 水曜日、不定休

▲コース料理各種1人前2800～4000円（4名以上から）

三朝 お食事処 田舎茶屋 縁満（よりみち）
☎0858-43-1837

地元主婦の手作り料理で、身も心もホッとさせてくれる。主役はイソフラボン豊富な三朝産大豆を地下水で仕込んだ豆腐。さらにおから料理や豆腐料理など、ヘルシーな“大豆づくし”を堪能しよう。

住 東伯郡三朝町大柿 594-1
時 10:00～15:00（食事は 11:00～）
休 水曜

▲内容は季節で変わる「冷奴定食」1200円

米子 活魚 たこ八
☎0120-475-058

鮮度の高い魚介と旬の食材で勝負するコース料理で料理人も通う店。季節の食材を選び、刺し身、焼き物、煮物、幅広いメニューで食べる人へのもてなしと心尽くしを忘れない。きめ細やかな職人の技

住 米子市角盤町 2-75
時 18:00～24:00
休 日曜・祝日

▲コース料理は3500円から（写真は6000円相当）

三朝 谷川天狗堂
☎0858-43-2663

名勝・三徳山の参道入口で人気の食事処。ゼンマイなどの山菜は店主自ら採ったもの。清水で毎日仕込む名物「三徳とうふ」は三徳山特有の冷たい水を使って毎日仕込む。それゆえ新鮮さもひとしお。

住 東伯郡三朝町三徳 998
時 9:00～17:00
休 不定休（冬季は要予約）

▲地元野菜がたっぷりの「山菜定食」2000円

米子 喜魚料理 藤吉郎（とうきちろう）
☎0859-33-0418

漁師直送の地魚を目当てに魚好きが集う。旬の魚をじっくり楽しむならこの「おまかせお刺身」。「一番美味しい食べ方で食べて欲しい」と、必ず一品ずつ丁寧な説明を付けて提供する店主の心意気も“味わいたい”。

住 米子市法勝寺町 29-2
時 17:30～23:00（LO22:30）
休 日曜

▲全6品で2268円。会席料理は3780円～

琴浦 風の街 鳥取東伯店
☎0858-52-1033

ファミリーにもオススメのお好み焼き店。「鳥取独自のスタイルを出したい」と特産の和牛や豚肉を使い、卵まで地元産。店内には、焼き方の指南書やタイマーなど、美味しく食べるための気遣いも多し。

住 東伯郡琴浦町逢束 122
時 11:00～23:00（LO22:00）
休 不定休

▲「風の街ミックスモダン焼」1285円（卵とネギは別料金）

洋食

自慢の創作料理に舌鼓

米子 Bar Italian passeggiata（パッセジャータ） ☎0859-21-0440

気軽でオシャレなキャッシュオンスタイルのイタリアンカフェ。パスタはトマト系、クリーム系まで10種揃え、女性のハートをガッチリ射止める。アフターはイタリア直輸入のエスプレッソで。

住 米子市東倉吉町 68-1F 時 11:00～23:00（LO22:00）※ランチ～14:00 休 水曜

▲「プリプリ海老とイカのモッツァレラ入りトマトソース」1120円

倉吉 カフェレストラン サンジェルマン ☎0858-26-2323

柔らかな鳥取牛のフィレ肉を使用したホットカツサンドが新登場。カツとマッチする自家製ソースが絶妙。お好みでマスタードをアクセントに。1日8食限定で、テイクアウトもOK。

住 倉吉市上井町 1-9-2 ホテルセントパレス倉吉 1F 時 10:00～20:30(OS) 休 元日

▲期間限定の「鳥取牛カツサンド」1580円

米子 ビストロ・ド・スズキ ☎0859-22-6080

1階はカフェレストランとデリバリー、2階で本格フレンチに舌鼓。大山鶏のコンフィーは、鶏の足を丸々1本使用したボリュームある豪華な一品。パーティーや特別な日のディナーにも利用したい。

住 米子市西町 90-3 時 11:00～14:00（LO13:30）、17:30～22:00(LO21:00) 休 不定休

▲昼から食べたい「ランチメニューコースA」2160円

倉吉 洋食屋 あかね屋 ☎0858-22-2005

モットーは「手を抜かず、自分が美味しいと思うものを提供」。オール手作りの洋食は、ドリアやヘルシーなポークカツをはじめ、こどもから年配客まで愛される優しい味。暖かみある店内も魅力。

住 倉吉市東仲町 2622 時 12:00～15:00、17:00～21:00（祝日の場合営業、翌日休み） 休 火曜

▲シーフード入り「ドリア（サラダ付き）」860円

米子 レストラン フクモト ☎0858-53-2585

メインは鉄板焼きの和牛ステーキ。カウンター席では、すぐ目の前でシェフが腕を振るう。旬の魚介や野菜が中心。地元食材とフォアグラなどの高級食材を組み合わせた料理も味わいたい。

住 米子市米原 1454-9 時 11:30～15:00（LO13:30）、17:30 ～ 23:00(LO22:00) 休 火曜、第4水曜（祝日の場合営業、翌日休み）

▲シェフの腕が冴える「フルコース」5700円～

倉吉 Restaurant&Cafe 白壁倶楽部 ☎0858-24-5753

明治41年に銀行として建てられた国登録有形文化財の建物で、絶品フレンチを。選りすぐりの地元食材を使い、ソーセージやハムも自家製。格調高い雰囲気の中、コース料理で優雅なひとときを。

住 倉吉市魚町 2540 時 10:30～20:30（LO） 休 水曜（祝日は営業、翌日休み）、第3火曜 ※ディナーは火曜休

▲「自家製ソーセージとジャガイモのサラダ」単品1000

米子 Wine&Pasta食堂 Tanaka ☎0859-23-2676

昼はランチメニュー、夜はワインも楽しめるダイニングバー。岩塩を使って茹でるパスタは約20種。手作りソースと絶妙に絡む生パスタをはじめ、本格パスタがリーズナブルに楽しめる。

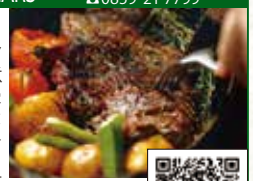
住 米子市日野町 195Bビル1F 時 11:30 ～14:30、18:00～22:00 休 月曜

▲「プリプリエビ明太子クリームソース」1112円

米子 CAFETERIA LAND&YEARS ☎0859-21-7799

天井の大きな窓から光の降り注ぐ、商店街の中にある“オアシス”。「牛ほほ肉の赤ワイン煮グリル野菜添え」など、自慢の“ストウブ鍋”を使う、県産野菜たっぷりの本格派煮込み料理をいただこう。

住 米子市四日市町 44（2F） 時 11:30～15:00（LO14:30）、11:00～23:00（LO22:30） 休 水曜



▲「鳥取和牛のステーキシェフのソース」1814円

飲食店経営者の強い味方！
お店のお手伝いをします！
味そのまま 品質そのまま
急速冷凍技術で
次世代凍結機導入
真空包装設備
加熱殺菌加工
御社の人材不足・人件費の削減を可能にします。
SanFuku Foods
〒 683-0011 鳥取県米子市福市 1850-2
TEL 0859-21-9789 Eメール info@san-fuku.com
ホームページ http://san-fuku.com/

飲んだら乗るな、乗るなら代行
スバル代行
▼お問い合わせはコチラまで▼
0859-34-2482
スバル代行は 無料 駐車サービス やってます！
米子高島屋 第1・第2駐車場に 17:00以降に駐車された方のみ
営業時間19:00～翌3:30（年中無休）

鳥取 洋食堂 コロンバ ☎0857-21-1415

自慢の「土鍋ハンバーグ」は注文を受けてから手ごねで、ジューシーに焼き上げ、デミグラスソースと一緒に土鍋で煮込む。まろやかで優しい味が、口の中いっぱいに広がる。そのジューシーさは幸せ。

住 鳥取市天神町 11 時 11:00～15:00、18:00 ～ 22:00 休 火曜

▲「土鍋ハンバーグ 自家製デミグラスソース」880円

鳥取 レストラン・ベイリーフ ☎0857-29-6742

定番のハンバーグから「焼きスパ」、洋風「味噌カツ」まで、オリジナルの創作メニューは「全部オススメ」（店主）。ランチのほか夜の予約コース、伊勢海老にステーキの入る豪華弁当も好評だ。

住 鳥取市富安2-120 時 11:00～15:00（LO14:20）※6名以上の予約があれば夜も営業 休 日曜、祝日

▲肉・魚料理が一皿に「日替わりランチ三品盛り」850円

鳥取 cafe SOURCE ☎0857-21-3457

鳥取の“カフェ文化”の発信拠点。中井窯の器に盛られた県産牛のステーキ丼は、特製八丁味噌を絡め3種のキノコをトッピング。スイーツも10種類以上を揃え、女性からの支持大。旬のパスタも逃せない。

住 鳥取市弥生町 227 グレースビル2F 時 12:00～24:00（LO23:30） 休 元日

▲「ステーキ丼ランチ」1280円（サラダ付き）

鳥取 ライブ・パブレストラン After Hours ☎0857-29-4447

プロミュージシャンの経営するライブハウス兼レストラン。イタリアンを中心に、自家製生地のピザ、200グラムのビーフハンバーグなどフードが充実。音響機材完備でパーティにもオススメだ。

住 鳥取市末広温泉町 401 日乃丸温泉ビル2F 時 18:00～24:00頃 休 月曜

▲肉汁たっぷり「ハンバーグステーキ」1200円

鳥取 PASTA FRESCA（パスタフレスカ） ☎0857-29-7130

オーナー手打ちの生パスタは、その日の湿度に合わせて配合を調整し、いつでも食感はモチモチ。チーズの入った濃厚な自家製ホワイトソースと絡めて幸せランチ間違いなし。食後には自家製ドルチェを。

住 鳥取市雲山96 ともえビレッジ1F 時 11:30～14:00（LO）、18:00～20:30(LO) 休 水曜

▲パスタセット（カリカリベーコンとホワイトクリームソースパスタ）1100円

倉吉 いわもと食堂 ☎0858-24-5708

地元の食材を気取らずリーズナブルに提供する定食スタイルで人気。県産肉100%ハンバーグと特撰オムレツ。卵は栄養価の高い大江ノ郷の「天美卵」を使用。フワトロ食感に魅了されるはず。

住 倉吉市福庭町 1-105-2 アーク村内 時 11:00～14:30（LO14:00）17:30～20:00（LO19:30） 休 月曜（祝日は営業、翌日夜休み）

▲「特撰オムレツ」900円

鳥取 MOBS FELLAS（モッブス フェローズ） ☎0857-24-0184

鳥取のオトナたちが足しげく通うダイニングバー。パエリアなどスペイン風が中心の料理と、バーテンダーの作る本格カクテルで日常とは違う時間を過ごしたい。テラス席から眺める夜景も美しい。

住 鳥取市元町 123 NKCビル3F 時 18:00～翌2:00（LO 翌1:30） ※日曜～翌1:00（LO24:30） 休 月曜

▲2～3人でシェアできる「魚介のパエリアM」1350円

倉吉 山香の郷の洋食屋 サテンドール ☎0858-45-1603

洋食好きが通う“隠れた名店”。旬の地元食材をシェフ自ら目利きし、丁寧に手作り。肉も野菜もバランスよく食べられるとコースが主流。特に約2週間かけて仕込んだデミの深いコクは感動モノ。

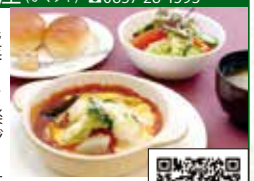
住 倉吉市関金町堀 1748-2 時 11:30～14:30（ 18:00 以降は要予約 ・要相談） 休 月曜（祝日の場合営業、翌日休み）

▲地元食材の饗宴「サテンドールランチ」1620円

鳥取 フレンチレストラン 仏区里屋（ぶくりや） ☎0857-28-1593

生産者から買い付けた黒毛和牛をはじめ、地元産の野菜や魚介等も洋風に仕上げる。フレンチだけでなく、パスタやピザ、ドリアなど気軽に楽しめるメニューも充実。カジュアルにフレンチを。

住 鳥取市湖山町北4-237-1 時 9:00～21:00 休 火曜（祝日の場合営業）



▲「仏区里屋ランチ」980円。コース料理もオススメ

焼肉 焼鳥

ガツンと食べるべし

倉吉 焼肉 ミッキー

☎0858-28-1003

肉は主にA5ランクの県産牛を使用。スッキリしたレモンダレとねぎを散らした「ねぎ塩タン」をはじめ、ロースやミスジも人気。オリジナルの「煮込みホルモン」も、ぜひ味わってみたい。

住倉吉市秋喜 302-3 時11:30～14:00（LO13:30）、17:00～22:00（LO21:30） 休不定休

▲サッと炙り、弾力も堪能したい「ねぎ塩タン」1242円

米子 ときの家

☎0859-22-0688

串焼きは1本1本丁寧に仕込み、絶妙な焼き加減で提供。自慢のタレは、いつ訪れても変わらぬ“安心”の味。地元客もこの味を求めてやってくる。大山どりを使った鍋料理も人気だ。

住米子市万能町 173-2 時17:00～翌 2:00 ※日曜・祝日は 24:00まで 休不定休

▲焼き鳥各種（2本270円～）

鳥取 焼肉 宴楽

☎0857-50-0025

黒毛和牛の希少部位が売り。牛1頭から数キロしかとれないザブトン、ミスジ、フランクなど、県産のA4、A5ランクの肉を無煙ロースターで。ゆったり楽しめる。厳選したドリンクと合わせよう。

住鳥取市興南町 80 時17:30～23:00 休不定休

▲一番人気の「ミスジ」は1人前1058円

米子 焼き肉 黒

☎0859-30-2949

国産和牛を中心に、味はもちろん、霜降り加減、香り、口の中でとろける食感も楽しめる極上の肉を堪能すべし。全室個室で2人部屋から団体用大部屋も完備。TPOに合わせて“極上焼き肉”三昧！

住米子市角盤町 2-120-3 時17:30～翌 1:00（LO24:00） 休無休

▲厳選された「極上本気カルビ」2462円

鳥取 焼き鳥 たるや 鳥取駅南店

☎0857-22-4099

新鮮な県産鶏の焼き鳥はもちろん、ひと手間くわえた洋風居酒屋のような一品も。特にトーストと合わせる白レバーのパテは、独自の工夫でレバー嫌いでも食べることができるという驚きの逸品。

住鳥取市富安2-25-2 時17:30～23:00（LO22:20）※ネタがなくなり次第終了 休火曜

▲「自家製白レバーパテ」550円

大山 ジンギスカン料理 食べ放題の店 豪円山ロッジ

☎0859-52-2311

目の前は大山、日本海も一望できる絶景の中、ラム肉2種、豚肉、ウインナー、10種以上の野菜にサラダ、ライスが食べ放題（4月下旬～11月上旬）。食後は遊具（無料）で遊んで全身リフレッシュ。

住西伯郡大山町大山124 時11:00～16:00（LO15:00） 休木曜（祝日の場合営業、8月は無休）

▲食べ放題「ジンギスカン」60分1450円

鳥取 焼肉の店 嗜幸園 鳥取大学前（しこうえん）

☎0857-28-4095

上質な鳥取和牛を求め、遠方からも常連客が通う老舗。部位によって違う味わいを楽しんでもらいたいと、オススメの肉を3、4種盛り合わせる。まずはこれを食すべし。自家製ダレも絶品。

住鳥取市湖山北1-415-2 時18:00～23:00（LO） 休月曜（祝日の場合は営業、翌日休み）

▲「特選鳥取和牛盛り合わせ」5500円

日吉津 焼肉飯店 ふるさと

☎0859-27-4711

店主が質にこだわり厳選した肉を楽しめる、県外客も足しげく通う店。人気の黒毛和牛カルビ、また、国産牛タンは1566円と本格派が揃う。炭火で焼けば脂の甘さに感激すること間違いなし。

住西伯郡日吉津村日吉津32-4 時17:00～23:30（LO23:00） 休不定休

▲「黒毛和牛カルビ」1026円

倉吉 やきとり とり甚（とりじん）

☎0858-26-2390

肉は通常の“2倍”の特大サイズ。県産の鶏をはじめ、牛に豚、さらに“すずめ”などの珍味も揃う。30年以上注ぎ足す奥深いタレ、素材を味わう人は塩コショウで。焼き魚などの一品料理も評判だ。

住倉吉市上井320-43 時18:00～24:00(LO22:30) 休不定休

▲一本で大満足！「ねぎま」は160円

寿司

美味なる魚と手仕事

湯梨浜 誠寿し

☎0858-35-3931

『はわい温泉』街の外れにある、アットホームな寿司店。地魚の握りやちらし寿司とともに食したいのが、「海鮮サラダ」や出汁が美味しい「茶碗蒸し」などの一品。締めは女将手作りの季節のアイスをどうぞ。

住東伯郡湯梨浜町 はわい温泉30-10 時17:00～23:00頃 休火曜（祝日の場合営業）

▲7つのネタの彩り鮮やか「海鮮ちらし」1370円

米子 寿司割烹 せいじ

☎0859-32-0065

境港の朝獲れ鮮魚を仕入れ、ジュレを使った握りなど独創性あふれる寿司と料理で舌を魅了。その日の旬魚が並ぶおまかせコース（5400円～）も人気。日本酒・焼酎も豊富で、ネタに合わせて堪能したい。

住米子市朝日町12 時18:00～ 22:30(LO) 休日曜、祝日、魚市場定休日

▲ネタは8種類「特上にぎり」2700円

鳥取 おすしの店 吉多八（きたはち）

☎0857-21-2413

2種の米をブレンドしたこだわりのシャリと、旬のネタを使う握りは1貫100円から。人気の会席は握り10貫に刺身・煮魚・焼魚と、フルコースで旬の魚を堪能できる。口コミで県外からのファン増加中。

住鳥取市末広温泉町361 時17:00～23:00 (LO22:30) 休日曜

▲寿司は持ち帰りもできる「季節のすし会席」3500円

米子 寿司みなと 旗ヶ崎店

☎0859-24-1366

境港直送の旬の魚介を回転寿司で。香ばしく炙ったのどぐろに、肉厚で歯ごたえ満点のオニカサゴなど、珍しい寿司ネタにも出会える。ネタの大きさも魅力。平日ランチタイムの「120円寿司」も好評。

住米子市旗ヶ崎 7-13-6 時11:00～22:00（LO21:45） 休元日

▲「にしん」右120円、「オニカサゴ」左220円、「のどぐろ」下660円

鳥取 名代 笹すし

☎0857-23-4538

週末は県外客で予約が埋まるという、鳥取の寿司の代表格。寿司は厳選した旬魚が主役、冬なら「のどぐろの握り」なども試したい。まずは素材を引き出す技を「おまかせ」の10貫で堪能されたし。

住鳥取市末広温泉町104 弥生ポート 時17:30～22:30 休日曜

「大将のおまかせ握りずし」4536円

境港 石松寿司

☎0859-45-4040

大阪で修行を積んだ店主が約40年前に開き、今や境港界隈で知らぬ人はいないほどの有名店。ネタは地魚が中心。価格は特上でもリーズナブル、フラッと気軽に立ち寄りたくなるのだ。

住境港市誠道町54 時11:00～14:00、16:30～21:00 休水曜（祝日の場合営業、翌日休み）

▲「特上にぎり」（赤出し吸い物付き）2200円

倉吉 次郎長寿し

☎0858-26-2408

境港、赤碕港の地魚を中心に、定番の「にぎり」から「だるま鯛の粕漬け」など工夫を凝らした一品料理まで、丁寧な仕事が魅力。ウナギ、マグロほか5品目を巻いた名物「次郎長巻き」も人気だ。

住倉吉市上井町 2-9-6 時17:00～24:00（LO23:30） 休日曜、祝日の月曜

▲食べごたえ十分の「特上寿し」2160円

おかげさまで発行実績20年超
求人広告&PR広告は
最新企業情報紙 BE FREE（ビーフリー）
東中部版／毎週日曜日 85,015 部発行
西 部 版／毎週日曜日 63,575 部発行
鳥取本社 tel 0857-21-6011 鳥取市東町3丁目184番地
米子営業所 tel 0859-21-1020 米子市明治町226 マーベラスビル2階

日本海テレビ キャラクター ぷっぴぃ
いっちゃんムチュー♥
日本海テレビ

ラーメン 中華

人気店から締めまで

琴浦 中華料理 味園（みその） ☎0858-52-2585

本格中華とアイデア創作で人気。常連も多く、親子四代で通う人もいる“愛され”店。270円！の超お得な「素すっぴんラーメン」をはじめ、「若鶏のからあげ」や「海老の衣揚げ」といった中華が豊富に揃う。

▲冬期メニュー「酒粕スーラータンメン」756円

住 東伯郡琴浦町丸尾109-1　時 11:30～14:00(LO13:45)、17:30～21:30(OS21:00)　休 元日

米子 一番軒 ☎0859-34-1147

米子の繁華街の外れにあり、タクシー運転手御用達店。15時間煮込む牛骨スープは驚くほどスッキリ味で、「必ず味を確認して出す」というこだわりぶり。「毎日でも飽きない」と通う常連も多い。

▲45年続く味「塩ラーメン」550円は飲んだ締めに

住 米子市角盤町 4-82　時 19:00～翌 3:00（金・土曜～翌 4:00、日曜～翌 2:00）　休 水曜

鳥取 四川担々麺 蒼雲（そううん） ☎0857-30-6554

リピーター続出の「汁なし担々麺」。こだわりのタレが、モッチリ中太麺に絡みつく。辛さは５段階、自家製のラー油と山椒油が深い香りとコクを実現。残ったタレにご飯をまぜて食べるのが定番だ。

▲「四川担々麺（汁なし）並」750円

住 鳥取市上魚町 7-1　時 11:30～14:00(LO)、17:30～20:00(LO)　※夜営業は金・土・日のみ　休 水曜

大山 どさん子大将 大山店 ☎0859-53-4452

ラーメン一筋 40 年、メニューもラーメンのみ以上。一番人気の味噌は、牛骨と鶏ガラベースのスープにミンチ肉入り。コクと風味を出しつつ、あと味スッキリ。トッピングのチャーシューも充実。

▲ネギとモヤシたっぷり「味噌ラーメン」550円

住 西伯郡大山町上萬 604-1　時 11:30～20:30　休 月曜、金曜

鳥取 島忠花 ☎0857-26-2132

店主は全国を渡り歩き、中華歴50年以上のザ・職人。柔らかな東伯鶏を「日本の肉料理のスパイス」と語る“生姜”を使い揚げる唐揚げは、老若男女から人気商品。素材を活かした逸品も堪能あれ。

▲「からあげ定食」850円。からあげは持ち帰りも可能

住 鳥取市川端 3-108　時 11:00～ 14:00、17:00～20:00　休 日曜、祝日

境港 和風中華 花れん ☎0859-44-6770

出汁にカツオなどを使いアレンジした、“和テイスト”の中華を求め、地元民が通う。ハーフサイズのラーメンに中華丼など５種類から選べる「ラーメンセット」など、お得なメニューはファミリーからも人気。

▲「豚角煮どんぶり」850円。トロ角煮を堪能あれ

住 境港市蓮池町65-3　時 11:00～15:00、17:00～21:00(LO20:30)　休 火曜夜（祝日の場合営業、翌日夜休み）

鳥取 ラーメン 鳥人（ちょうじん） ☎0857-53-7585

県内外のラーメン好きが行列を作る人気店だ。アゴをはじめ出汁が効いた、まろやかでクリアなスープは“しょうゆ味”が基本。しっかりしたコシの自家製麺と、たっぷりのスープで満腹まちがいなし。

▲改良を続ける逸品「しょうゆラーメン」650円

住 鳥取市生山125-1　時 11:00～14:30、17:30～21:00　休 月曜（祝日の場合営業、翌日休み）

大山 841ラーメン ☎0858-58-2779

味噌ラーメンにファン多し。濃厚な味噌煮込みの豚ホルモンに具だくさんの野菜がのったラーメン。町内の専門施設から生肉で仕入れることで、歯ごたえを残しつつも柔らか。すりおろしニンニクと七味で。

▲「ホルモンらーめん」（味噌ベース）680円

住 西伯郡大山町田中 185-3　時 11:30～21:00　休 火曜、第3水曜

倉吉 味噌屋/麺処 あじくらや ☎0858-22-2828

倉吉の観光地、赤瓦唯一のラーメン専門店。鶏ガラスープに自家製の金山寺みそをブレンド。基本のスープは無添加で、こどもも安心の味。一番人気は、自信作の「みそ漬け焼きチーズラーメン」。

▲「みそ漬け焼きチーズラーメン」750円

住 倉吉市新町 1-2423-2　時 10:00～15:00　休 水曜、第２火曜

伝統食から新作まで

食探したい ご当地逸品

三朝 三朝とちもち雑煮

ココで食べられる!!

「味処　華（はな）」（三朝町三朝791-17 TEL0858-43-0006）

地元グループ「三朝とちもち雑煮縁JOY会」は、アク抜きレシピも作成。伝承とPRにも熱心だ。

三朝町の正月雑煮、それは甘い小豆汁に地元産栃の実で作った香ばしい丸い「栃餅」入り。栃の実のアク抜きに約３週間かけるという手間暇かけた“おもてなし心”が詰まった逸品でもある。小豆汁の甘さとビターテイストな餅は「大人になるほど美味しく感じる」（地元民）とか。

県中部 いぎす

ココで買える!!

県中部のスーパー（加工食品売り場）

県中部では、夏の海藻寒天はとトコロテンより「いぎす」。スーパー等では通年販売もあり

海藻「イギス」を煮て作る寒天料理だ。初夏が旬で、しょうが醤油や酢醤油でいただくのが一般的。ほんのり香る磯の香りと、冷やすことでツルッとした食感もよろしく、夏でもついつい箸が進んでしまう。地元スーパーで購入可能、倉吉市内の居酒屋などでは酒肴としても親しまれている。

琴浦 コロッケ

ココで買える!!

「あぶい蒲鉾」「かねち蒲鉾」「北中かまぼこ店」「高塚かまぼこ店」

販売店は国道9号沿い。1個100円台とお手頃さも魅力。地元の食卓では朝食にもよくお目見えする

見た目はごく普通のコロッケ、しかしひと口食すと、プリプリの身に魚の風味と一味のピリ辛が広がる。そう、これはすり身に野菜を混ぜ、パン粉を付けて揚げた“魚ロッケ”。琴浦町内のかまぼこ店の定番で、各店ごとに味付けも様々。食べ歩きや、お土産にもピッタリの品だ。

岩美 いわみ八宝（はっぽう）

ココで食べられる!!

岩美町内の飲食店、民宿、旅館（計21店）

八宝は夏輝（岩がき）、新雪（梨）、赤がれい、白いか、もさえび、ばばちゃん、松葉がに、マコ

四季折々、山海の幸に恵まれた岩美町。地元で厳選した8つの食材を「いわみ八宝」と名付け、各食材の旬にあわせ、それらを使った名物を「ジオグルメ」として提供中だ。各店の特徴を活かし食材や料理内容は多彩。メニューなどの詳細は岩美町観光協会（TEL0857-72-3481）まで。

若桜 鶏ホルモン（そば）

ココで食べられる!!

「銀座」（若桜町若桜1215-5 TEL0857-82-0645）

味噌味の秘伝のタレは鶏ホルモンとベストマッチ。SNSでも話題で、若桜鉄道で訪れる県外客も増加中だ

県東部、兵庫県とも接する若桜町ではホルモンといえば“鶏ホルモン”が合言葉。若桜駅からほど近い「銀座」ではカウンター前の鉄板で焼きたての鶏ホルモン、鶏ホルモンそばがいただける。また地元有志グループが若桜鶏ホルモンそばでイベント出展するなど、町外へもファンを拡大中。

県西部 赤貝煮 / 香茸（こうたけ）ご飯

ココで食べられる!!

県西部の居酒屋、食事処など（赤貝）

昭和40年代まで中海は赤貝の一大産地。貝の出汁も利いて、食べだすと止まらない。「香茸ごはん」はヤミツキに

正月のおせちには欠かせない赤貝。殻ごと煮るのが基本で、居酒屋のお通しで出てくることもある。15 センチにもなる傘を持ち、コリコリの食感がたまらない「香茸」の炊き込みご飯は、秋のご馳走。日野・江府方面では“これを食べないと秋が来ない”という風物詩的な存在。

喫茶 カフェ

ココロとカラダに◎

鳥取 紅茶専門店 ダウラ
☎0857-21-3101

紅茶と並んでぜひ食べたいのが、季節ごとにスパイス調合を変えるキーマカリー。セットのミルクティーは紅茶専門店ならではのまろやかな甘さで、カレーの辛さと旨さがより引き立つ。

住 鳥取市東町 1-114
時 10:00～19:00
休 水曜（祝日の場合営業）

▲１日10食前後の限定「キーマカリーセット」1080円

鳥取 CAFÉ DE チャップリン
☎0857-23-5756

鳥取駅前で約 40 年続く老舗。常連の学生たちのお目当ては、イチゴから花火付きまで７種が揃う個性派パフェ。プリンやホイップクリームは手作り。特製ブレンドコーヒーとは“絶妙”コンビだ。

住 鳥取市栄町719 時 7:00～19:00
休 木曜（祝日の場合は営業、高校の春・夏・冬季休暇期間は無休）

▲撮影必至の名物「チャップリンパフェ」580円

鳥取 カフェ デルマー
☎0857-85-1102

テラスからは青谷の海が望め、アットホームな雰囲気のカフェ。一番人気は 20 種類ものスパイスが入った焼きカレー。オーブンで焼いたアツアツのチーズと卵がまろやかな味わいに県外のリピーターも多い。

住 鳥取市青谷町井出271-1
時 8:50 ～(LO18:00)
休 月曜（祝日の場合営業）

▲「焼きカレー」1080円

鳥取 味珈豆結（みかとゆ）
☎0858-88-0941

山あいのマチ・佐治町にある手作りのログハウスカフェ。地元の水と自家栽培野菜を使ったメニューを提供。こどもにも優しい味のカレーや厳選豆を自家焙煎したコーヒーとピザ、無添加ケーキもぜひ。

住 鳥取市佐治町福園 29-7
時 10:00～18:00
休 月～木曜（祝日の場合営業）

▲「ログカレー＆デザート＆ブレンド」980円

鳥取 pâtisserie & café drop（パティスリー＆カフェドロップ）
☎0857-29-1506

天然ブルーベリーや、いちじくなど旬の素材を活かしたケーキは、ひとりで２個注文する人もいるほど。本場式茶器で淹れる中国茶もオススメの品。スムージー、ホットサンドも密かな人気。

住 鳥取市川端1-118 時 11:00～21:00(LO20:30) 休 水曜（祝日の場合営業）、不定休

▲「シュークリーム」220円にもファンが多い

岩美 cafe ニジノキ
☎0857-77-4552

海が望める広々とした店内。地元の契約農家から仕入れた野菜と豆のカレーに、チキンカレー、因州シシカレーの３種がひとつのプレートに。ドリップコーヒーと季節のデザートも外せない。

住 岩美郡岩美町浦富 2283-2
時 10:00 ～ 19:00
休 水曜

▲季節の副菜を添えた「３種盛りカレー」1150円

鳥取 軽食喫茶 樫
☎0858-85-2953

看板メニューは鉄板焼きそば。10種類を越える食材を１週間以上かけて仕込む“甘旨”ソースと、豚バラの脂と特注の太麺が絶妙に絡む。キャベツはシャキシャキ。麺に紅ショウガと卵を絡めても美味しい。

住 鳥取市河原町山手 47-1
時 10:00 ～ 19:00(売り切れ次第終了。食事 11:00～) 休 火曜

▲アツアツの「焼きそば（卵入り）」７００円

岩美 喫茶 HANA
☎0857-73-0339

場所は県内外の陶芸ファンが集うクラフト館岩井窯内。「特製あんみつ」はじめ、料理はすべて「本物を知って欲しい」とひと品ごとに手作りし、岩井窯の器で提供。冬の「豆腐チゲ」などの食事も楽しみ。

住 岩美郡岩美町宇治134-1
時 10:00～16:00
休 月・火曜

▲風味も豊か「そばがきぜんざい」600円

鳥取 軽食・喫茶 きよみ
☎0857-24-0969

フルタイムで楽しめる“モーニング”は、サラダとフルーツも付いて遅めの昼食にもピッタリ。ガッツリ派なら、自家製コシヒカリのごはんがお替り自由で、おかず３品付きの「日替りランチ」をいただこう。

住 鳥取市徳尾152-7
時 7:30～17:30 (LO17:00)
休 日曜、祝日

▲17:00まで提供「フルタイムモーニング」500円

うどん そば

麺に出汁も楽しみ

米子 ひの木家
☎0859-56-2140

創業85年、老舗の出雲そば店。ウルメイワシの出汁が利いた秘伝のつゆはやや甘めで、あと味スッキリ。サクサクプリプリの名物・イカのかき揚がのった「天ぷらそば」は、大満足の一杯。

住 米子市淀江町西原1061-6
時 11:00～20:00（月曜～15:00）
休 第２月曜

▲丼を覆う大きなかき揚げ「天ぷらそば」810円

大山 訪辺歩来（とうへんぼく）
☎0859-53-8677

「自然の恵み、食の大切さを伝えたい」と、食材はすべて店主が自ら調達する天然素材。２時間かけて手打ちする香り高いそばは、まずはそのままで。３日間煮込む「山女魚旨煮」も味わい深いのだ。

住 西伯郡大山町佐摩 123-1
時 11:00～20:00 （要予約）
休 不定休

▲噛むほどに甘み広がる「盛りそば」900円

鳥取 鹿野そば道場
☎0857-84-3888

新メニューの「薫りそば」は、そばの香りを楽しんでもらいたいと、実のひき方からこだわり抜いた手挽きそば。そばの風味と食感を楽しみ、紅塩、柚子塩、わさび塩など好みの食べ方でいただこう。

住 鳥取市鹿野町鹿野2448-9
時 11:30 ～14:00（土日祝～15:00）
休 第２水曜、１月 1、2 日

▲１日10食限定の「薫りそば」（普通盛）850円

日野 そば道場 たたらや
☎0859-72-2261

旅行やツーリング客が打ち立てのそばを求め訪れる。地元日野町産のそば粉を使い、喉越しはツルリ。一番人気「おろしそば」は爽やかで夏にはぜひ食したい逸品。予約でそば打ち体験もできる。

住 日野郡日野町根雨 671 時 11:00～13:30 休 水曜（祝日の場合営業、翌日休み）※変更の場合あり

▲時期により地元産大根になる「おろしそば」820円

鳥取 砂丘そば
☎080-2924-2792

半世紀以上愛される“鳥取の駅そば”。厳選した昆布と削り節、そして地元醤油がおりなす出汁に、名物あごちくわも入った風土色溢れる一杯だ。ガッツリ食べたい人は、ミニ丼とのセットで決まり。

住 鳥取市東品治町 111-1
時 6:30～19:00
休 無休

▲別料金で天ぷら追加もOK「砂丘そば」380円

日南 ときわすれ 清水屋
☎0859-87-0006

自家製粉そば粉 100%の手打ちそばは、挽き・打ち・茹での“三たて”。歯応えよく、口の中には豊かなそばの香りが広がる。古民家の店舗は一日一組限定で宿泊もOK。心から“時忘れ”してみたい。

住 日野郡日南町管沢1019 時 11:30～なくなり次第終了 休 月～金曜（祝日の場合営業）、冬期（12～3 月）

▲旬の天ぷらが美味「ざる定食」1600円

倉吉 ごろくとほうせん
☎090-4148-8551（19時まで）

民家を改修した趣ある座敷でいただく御膳の主役は、手打ちそば。ツユは天然出汁、天ぷらに手作りコンニャクなど、手間暇かけて作られた料理は優しい味わい。地元素材の８品に心もカラダも満腹。

住 倉吉市志津 609-1 時 12:00～14:00（５名様以上で要予約）
休 無休

▲１日20食限定「そば御膳（デザート付き）」1200円

BSSテレビ
週なかほっこり山陰情報バラエティ
生ごまBang!
水よる7時 生放送！

米子 吾左衛門そば（ござえもん）
☎0859-21-9068

鳥取県の西の玄関口、JR米子駅内のそば店。人気は寿司とそばのセット。肉厚のサバ鮓（すし）と出汁が香るそばは、最上の組み合わせ。米子名物「吾左衛門鮓」が購入でき、旅の途中にも立ち寄りたい。

住 米子市弥生町２JR 米子駅構内
時 7:00～18:30
休 無休

▲「吾左衛門鮓付たぬきそば」６６０円

米子 珈琲屋 吹野
☎0859-35-0777

芳醇な香りのコーヒーを落ち着いた空間で堪能できる一店。注文を受けてから挽く炭火焙煎の豆を季節に合わせてブレンドし、ビターでほのかな甘さが印象的。手作りのスイーツも要チェックだ。

住 米子市角盤町 1-166
時 10:30～18:00（LO17:30）
休 木曜

▲約6種類の豆をブレンドした「ブレンド」490円

北栄 喫茶 ヤングモカ
☎0858-37-2286

昔ながらの落ちつく雰囲気の喫茶店。ホットサンド、ナポリタン、鉄板焼きそば、焼き肉定食など、豊富なメニュー。モーニングは地元のパンとたっぷり野菜。広々とした店内からは日本庭園を眺められる。

住 東伯郡北栄町西園495-1 開 5～9月 6:30～LO19:00、10～4月 6:30～LO18:00 休 第2水曜 ※夜は毎週水曜休

▲彩りのよい「モーニングBセット」600円

南部 喫茶 藹藹（あいあい）
☎0859-66-2289

国道沿い、“集会所”の如く常連が集う昭和テイストの喫茶店。ワンコインの手頃なメニューが並び、ハムトーストなどの軽食を提供中。懐かしのドリンク「キュービット」もぜひ飲んでみたい。

住 西伯郡南部町東町125
時 7:30～18:00
休 日曜

▲コーラ+カルピスで甘く爽やか「キュービット」400円

米子 そらにわ ～garden for smile～
☎0859-21-5455

ランチ・パンケーキは卵、乳製品を一切使わず提供。アレルギーが気になる人でも安心だ。品数の多さも◎ 店内を飾る癒しの観葉植物は購入もOK。緑に囲まれて、癒しのひとときを。

住 米子市旗ヶ崎 7-13-8
時 9:30～18:30
休 火曜（祝日の場合営業、翌日休み）

▲野菜もたっぷり「そらにわヘルシーランチ」1000円

私たちは、これからも
食文化の創造に挑戦していきます。

UCC FOODS ユーシーシーフーヅ株式会社
鳥取支店

米子 Cafe ＊Rest ＊Bar ドドド
☎0859-34-3557

築約50年の元銀行を改築した開放感満点の店内は、大規模パーティーはもちろん、2人きりのデートにもピッタリ。豊富なメニューは約80種、看板のオムライス、ワッフルは特に女性から人気。

住 米子市四日市町80 THEQ1952ビル1F
時 11:30～23:30 ※金・土・祝前日～翌2:30
休 無休

▲旬のフルーツ盛り「季節のワッフル」900円

倉吉 菓子蔵楽部 倉吉舎 TAKESHI館
☎0858-23-0150

老舗製菓店の直売店。150種以上の生菓子、焼き菓子を味わえる。特に地元「元帥酒造」の酒粕をさらに酒粕餡で包んだオトナの饅頭「ほろ酔い天女」は注目の品。ファミリーや女性からのファン多数。

住 倉吉市駄経寺町2-16
時 9:00～18:30（LO18:00）
休 不定休

▲「ほろ酔い天女」118円。「コーヒー」410円

岩美 喫茶 めだか
☎0857-73-5039

鳥取市内の老舗喫茶店の店長が当時の看板メニュー「ホットケーキ」を再現。ふんわり絶妙な食感に焼き上げたケーキはバターとシロップでいただく。“あの味”に出会いに行こう。

住 岩美郡岩美町新井555-1
時 7:30 ～ 17:00
休 火曜

▲まんまる黄金色の「自家製ホットケーキ」400円

倉吉 Tom's Cafe
☎0858-29-5656

「食べて元気で幸せになって欲しい」と料理好きなマスターが腕を奮う。中でも看板メニューのオムライスは、ターメリックライスを使いノンオイルで女性に人気。手作りケーキは食後の“お約束”だ。

住 倉吉市丸山町 555
時 11:00～17:00（食事は～15:00）
休 水曜、木曜

▲アツアツの「チキンカレー」（サラダ付）950円

八頭 HOME8823
☎0858-71-0291

ライダーの聖地、若桜鉄道の隼駅が目の前にあり、鉄道ファンも訪れる。町内で採れた新鮮な野菜、ミネラル豊富な水で育った米、四季折々の旬の食材を丁寧に料理する。この地ならではの美味しさを。

住 八頭郡八頭町見槻中 176-4
時 11:00～15:00、18:00～23:00（LO22:00）
休 火曜

▲料理長厳選「隼の旬を楽しむセット」1000円

湯梨浜 Café ippo Walking Resort
☎0858-35-6161

東郷湖を一望できる日本初のウォーキングカフェ。そば粉を使用したガレットは、飼料にまでこだわる特製卵を使用。ベーコンや、ローズマリー、タイム、オレガノなどの香草も自家製で健康志向に嬉しい。

住 東伯郡湯梨浜町南谷573 ハワイ夢広場隣
時 10:00～17:00（LO16:30）※12～3月は11:00～16:00
休 月曜

▲人気の「ガレットコンプレ」（スープ付き）800円

智頭 喫茶 樹里
☎0858-75-0080

鉄皿のナポリタンは「青春の味」と遠方から通うファンも多数。香ばしい香りにパチパチという音も食欲を刺激する。卵を絡めて“カルボナーラ風”に味わうのも楽しみ。日替わりランチも人気だ。

住 八頭郡智頭町智頭1820 時 9:30～17:00 ※早じまいする場合あり。夜は予約のみ営業 休 日曜

▲おこげも美味「パチパチナポリタン」700円。

サンドイッチは耳付食パンに2つの味

県東部でサンドイッチといえば、半世紀以上前から「耳付き食パンにピーナッツバターとイチゴジャム」。その原点ともいえるのが「亀井堂のサンドイッチ」（右）。レトロ感もある黄色と黒のパッケージも印象的だ。もうひとつの“サンドイッチ”が岩美町発「松岡製パンのサンドイッチ」（左）。ご覧のとおり、オレンジの包装を空けると、こちらも2つの味を耳付き食パンにサンド。コンビニサンドにはない世界に出会ってみよう。

▼パンにキッシュやサラダが付く「今週のランチ」1296円

大山 YOSHIPAN Smile Bakery

大山町の古民家で営業する“隠れ家”。約20種揃うパンにはひとつ一つに丁寧な説明付き。野菜にサクサクのパンをのせた「サラダボウルランチ」など、地元の恵みたっぷりのランチセットも人気。住 西伯郡大山町東坪849 時 8:00～17:00 ※売り切れ次第終了 休 日曜、月曜
☎0859-54-2121

米子 ブーランジュリ・ル・リアン

炊飯した日南町の米を生地に練り込み、たっぷりのきな粉をまぶした「きな粉パン」や、ロースト玉ねぎが甘い「キッシュ」など、素材の美味しさが分かるパンの数々。イートインもOK。
住 米子市西福原 6-3-60 時 7:30～19:00
休 水曜 ☎0859-34-3551

▲「きな粉パン」114円。「キッシュ ベーコン&ホウレンソウ」432円

▼クルミが香ばしい「ライ麦カンパーニュ」（1/4カット324円）※写真はフルサイズ

伯耆 コウボパン 小さじいち

地下水と手作り酵母でじっくりとパンを仕込む。「自家製天然酵母の山食パン」や、「いちじくと木の実のパン」も人気の逸品だ。
住 西伯郡伯耆町金屋谷 1713-1 時 11:00～16:00
休 日曜、月曜、火曜 ※1～3月は冬期休業
☎0859-68-6110

境港 ラビットパン

開店と同時に、主婦や通勤途中のサラリーマンが訪れる境港の“台所的存在”。地元民が推す「シオロール」をはじめ、ほとんどのパンが100円代というのも嬉しいのだ。
住 境港市竹ノ内町 3565-9 時 7:00～18:00
休 火曜、水曜 ☎0859-45-2450

▼「シオロール」は、表面の塩と黒ゴマが絶妙。100円。

▲地元卵と牛乳入りで作る滑らかクリーム入り「クリームパン」（120円）

倉吉 パン屋・カフェ スパングル

倉吉市の郊外にあり、休日には県外客も足しげく通う。地元米粉にご飯も練り込むもっちりの「お米パン」をはじめ、パンは日替わりも含め30～40種。併設のカフェの出来立てサンドも人気だ。
住 倉吉市小鴨197-1 時 8:00～19:00
休 火曜、水曜 ☎0858-28-4211

鳥取 リトットマルシェ

パンは熱烈ファンもいる「ル・コションドール」作。全粒粉食パンやクロワッサンが好評だ。食パンの生地は一晩寝かせて熟成させて焼く。店内のカフェスペースでゆっくり味わいたい。
住 鳥取市吉成南町 2-1-11 時 10:00～19:00
休 第1水曜 ☎0857-51-7877

▲栄養分たっぷり、美味な「全粒粉食パン」313円

▼「石臼挽き粉のバケット」（260円・写真左）など自家製粉小麦のパンが揃う

米子 Backerei ひがしやま ～麦の種～

麦の旨みが広がる“自家製粉”のパンが自慢。大山町の契約農場が作り自家製粉する小麦をはじめ、素材から“食の安全”にこだわったパンは約50種。地元野菜を挟んだ「本日のバニーニ」（写真右）もぜひ。
住 米子市車尾南1-16-31 時 9:00～19:00
休 日曜、祝日 ☎0859-21-5020

八頭 ドレミベーカリー

30年以上、こよなく愛され続ける“まちのパン屋”。「口どけと、あと味、それと噛み応えを大切にしています」というポリシーを「まあるいパン」で感じるべし。味も名も個性的。
住 八頭郡八頭町久能寺 888-4 時 9:00～19:00
休 水曜、木曜 ☎0858-72-1388

▲「まあるいパン」1個20円。「音の出るカレーパン」120円。音の秘密は福神漬け。

毎日食べたい！

県内の地元パン大集合!!

地元食材をたっぷり使った丁寧＆手作り美味なるパン見せます

▲県産のバターと塩でつくる「藻塩パン」150円

鳥取 パン工房 大地の恵み

塩の旨味が効いたハード系の塩パンは、大山のバターと御来屋湾の藻塩を使用。丁寧に作り込まれ、しっかりとした食感を楽しめる。豆腐を練り込んだとうふパンも人気。
住 鳥取市国府町宮下 1012 時 10:00～17:00
休 日曜、月曜 ☎0857-37-2117

番外編 Part I お昼にワクワク ランチのススメ

新鮮な地魚に、ジューシー肉、和食から本格イタリアンにご褒美メニュー、薬膳まで、話題のランチ教えます。毎日、お昼が待ち遠しいッ!

米子 カゼトソラ
☎0859-34-1000

手づくりのこだわりランチ

米子駅に近い女性に人気の店。メインは、こんがり焼き上がったジューシーな肉。野菜が添えられ、ソースやドレッシングは手づくりというこだわり。居心地のいい雰囲気につい長居してしまう。

住 米子市東町191 時 11:30～14:00(LO13:30)、18:00～23:00(LO22:00) 休 日曜

▲「カゼトソランチ」1200円。ワイン付きも対応OK

鳥取 寿司 旅館 常天(つねてん)
☎0857-22-3326

釜炊きのちらし寿司

敷居が高いと思われがちな老舗店へ気軽に来てもらおうと、ちらし寿司をランチで提供。特筆すべきは薪で炊いた絶妙な食感のご飯。上には、季節ごとに、カニ、白イカ、マグロなどの魚介が広がる。

住 鳥取県鳥取市栄町230 時 11:30～14:00 休 日曜の夜※連休の場合は最終日

▲「お昼のちらし寿司」650円。茶碗蒸し付きは1050円

米子 鮨 よし善
☎0859-21-5728

プチ贅沢な丼で満腹

半分にマグロ漬け、一方はアナゴが覆い尽くし、さらにご飯の中にはエビなどのネタが満載！ 握りの本場・東京で修行を重ねた店主が握る寿司は1貫150円から。アナゴ入りの「卵焼き」も人気だ。

住 米子市道笑町4-12-15 時 11:30～13:30(LO)、17:30～22:00 休 日曜・祝日

▲プチ贅沢な「づけあな丼」1000円

鳥取 Pizzeria LEONE(レオーネ)
☎0857-36-3654

自家製生地の石窯ピザ

石窯で焼く本格派のナポリのピザは、日替わりも含め、選べる6種類。自家製の生地は季節により配合を変えて「その時期に採れるものを美味しく」と県産食材をのせる。前菜とドリンク付きが嬉しい。

住 鳥取市末広温泉町159-7 パステルビルビル 時 11:30～14:00(LO13:30)、18:00～24:00(LO23:30) 休 火曜(水・木のランチは休み)

▲「選べるピッツァランチ」1250円。写真はマルゲリータ。

米子 薬膳ダイニング GOGYO(ゴギョウ)
☎0859-21-5362

薬膳のヘルシーランチ

健康志向の方に嬉しい薬膳料理の専門店。美味しく、美肌効果ありの「潤いランチ」は、杏仁、白キクラゲ、蓮の実などの漢方食材を使用。暑さや紫外線で失われてしまった肌の潤いを取り戻そう。

住 米子市東町282 時 11:30～14:00(LO13:30)、17:00～22:00(LO21:30) 休 日曜、月曜昼

▲薬膳のヘルシーな「潤いランチ」1080円

倉吉 旬門 倉吉店
☎0858-24-5062

板前が作る1日15食の御膳

境港で水揚げされた山陰の魚を中心に、前菜、お造り、蒸し物、焼き物、茶碗蒸しなど、丁寧に職人の仕事がされた約15品が並ぶ御膳。鮮魚に馴れ親しむ地元の人も満足する昼だけのお宝に舌鼓を。

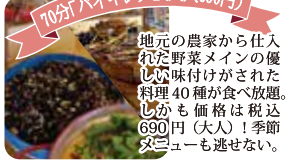
住 倉吉市山根539-7 時 11:30～13:30(LO)、17:00～23:00(LO) 休 無休

▲「花餐(はなあえ)御膳」1000円。季節により内容が変わる。

番外編 Part II お得なベジランチも行こう! 野菜のススメ

米子 シャトーおだか 農園レストラン
☎0859-39-3701

70分「バイキング」(大人690円)



地元の農家から仕入れた野菜メインの優しい味付けがされた料理40種が食べ放題。しかも価格は税込690円(大人)！季節メニューも逃せない。

住 米子市尾高2377 時 11:30～14:00、17:00～21:00※土日祝昼11:00～14:30 休 無休

北栄 お食事処 とろろ屋 ねばりっ娘(こ)
☎0858-36-4618

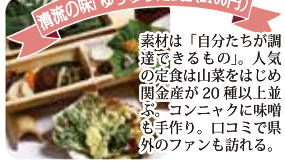
10品目の「花御膳」(1180円)

特産の長いも「ねばりっこ」の和風創作店。10品揃う御膳はとろろ、シャシャキ、ホクホクと多彩な食感が楽しめる。締めはねばりっこソフト(400円)で。

住 東伯郡北栄町国坂1525-92 時 11:00～14:00 休 元日、1月2日

倉吉 清流 遊YOU村
☎0858-45-2003

清流の味「ゆうゆう定食」(2100円)



素材は「自分たちが調達できるもの」。人気の定食は山菜をはじめ関金産が20種以上並ぶ。コンニャクに味噌も手作り。口コミで県外のファンも訪れる。

住 倉吉市関金町小泉639 時 予約制(日時は応相談)

直販所

新鮮な山海の幸を

大山 おさかなセンター みくりや
☎0859-54-5511

大漁旗がなびく店内には、水揚げして2時間以内に店頭に並ぶ“トレピチ”が大集合。春から夏にかけてのサザエをはじめ、ビッグサイズの魚介に出会えることも。2階の食堂とセットで楽しもう。

住 西伯郡大山町御来屋29-4 時 9:00～16:00 休 火曜

▲“地魚専門”店だからこそ、買う方も旬魚にこだわりた

日吉津 農産物直売所 ふれあい村アスパル
☎0859-27-0313

JA鳥取西部直売店。特産の白ネギやブロッコリーをはじめとする野菜から花卉、精肉も充実。店内にある「米工房」では、県西部各地の米を四段階で無料精米もしてくれる。和惣菜コーナーも人気。

住 西伯郡日吉津村日吉津1450 時 8:30～18:00 休 元日～1月3日

▲旬ごとのイベントも充実。朝から多くの人が訪れる

鳥取 地場産プラザ わったいな
☎0857-50-1771

「来県者には新発見を、県民には再発見を」を理念に、県内JA直送農産物を揃えた食の情報発信拠点。全天候型ホールでは、特売フェアやグルメイベントも積極的に展開中。“食のみやこ”を大実感！

住 鳥取市賀露町西3-323 時 9:00～17:00 休 無休

▲旬の野菜、各地の加工品、精肉、パンなど1000点以

境港 境港さかなセンター
☎0859-45-1111

地元7業者が、威勢よくオススメの魚を教えてくれる。食堂では刺身にしてくれるサービスも実施中（別料金）。「まぐろ祭」「松葉がに祭り」などお得で楽しめるイベントも充実。要チェックを。

住 境港市竹内団地259-2 時 8:30～17:00 休 水曜(祝日の場合営業)

▲場所は「夢みなとタワー」横。食事処もあって便利

鳥取 鳥取港海鮮市場 かろいち
☎0857-38-8866

前浜のとれたてを揃える海鮮市場。4つの鮮魚店では旬の魚に自家製干物も並び、人だかりもできるほど。館内食事処で地魚グルメも堪能して、ちくわ店や土産店もくまなく回ってみよう。

住 鳥取市賀露町西3-27-1 時 9:00～17:00※季節により変更あり。飲食店は各店で異なる 休 元日

▲仲買や漁協の直営店舗が並ぶ。超お買い得な品も発見

江府 みちくさ
☎0859-75-2032

03年から続く農家直営店。水と空気が美しい奥大山の朝どれ野菜にコンニャク、太巻きなどお母さんの手作りの味も人気だ。春の山菜、秋はキノコと、奥大山ならでは“大地の恵み”も楽しみ。

住 日野郡江府町佐川908-3 時 9:00～17:00※1～3月は木金土日の9:00～15:00 休 無休

▲太巻きは特に人気。季節ごとに具材も変わり、それも美味

琴浦 カウィーのみるく館
☎0858-52-2211

大山乳業工場内にあり牛乳から菓子、アイス、グッズまで白バラ製品いっぱいの直売所。期間限定品の販売や各種フェアも開催、店内では試飲もできる。3日前までに予約すれば工場見学も可能だ。

住 東伯郡琴浦町保37-1 時 9:30～17:00 休 年末年始

▲生乳56%、瓶型の牛乳モナカは輸出先韓国でも大人気

TOUR 株式会社 農協観光
鳥 取 支 店
鳥取市末広温泉町723 TEL 0857-26-0602

Listening Love♪
Air エフエム山陰
本社 松江市殿町383 山陰中央ビル
支社 東京・鳥取

全41選 とっとり お土産セレクション

郷土愛に溢れる鳥取県のお土産品
世代を超える銘品から最新作まで、
おうちでも「食のみやこ」を満喫！

※紹介した商品は県内土産店、小売店で購入できます。一部事前予約が必要なものがあります。価格は通常・希望小売価格です。

話題のスイーツ

梨を氷温貯蔵することで、通年楽しめるスイーツに

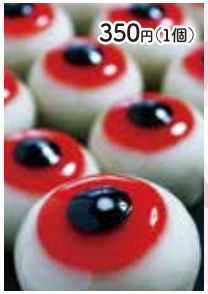
米子 ホテルハーベストイン米子
梨花 RINKA　3000円（直径12cm）

南部町産の厳選した二十世紀梨のコンポートと、マスカルポーネチーズがコラボしたレアチーズケーキ。しっとりかつなめらかな絶妙な舌触りのチーズと、瑞々しい梨の美味しさを堪能あれ。　☎0859-31-1111

3層が織りなすソフトでスイート&クリーミィな味わい

鳥取 宝月堂
MOCHI cube

鳥取の老舗和菓子店の新創作。究極の柔らかさを追求した餅の中に、専用の餡（3種あり）と大山乳業生クリームで入れて3層に。新作の生チョコ（216円/個）もお試しを。
☎0857-22-3745
194円（1個入）



境港 妖怪食品研究所
妖菓目玉おやじ

栗を練りこんだこし餡を練り切りで包み、目玉の赤・黒は羊羹、それを最後に寒天でコーティング。上品な甘さと食感は高級和菓子並み、カタチは“芸術品”。
☎0859-42-5210

鬼太郎鬼太郎ロードで食べれば情緒満点

鳥取 ぱにーに 湯梨浜
天女の梨クーヘン

コンポートした丸1個分の県産二十世紀梨を、生地で巻いたオリジナルバウムクーヘン。しっとり生地と梨のシャキシャキの2つの絶妙な食感で、平成26年度には農林水産大臣賞を受賞。
☎0857-54-1212

優良ふるさと食品中央コンクール「国産農林産品利用部門」で、農林水産大臣賞受賞

鳥取 泊綜合食品（株）
美人らっきょうチョコレート

一見、普通のチョコレート。が、口に入れて味わうと、舌で感じるのはラッキョウの風味！噛めばシャッキリの食感、革新的な鳥取スイーツ！
☎0857-28-6211

チョコ+ラッキョウのインパクトに半信半疑で口にするも、食後は「イケる」という感想多し

540円（10個入）

岩美 ケーキショップ　ホンダコンフェクト
ばばちゃんエクレア

冬の魚“ばばちゃん※”が可愛いスイーツに大変身！目は生クリームとチョコ、体にはカスタード&生クリームたっぷり。
☎0857-72-0105
210円

ばばちゃんの知名度UPにも貢献中とか

※標準和名『タナカゲンゲ』。冬場に水揚げされる深海魚。

米子 有限会社いけがみ
みたらしコロコロ西太郎（にし）

山陰の美味しい米で作る自慢作のみたらし団子。コシのある団子の中からは地元醤油で丁寧に仕込んだ甘辛タレがトロ〜リ、幸せ！
☎0859-22-0058
270円（4個入）〜
1080円（12個入）

団子は竹つき。気軽につまめるひと口サイズ

鳥取 ドライブイン 砂丘会館
砂たまご

鳥取砂丘の砂で蒸し上げる“砂丘の名物”。卵は名産の天美卵、栗のようなホクホクの食感で、黄身の味もしっかり濃いのだ。
☎0857-22-6835
350円（3個入）

包み紙は名品の因州和紙

大山 木の根本舗
木の根まんじゅう

子宝や縁結びの御利益で有名な、大山町「木ノ根神社」のご神体そっくりの“びっくりドッキリ”まんじゅう。特大は18センチ&450グラム！
☎0858-58-2465
1160円（特大・1個）
1350円（12個入）

左は通常サイズ（7センチ）。特大は要事前予約の逸品。バレンタインのお返しでも人気とか

ロングセラー

薄皮の香ばしさもたまらない。個包装ではない“素朴”な包みでも人気

黒糖と和三盆で仕上げた県民“御用達”のまんじゅう。餡はこしあん、あと味の良さについ気付けば完食も。フランス産高級チョコで包んだ2口サイズの「ふろしきチョコちゃん」も人気急上昇。
☎0858-53-2345

琴浦 山本おたふく堂
ふろしきまんじゅう　（写真右）500円（8個入）
ふろしきチョコちゃん　（写真左）500円（5個入）

2011年から6年連続で「モンドセレクション最高金賞」受賞作

1260円（11個入）　1575円（12個入）

米子 寿製菓
因幡の白うさぎ（写真左）
白ウサギフィナンシェ（写真右）

大山バターを使ったしっとり生地と、上品な甘みの黄身餡との組み合わせが絶妙。フィナンシェはフランス風焼き菓子。アーモンド風味で女性から大好評だ。
☎0120-178-468

防腐剤不使用の“安心”の味。愛されて130余年

倉吉 石谷精華堂
打吹公園だんご

明治40年、当時の皇太子の山陰行啓の折に献上した逸品。地元もち米粉を練り上げた餅に、豆皮を取った滑らかな三色餡。その味と彩りは県中部の人にとって“特別”な存在だ。並んだ時の美しさも魅力。
☎0858-23-0141

口中でじんわり溶けてゆく食感も職人技

鳥取 京屋菓舗
砂丘の風紋

落雁に浮かぶ風紋模様は、70年以上前から変わらぬ手作り。ゆえにひとつ一つ異なり、製法は“企業秘密”。和三盆のしっとり上品な甘さに玄米粉の香ばしさも心地よい。
☎0857-22-2355

972円（中・約45切）

520円（5個入）

若桜 弁天まんじゅう本舗
弁天まんじゅう

鶴・亀・桜と縁起のいい模様と、滑らかな餡と餅の独特かつ絶妙な食感で愛される銘菓。誕生は明治43年、遠方のファンも多し。
☎0858-82-1015
580円（5個入）

餅ゆえにトースターで軽く焼いても香ばしく美味

鳥取 鳥取市内和菓子店4店舗
生姜せんべい

江戸後期から続く、鳥取市民のおやつや手土産の“定番”だ。現在は市内の4店舗で製造されている。表面の生姜蜜は冬の砂丘の風紋をイメージしたもの。その爽やかな風味も心地よい。

写真はイメージ　職人ワザが光る逸品

鳥取 亀甲や
銘菓二十世紀

輪切りの梨を模した姿と、ほのかな梨の香り、ゆったり舌でとろける食感。大正13年の発売以来変わらぬ、鳥取の味。
☎0857-23-7021

540円（8枚）

1枚（54円）から購入でき、夏は冷やして食べるもよし

駅弁・弁当

風味豊かな昆布と肉厚の鯖、そして絶妙な酢加減の酢飯がたまらない。米子駅構内売店等で購入できる

米子 米吾
吾左衛門鮓

米子発全国からお取り寄せも相次ぐ名物。人気の「鯖」は厳選した真昆布と県産ひとめぼれに肉厚の鯖で食べ応えも十二分。出荷前に特許製法「熟成解凍」することで、実に芳醇な味わいを実現。「鯖」単品は1950円（1本）。いろいろ食べたい人にはカニ、アジ、マスの5種が入ったセット（1190円）がオススメ。
☎0859-21-9068

旨味のある塩昆布と奈良漬も欠かせない名脇役。最大限“天然”にこだわり、ショウガは“白ショウガ”を使用
鳥取駅構内売店等で購入できる

鳥取 アベ鳥取堂
元祖かに寿し 1080円

昭和27年以来、唯一無二の味を守り続ける鳥取を代表する駅弁だ。米は独自配合、要の酢は創業者が開発した「秘伝品」。さらに錦糸卵にまで地元素材を使い独自の製法で作り上げる。全国駅弁大会の常連作はカニもたっぷり。 ☎0857-26-1311

日吉津 仕出し料理　味屋
ようかい弁当

2個以上で3日前までにオーダー、日吉津の本社で受け取り

鬼太郎、目玉おやじ、ねずみ男など、食材形状と味を活かして、妖怪本を参考にひとつずつ手作りされた見事な妖怪が11種お目見え。開けた瞬間“ゲゲゲ”と唸ること必至ナリ。
☎0859-27-0080

1620円

天然スイーツ&漬物

倉吉
極実すいか

国内で唯一「スイカ同士で接木」して栽培。薄皮の中のきめ細かい果実は糖度13%以上！の“極実”。7月上〜中旬が旬だ。

倉吉市内の農家約30軒で栽培される“お宝”

あ あ ギフトハウスやぶき
こだわり 倉吉のあんぽ柿

日本のスイーツ“あんぽ柿”。西条柿生産者お手製の品は、甘くトロリとした絶品級の舌触り。
☎0858-22-6532

商品化に3年、11月初旬〜2月中旬の限定品

4500円※（L玉12個入）※送料込み

米子 こばやし農園
二十一世紀梨

二十世紀梨と赤梨、洋梨を自然配合。ジューシーさ・甘さ・香りの3つ兼ね備えた“絶品梨”だ。
☎0859-26-5558

糖度のピークは17・8度。8月中旬頃からの出荷

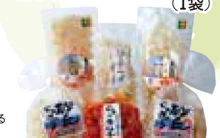
2100円（プラチナクラス1個）
※大きさにより価格が異なる
※通常販売品

鳥取 鳥取中浦株式会社
砂丘らっきょう

砂丘のきめ細かい砂で育ったラッキョウは、大粒でシャッキリ。風味もしっかりで食べ応えも十分。
☎0857-24-5431

一番人気は甘酢。昆布や塩味も

648円〜（1袋）



琴浦 株式会社ヘイセイ
あご入り鰹ふりだし

琴浦産のあごと厳選素材の旨味を凝縮した万能和風だし。3分煮出せば、家庭料理がグっと美味しくなるのだ。
☎0120-545-646

パックを煮出すだけでプロ級の味に

1080円（8g×30袋入）

鳥取 鳥取カレー研究所
鳥取カレーの素

国産小麦粉を使い二十世紀梨、砂丘らっきょう、砂丘ごぼう入り。無化調で芳醇なのに懐かしい味わい。
☎0857-27-5654

フレーク状648円（120g）。オーガニックカレーパウダーの「プレミアム」（756円）も好評

地元調味料

全県
地さしみ醤油

鳥取県で刺身を食すなら、欠かせないのがトロ〜リ甘い「さしみ醤油」。贅沢な再仕込み※で作られ、一家に一本常備も当たり前。東中西の各地を揃えての〝利き醤油〟はいかが。

※仕込みの際に、食塩水ではなく搾りたての生醤油を麹に入れる製法

①山崎醸造本舗
☎0857-85-0939
②ヒシクラ㈱
☎0858-22-5108
③須山醤油㈱
☎0859-56-2039

※県内には他にもさしみ醤油はあります。

①イナサ醤油 さしみ醤油
三年熟成、ヤミツキの旨さ
410円（360ml）

②ヒシクラ 極（きわみ）
2年かけてできた再仕込み
389円（300ml）

③マルス醤油 大山むらさき
職人も愛用する濃厚味
578円（360ml）

日南 日南トマト加工
まるごととまと

日野川源流で育てた完熟トマト100%ジュース。トマト4個分をぜいたくに投入。その濃厚な甘さと深いコクに、飲んで感動する人も続々。
☎0859-82-0413

864円（720ml）

昼夜の寒暖差の大きい日南の気候が生む甘さ！

倉吉 （株）白山命水
白山命水（はくさんめいすい）

関東や九州にも愛飲者多し。“温泉成分”※入りで、地下240メートルから汲み上げた純度の高さも魅力。

※『三朝温泉』にも含まれる天然ラドンを含有

☎0858-28-1441

県内スーパーで販売中。工場併設の「水の駅白山命水」にて試飲、採水（無料）もあり

155円（500ml）

八頭 八頭町観光協会
ハヤブサイダー

16年10月にデビューした高炭酸系ご当地サイダー。開けると一気に広がる梨の香り、のどにガツンとくる味わいで、カクテルにもよく合う。
☎0858-72-6007

八頭町の名所「隼駅」にちなんだサイダー。スポーティなラベルも印象的

250円（250ml）

鳥取 テラファーマ
ちゅるんと濃厚な梨ゼリー

二十世紀梨果汁の美味しさをそのままを生かし、丸ごと1.5玉使用したゼリー。ナチュラルな味わいに、思わずもう1個。
☎0857-39-9085

「とっとりなしお」のキャラでPR。全国からファンもいる

430円（1個）

全県 大山乳業
白バラ牛乳

鳥取県民なら誰しも知っている“白バラ”。酪農組合ならではの生産から販売まで一貫した体制でいつもフレッシュ。生乳を活かしたコーヒーもロングセラーだ。
☎0858-52-2211

学校給食でも定番の牛乳85円。コーヒーとミックスフルーツ各95円（各200ml）

ご当地ドリンク

県東部 県中部
あごちくわ

あご＝飛魚を使った、旨味たっぷりなちくわだ。県東部は“あご十割”で濃厚、中部は白身も使い旨味豊か。初夏の新あご時期は特に美味しい。

県東部はガッチリ

200〜500円（1本）

県中部はふっくら

名の通り長いもが丸々入り！

400〜700円（1本）

県東部 県中部
長芋かまぼこ

県中部の赤碕・八橋地区で婚礼品として重宝されてきた創作練り物。東部でも作られ、現在は土産からおせちにもお目見え。

伝統加工品

ワカメの風味、旨味が凝縮。たびたび取り寄せる人も

700円〜（小）

大山 青木商店
板わかめ

採れたてワカメを天日干し。磯の香りに溢れ、そのまま食べればパリパリ食感が嬉しい肴、ご飯にかければ箸がとまらない最上のお伴。
☎0859-54-3173

倉吉 あかまる牛肉店
和牛ベーコン

“極めた”ベーコンだ。A5、4ランク鳥取和牛の“特上カルビ”に使う三角バラを使用し、2週間漬け込み桜チップにて低温でじっくり仕上げる。馥郁たる逸品は特別な時にぜひ。
☎0858-23-2929 5335円（160g）

厚切りカットを焼いて、わさび醤油とも相性よし

特上肉製品

米子 大山ハム
ハワイアンサラミ

人気のハワイアンポチキをベースしたオールポークのサラミ、サラミのコクに刺激的辛さがクセになる、酒肴にもピッタリだ。
☎0859-24-7000

常温保存OK。ツマミの定番としてもいけそうだ

515円（約90g）

若桜 手づくりハム工房つくしんぼ
荒挽ウインナー

口コミで話題沸騰。吉川豚の養豚業者が保存料、着色料無添加で手作り。ボイルにかぶりつくと一気に豚の旨みが口中支配。
☎0858-83-0565

県外から来るリピーターも

550円（約200g）

とっとりの酒と肴

地酒で乾杯！

明確な四季、豊かな米と水ー酒を造り嗜むに最上の処・鳥取県にて今宵は心地よく過ごしたい。

鳥取酒肴 「らっきょう漬け」で乾杯！

鳥取県内、特に東部地区の居酒屋で出てくるのが「らっきょう酢漬け」。一大産地だけに、とれたてを各店で工夫して漬けた一品はシャキシャキして瑞々しい。地酒とらっきょうで、今宵も始めよう。

※「鳥取砂丘らっきょう」「ふくべ砂丘らっきょう」は"GI"（地理的表示保護制度登録）

米子 酒菜 桔梗屋

厳選の酒と、最上の肴を心ゆくまで味わう

燗酒の会を主宰するなど、日本酒への深き愛を持つ店主が、酒と肴と最上の相性を考えた料理の数々でおもてなし。旬の魚と季節の野菜がふんだんに盛り込まれたコースは3種。事前に予約して、酒もおまかせで楽しむのがオススメだ。

「三種コース」は4320円、5400円、7560円から

山海の幸はどれも日本海を"楽しむため"のもの

オススメ銘柄
●冨玲 生もと仕込
●生もと純米 山田錦

住米子市角盤町2-63-2 時18:00～22:30 休日曜
☎0859-37-2366

鳥取 日本料理 淳

一品ずつ丁寧に、最大源に素材を引き立てる仕事

蔵元からも一目置かれる店にて「鳥取の美味しい酒と肴」を堪能あれ。肴は旬幸を取り入れての日替わりの会席、自家製猪ハムや干し柿の卵黄射込みなど、素材を引き立て左党が喜ぶ仕事の数々。店主にゆだねて美味なる宴を。おひとりもよし。

住鳥取市永楽温泉町257 時18:00～22:00 休日曜 ☎0857-29-9054

オススメ銘柄
●辨天娘 純米吟醸 山田錦
●日置桜 青水緑山特別純米

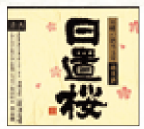
「生産者のためにも鳥取県産食材を美味しく出したい」と仕入れから気を使う会席は4300円～。前日までの予約で予算に応じて料理を用意してくれる

鳥取銘酒名鑑 県東部六蔵元、食モ進ミシ酒ガ勢揃イ

庶民の味と称される絆の味わいの地酒
高田酒造場 ●瑞泉純米
住岩美郡岩美町浦富1694 ☎0857・72・0271

因幡源太夫山湧水、米は強力ほか地元米
中川酒造
●いなば鶴 純米大吟醸 強力
●いなば鶴特別純米ろくまる強力
●福寿海 米だけ
住鳥取市立川町2-305 ☎0857・24・9330

ほほ笑みとくつろぎにつながるお酒
西本酒造場
●純米酒 笑
●純米吟醸酒 笑
●大吟醸酒 笑
住鳥取市青谷町青谷3960 ☎0857・85・0917



世に媚びることのない自ら飲みたい酒造り
山根酒造場
●日置桜 純米酒
●特別純米 青水緑山
●特醸純米酒
住鳥取市青谷町大坪249 ☎0857・85・0730

丹精込めた造り仕込みごとに熟成
太田酒造場
●辨天娘 純米吟醸酒
●辨天娘 生酛強力
●辨天娘 純米鳥姫
住八頭郡若桜町若桜1223-2 ☎0858・82・0611

美味な料理が浮かぶ幸せな食卓を創る酒
諏訪酒造
●諏訪泉 純米吟醸 満天星
●諏訪泉 純米酒
●諏訪泉 純米大吟醸 鵬
住八頭郡智頭町大字智頭451 ☎0858・75・0618

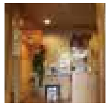
倉吉 味処 進（しん）

燗酒にもこだわり、カニ時期にはぜひ訪れたい

松葉がに「茹で」1500円～「刺身」1500円～

オススメ銘柄
●山陰東郷純米
●冨玲純米

燗酒の温度にもこだわり、酒の特性を活かした飲み方が堪能できると評判の一店。カニが解禁になれば、店主自らが活締めして茹でて出すなど、酒の味を引き立てる仕事もしっかり。店は倉吉駅前、終列車まで楽しみたい。



住倉吉市上井町2-3-2 時17:00～23:00
休日曜（祝日の場合営業、月曜休み） ☎0858-26-9366

鳥取 酒肴処 しもむら

酒と肴を愛する店主を前に、酒と肴に舌鼓

全国酒場巡りの第一人者・吉田類氏も訪れた、鳥取の"酒場"といえるのがここ「しもむら」だ。手書きされた日替わりの肴とともに、ぜひ食したいのは自家製の「かにみそ」。席はカウンターのみ、女性ファンも多し。

住鳥取市弥生町271 時18:00～24:00
休月曜 ☎0857-29-0554

黒豆入り手作りとうふ400円

オススメ銘柄
●日置桜純米
●辨天娘純米
●諏訪泉純米

米子 稲田屋

蔵元直営、四季折々の日本酒を味わうべし

蔵元直営店。ゆえに、春「あらばしり」、夏「なか汲み」、秋「ひやおおろし」冬「にごり」など、季節ならではの"酒"と料理が味わえる。特製味噌を使ったどて煮をはじめ、酒肴によって酒を変える楽しみもお手のもの。

住米子市朝日町58-11 時17:00～24:00（LO食事23:00、ドリンク23:30） 休日曜 ☎0859-22-0070

オススメ銘柄
●稲田姫（強力、原酒、生貯蔵、トップ水雷）

「白いかのしいしび」や「牛すじのどて煮」など酒肴も充実

鳥取 鳥取酒家 NICO（ニコ）

"まず日本酒ありき"日替わり酒肴が楽しみ

「本日の地魚set」。この日は小鯛とハタハタ

オススメ銘柄
●日置桜 鍛造生もと など

日替わりの肴は「県内純米酒を中心に、それに合わす」（店主）。まずは酒を選び合う料理を尋ねてみよう。酒粕に漬けた大山どりのグリル、茹でほうれん草にはその都度削る鰹節と、素材の美味しさを引き出す仕事も光る。

住鳥取市末広温泉町753カワトビル1F 時18:00～翌1:00 休火曜、不定休 ☎0857-50-0525

鳥取銘酒名鑑 県中部八蔵元、豊富ナル酒在ル酒処

蔵は三朝温泉街、熟成古酒に定評あり
藤井酒造 ●白狼超辛口
住東伯郡三朝町三朝870-1 ☎0858・43・0856

明治二十二年創業軽快旨口の酒造り
福羅酒造
●山陰東郷 純米大吟醸酒
●山陰東郷 特別純米酒
住東伯郡湯梨浜町松崎488 ☎0858・32・2121

「日本酒は米と水の酒」の信念
梅津酒造
●応援の酒フレー！
●梅津のきもと
●ジゲの酒うまいがな
住東伯郡北栄町大谷1350 ☎0858・37・2008

仕込みは天女伝説「羽衣の井戸水」
元帥酒造
●純米大吟醸 くらよし白壁土蔵
●純米吟醸 打吹の蔵
住倉吉市東仲町2573 ☎0858・22・5020

徹頭徹尾、良き蒸米と岩倉湧水
高田酒造
●純米大吟醸 紫ラベル
●純米吟醸 紺ラベル
住倉吉市西仲町2633 ☎0858・23・1511

鳥取県産米の純米酒、冷や燗でも良し
中井酒造
●八潮 純米酒
●純米酒 八潮杜氏
住倉吉市中河原555 ☎0858・28・0821

とっとりの注目酒

昭和時代から作られる伝統のワインに世界一のビール、さらに近年人気の高まるどぶろくまで、最新の〝鳥取酒〟を教えます。

鮮度抜群の魚と創作料理、じっくり晩酌

倉吉

旬流Diningりんく

「純米酒で日本酒のよさを味わっていただきたい」という店主が、生簀から取り出す新鮮な魚を中心に地酒の素晴らしさを堪能させてくれる。刺身に、素材の美味しさを引き立てる逸品も豊富。オススメの酒と味わいたい。

㊟倉吉市上井町1-10-18津村ビル1F 時18:00～23:00 休日曜 ☎0858-26-1119

オススメ銘柄
●鷹勇 純米吟醸

魚もたっぷり「陶板焼き」1058円

利き酒セットも充実、県外客からも評判高し

鳥取

鳥取の地酒と魚てんまり

煮込みとにごりなど、四季のお楽しみ満載

オススメ銘柄
●いなば鶴 強力
●日置桜 純米
●辨天娘 生にごり

地酒好きが足しげく通う鳥取駅前の人気店。中でも大吟醸、吟醸、純米と3種揃う利き酒セットは「鳥取の酒が楽しめる」と県外客からも好評だ。地元豆腐と牛すじの煮込みなど、思わず杯を重ねたくなる逸品も要チェック。

㊟鳥取市栄町704鳥取駅前3番街2F 時17:00～23:00 休日曜、月曜(月曜祝日の場合は日曜営業) ☎0857-23-9575

世界一のビールも味わえる、醸造元直営〝ビア処〟

伯耆

ガンバリウス

鳥取県の地ビールの先駆け「大山Gビール」直営のレストラン。標高300mから大山や夕日を眺めながら、世界一にも輝いたヴァイツェンとソーセージに釜焼きのピザでハッピーなひと時を。限定ビールもお試しあれ。

㊟西伯郡伯耆町丸山1740-30 時11:00～14:30、17:30～22:00(LO各40分前)※土日祝、GW、夏休み、正月は11:00～22:00 休月曜(祝日は営業、翌日休) ☎0859-39-8033

オススメ銘柄
●ヴァイツェン
●八郷(限定ビール)

「オリジナル窯焼きピッツァ」1080円～、「ヴァイツェン(グラス)」486円

米も鳥取県産〝100%〟地酒のススメ 鳥取県の酒米「強力」「鳥姫」を呑む

※酒米の中心にある白色不透明な部分。雑味の原因となるタンパク質の含有量が少なく、また磨いても砕けることがないよう粘度が高く、醪(もろみ)によく溶ける。

強力は現在、県内の８つの蔵元で提供中。

肥沃な土と豊富な水のある鳥取県には、独自の酒造適合米が存在する。まずは強力(ごうりき)。大正時代には県内水田面積の3割強を占めた主力米で、一時〝幻〟となるも、平成2年に純米酒として蘇った。現在8つの蔵元で強力の酒がある。

もうひとつが平成22年に誕生した「鳥姫」。強力、鳥姫とも酒米で重要な心白※の性質に優れ、しっかりした味わいと、香りも高く旨口な仕上がり。農家と蔵元が自負を持って造る、それが鳥取県の日本酒なのである。

鳥取銘酒名鑑 県西部四蔵元、名峰ヨリ海迄味モ多彩

大山の水と米で醸す辛口の味

大谷酒造

●純米吟醸 なかだれ
●純米吟醸 強力
●辛口純米酒

㊟東伯郡琴浦町浦安368
☎0858・53・0111

飲み飽きないまろやかな味わい

江原酒造本店

●柏陽長 純米吟醸

㊟東伯郡琴浦町八橋1400
☎0858・52・2203

創業百六十年、大山伏流水仕込み

久米桜酒造

●特別純米 八郷
●純米吟醸 だいせん
●特別純米 強力

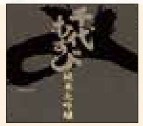
㊟西伯郡伯耆町丸山1740-50
☎0859・68・6555

奥大山の水、地元米五百万石

大岩酒造本店

●自然紀行 純米酒
●秋峰岩泉 純米吟醸

㊟日野郡江府町江尾1872
☎0859・75・2404



慶応元年創業、港唯一の暖簾を守る

千代むすび酒造

●千代むすび 純米大吟醸
●千代むすび 純米吟醸 強力
●千代むすび 純米吟醸 山田錦

㊟境港市大正町131
☎0859・42・3191

三三〇年の歴史、酒と食を推奨

稲田本店

●いなたひめ 良燗純米
●純米酒 トップ水雷
●純米吟醸 いなたひめ強力

㊟米子市夜見町325-16
☎0859・29・1108

ワイン・リキュール

北栄 北条ワイン醸造所

北条ワイン

中四国・九州で最も古い醸造所が贈る自信作。ポリシーは「量にこだわらずより良い品質」、畑作りから発送にまで心を込める。鳥取県をかたどったラベルも◎。
☎0858-36-2015

昭和19年から製造開始。レギュラーは白・赤・ロゼの3種
1280円(スタンダード・720ml)

鳥取 福田養蜂場

蜂蜜酒「ラブミードゥ」

養蜂家と蔵元がコラボして生まれた芳醇な味わいの蜂蜜酒(ミード)。蜂蜜と米麹が原材料で、上品な甘さとかすかな酸味も印象的。大切な人との乾杯に。
☎0857-24-8528

13～15度。少し冷やしオンザロック、レモンを絞っても美味
2500円(360ml)

焼酎・梅酒

1350円(750ml箱入り)
飲みやすい芋焼酎は、幅広い年齢層から人気

境港 千代むすび酒造株式会社

浜の芋太

県西部、弓ヶ浜半島特産「金時イモ」を原材料に、日本酒の酵母と麹を使用した焼酎。マイルドな香りと口当りで、飲みやすさでも好評。海外への出荷もあり。
☎0859-42-3191

1600円(500ml箱入り)

北栄 梅津酒造

野花(のきょう)

湯梨浜町産の完熟梅を日本酒で漬けた梅酒。２年間熟成し、口に広がるまろやかな味わい。炭酸割りやロックのほか、そのまま燗にしても美味しい。
☎0858-37-2008

どぶろく

1300円(720ml)
黒は15度前後の辛口系、赤は10度前後で香りも高い

鳥取 (株)さじ弐拾壱

どんでん返し

どぶろく特区「佐治町」で仕込む手作りの酒は、酵母と掛米、発酵度合により度数と味に特徴のある「黒」「赤」の２種。日に日に発酵する味の変化も楽しみだ。
購入予約は「たんぽり荘」
☎0858-88-0666

2100円(720ml)
県内どぶろくの先駆け。そばとの相性もよし

伯耆 (株)上代

源流どぶろく上代(かみだい)

かつて町内でさかんだった酒造りを復活させた話題作だ。作り手が自ら育てた酒米・五百万石を使い五割精米で品感を高めた一杯は、旨口なる〝酒〟ナリ。
☎0859-62-1711

地ビール

540円(ピルスナー・330ml)

伯耆 くめざくら大山ブルワリー

大山Gビール

大山の伏流水で丹念に磨きあげた話題の〝地ビール〟。中でもヴァイツェンは「ワールド・ビア・アワード2011」で「世界一」を受賞した実力作だ。
☎0859-39-8033

648円(ペールセゾン・グラス)
併設のビアカフェでも味わえる。時 金曜～月曜・10時～LO16時

智頭 タルマーリー

タルマーリービール

天然酵母で評判のパン店が、その技術で仕上げた天然酵母のビール。地下水を使い甘くフルーティな香りも魅力のひとつ。店には韓国などをはじめ、海外からもファンが訪れる。
☎0858-71-0706(智頭町大背214-1)
※12月末～2月末休業予定

食のみやこ鳥取県 DELICIOUS 丼 DON BURI 名鑑 SELECTION

おいしさ満点！とっとりブランド

「食のみやこ鳥取県」のお楽しみを飾るのは丼。大人気の海鮮からガッツリ肉盛りまで、話題の丼をドーンと見せますッ！

ウニ丼 みそ汁・漬物付 2900円

覆い尽くすウニで笑顔と口福、訪れる

甘み・風味ともに豊かなウニを惜しみなく投入！　地魚を知り尽くす店主が選んだ“極上”品ゆえ、口に入れた瞬間溶けていく食感は感動モノ。ウニに心底酔いしれたい。

活魚 ふじ
住東伯郡琴浦町大字赤碕1149-2
時10:30～21:00(LO20:30) 休木曜
☎0858-55-2056

トロける極上丼

カニトロ丼 1150円

トロけるカニの美味しさ

ベニズワイの身を独自の手法で熟成させ、トロのような食感と深い味わいを出した自慢作だ。カニの身もたっぷりで、半熟玉子を混ぜれば、さらにコクもアップ。

お食事処　弓ヶ浜
住境港市竹内団地209　時11:00～15:30 休12月31日～1月4日
☎0859-45-4411

鳥取牛ローストビーフ丼 大山（だいせん） 1980円

肉好きは逃せないッビーフの大山脈

肉200g・みそ汁付

鳥取牛のモモ肉をじっくり低温調理し、芳醇な牛肉の旨味を堪能できるローストビーフの大山脈！　特製シャリアピンスソースとマヨで、ガッツリと完食したいぞ。

ちょこっと穴場 もぐら屋
住鳥取市南吉方1-50
時11:30～14:00、17:30～23:00
休月曜　☎0857-29-8339

肉肉肉パーティー

ジャンボかつ丼 880円

ダブルの味わいでカツ丼を極める

直径25センチの丼にご飯1.5人前、カツ2枚がドーン！　しかもカツは卵とじとソースの2種が楽しめる。1時間かけて食べに来るファンもいる、ヤミツキ丼だ。

お食事＆喫茶いずみ
住西伯郡大山町富長123
時11:00～19:30
休不定休　☎0859-54-5633

一頭買いした鳥取和牛が二列！

鳥取和牛ステーキ重 みそ汁、漬物、サラダ付 2200円

重も逃すべからず！

お重に敷き詰められた絶妙な焼き加減のステーキは、指定牧場から一頭買いした「鳥取和牛」。甘い脂と芳醇な肉を特製ステーキソースで！

ご当地ファーム山の駅・大山望「レストラン 大山望」
住西伯郡伯耆町金屋谷1801
時11:00～15:30(LO) 休火曜(祝日の場合営業、翌日休み)、12月～3月(冬期休館) ☎0859-62-7577

鮮やかな“イノシシ”チャーシュー

さいりゅうさんぞく
彩龍山賊丼 850円

柔らかくイノシシを使い、日南に所縁のあるラーメン店の特製品。女性からも好評な、新たなご当地グルメだ。

にちなん日野川の郷 ほっとす
住日野郡日南町生山386
時11:00～15:00　休第2水曜、年末年始　☎0859-82-1707

わさびの生産農家直伝の味

山の恵み三連発

わさび丼 1200円(4～11月)

おろしたてのわさびが“主役”を張る丼。関金特産“真妻系わさび”の爽やかな香り、まろやかで華やかに鼻を抜ける辛みが実に心地よし。土鍋炊きのご飯と相性最高！

わさびカフェ
住倉吉市関金町関金宿896-1
時11:00～15:00(1週間前までに要予約)
休月～金曜　☎0858-33-4217

焼き野菜と豚ロースのどんぶり セット 1000円

やわらかな豚ロースと、甘味のある焼き野菜に、自家栽培米の美味しいご飯がさらにススムこと必至。店長の出身地・ふるさと日南への愛をたっぷりいただこう。

アメダス茶屋
住日野郡日南町茶屋978-8
時11:00～15:00 ※夜営業は要予約
休水曜　☎0859-82-1388

日南の恵みたっぷり盛り

ネタも大ぶりな港町の大人気海鮮丼

特上魚山丼 1080円

潮の香りも心地よい、港町の海鮮料理店の名物。毎朝セリで仕入れる新鮮魚介が大充実、ゆえに平日は地元、土日は県外客、また有名人も足しげく訪れるのだ。

魚山亭(ぎょさんてい)
住境港市中野町3297　時11:30～14:00、18:00～20:00(LO)
休月曜　☎0859-42-2337

海鮮丼の本質と魅力この一杯で大実感

東西二大海鮮丼

海鮮丼 1200円

10種のネタが入る海鮮丼は、今や鳥取の名物的存在。魚は鮮魚店も営む店主が目利きした旬モノ、米は岩美町の棚田で栽培されたものと素材も上物。いざ、食うべし。

鯛喜(たいき)
住鳥取市福部町湯山2164-449
時10:00～14:00(要予約) 休木曜
☎0857-26-3157