

# 邊走邊吃大作戰

手工與驕傲！鳥取縣深受歡迎的「當地饕餮之旅」風味介紹！

凝聚著縣民之愛的八道口味 G1-G8 就在這裡

**G2 ITADAKI**  
誕生:大正時代  
飲食地區:縣西部 (主要是米子和境港市)

**G1 鳥取牛骨拉麵**  
誕生:昭和20年(1945年)代後半葉  
飲食地區:湯梨濱町~境港市  
供應餐館:70多家店舖

**G6 因幡鹽烤青花魚**  
誕生:明治後期~大正時代  
飲食地區:鳥取市  
製造者:約10家店舖 料理供應店:13家店舖

**G7 冬粉茶碗蒸**  
誕生:昭和時代  
飲食地區:縣西部  
供應銷售店:5家店舖

**G8 大山糯米飯**  
誕生:戰國時代  
飲食地區:縣西部  
供應銷售店:主要為大山町、江府町

**G5 琴浦飛魚排咖哩飯**  
誕生:2010年  
飲食地區:琴浦町

**G4 勾芡雜燴麵**  
誕生:一般認為是在昭和30年代(約1955年)  
飲食地區:全縣  
供應餐館:30多家店舖

**G3 素拉麵**  
誕生:昭和30年代(約1955年)  
飲食地區:鳥取市  
供應餐館:4家店舖



## 鳥取土雞PIYO

1人份(僅料理)5400日圓。  
想要住下來好好泡泡溫泉

PIYO當地可以品嚐到兩種著名火鍋的  
**鳥取土雞PIYO「美味!」火鍋套餐**

國民宿舍 山紫苑 電話:0857-84-2211

大量採用PIYO雞骨熬成濃厚鮮美雞湯的著名火鍋。4~10月供應醬油風味的「壽喜鍋」,11~3月供應搭配橘醋享用的「白湯鍋」。兩種都想嚐嚐呢。 ♡ 鳥取市鹿野町今市972-1  
◎ 預約制(2人以上) ◎ 不固定休息(每年休息幾天)



## 鳥取土雞PIYO

烤串160日圓  
搭配豐富的日本酒

土雞的濃厚鮮美與無與倫比的口感

### 土雞烤串

烤土雞串 轟肉料理 HYOUTAN 電話:0858-26-1157

炭火烤串包括雞屁股、雞脖子等食客喜歡的部位。如果想要品嚐口感,也推薦搭配鹽食用。也可以嚐嚐山藥「Nebarikko」串起的多汁雞肉丸子。 ♡ 倉吉市上井町1-10-26 ◎ 17:30~24:00 ◎ 不固定休息



### 蘑菇午餐

香菇會館 對翠閣 電話:0857-24-8471

能夠品嚐到著名大份牛排的人氣午餐。通過獨特烹調方法和高湯牢牢鎖住鮮味。宛如牛排般的厚度和湯汁,贏得了諸多感動之聲。 ♡ 鳥取市富安1-84 ◎ 11:00~14:00(午餐)※週六、週日、國定假日需要確認 ◎ 無休

美食之都  
「必吃法則」 肉感十足!!

## 段木香菇

### 令人驚訝的厚度

鳥取縣香菇有著重要的「規定」。這便是「段木」。整個香菇凝聚著自然恩惠的段木香菇,香氣宜人、彈性十足。尤其是2016年誕生的「鳥取菇王※」,是在全國都備受矚目的品牌。

※採用縣產菌興115號培育的鮮香菇,傘徑在8公分以上、厚2.5公分以上的段木香菇(上方照片)

## 主角!! 大蔥

美食之都  
「必吃法則」

### 甘甜芳香的主角

鳥取縣全年都飽收收穫大蔥。  
大蔥甘甜,是料理不可或缺的存在。  
邂逅「主角」大蔥!

- 白蔥:主要在縣西部的沙地栽培。烤一烤更甘甜。
- KAREGI:縣東部的名產,風味好,最適合做佐料。

直接品嚐很不錯。  
蘸上味噌也很好吃。367日圓

供應「整根烤」白蔥!選用引以為傲的備長炭慢慢烘烤而成美味佳餚,直接享用口感甘甜多汁,讓人覺得「能吃掉一整根」。也可以搭配當地酒享用。

♡ 米子市明治町154-1  
◎ 11:30~13:30、17:00~24:00 ◎ 無休

大蔥原味!  
「整根烤」名產白蔥

### 整根烤白蔥

和食居酒屋 旬門 米子總店  
電話:0859-21-7088



漢堡專賣店的推薦。  
薯條套餐300日圓(可外帶)

### 奧日野蘑菇的油封漢堡

THE BURGER STAND BUBNOVA  
電話:0859-21-7034

2015年榮獲「全國當地漢堡大獎賽」第2名的實力派。主角是日野町產極厚段木香菇油封香菇。漢堡肉100%採用牛肉末製作,口感也很棒。 ♡ 米子市米原8-7-6 ◎ 10:00~16:00 ◎ 週四

## 鳥取冷飲甜點長廊

牧場直送牛奶搭配當地紅茶,應季水果和蔬菜也豐富多彩。歡迎來到帶來笑容的甜蜜世界。

**鳥取 意式冰淇淋**  
GELATERIA ammirato  
電話:0857-50-1771

位於「地產產PLAZA WATTAINA」店內,原料由生產者直送。在東京學習過的店員利用應季農產品的風味,常備16種意式冰淇淋,可以外帶。

推薦含有山藥Nebarikko的「砂丘」(左側照片)  
♡ 鳥取市舞臺町西3-323  
◎ 9:00~17:00  
◎ 無休

**岩美 魷魚墨汁軟冰淇淋**  
山陰松島遊覽株式會社  
電話:0857-73-1212

誕生至今約15年,如今已經成為岩美町的名產。混有魷魚墨汁粉的黑極富衝擊力、香草風味冰淇淋的後味很清爽。據說不少人都很上癮。

也推薦囉囉混合口味。  
3~11月末左右銷售。  
♡ 岩美郡岩美町大谷2182  
◎ 9:00~17:00(冬季可能會提前結束營業)◎ 無休

**伯耆 特製軟冰淇淋**  
大山MAKIBA MILK之鄉  
電話:0859-52-3698

休息天甚至能賣出約5000支冰淇淋,回頭客不斷的超人氣軟冰淇淋。大量採用鮮牛奶,入口瞬間就有「濃郁牛奶!」之感,一定會讓人停不住嘴巴。

大山乳業直營店所獨有的「濃郁」  
♡ 西伯郡伯耆町小林2-11  
◎ 10:00~17:00 ◎ 每月第2和第4個週二、冬季(12月起到次年3月中旬)