

Restaurant & Cafe 白壁俱樂部 電話0858-24-5753

明治41年(1908年)作為銀行修建而成，在國家登記有形文化遺產的建築內享用絕品法餐。精選當地食材，香腸和火腿均為自製。在高貴的氛圍中，品嚐套餐料理，享受優雅時光。

▲倉吉市魚町2540 10:30~20:30 (最後點餐時間) 週三(如逢國定假日則營業、隔日休息)、每月第3週週二~週三晚間時段休息

▲「自製香腸馬鈴薯沙拉」單點 1000日圓起



鳥取 cafe SOURCE 電話0857-21-3457

鳥取的「咖啡文化」宣傳據點。盛在中井餐器具中的縣產牛排蓋飯，澆頭是特製八丁味噌拌的三種蘑菇。甜點也多達十多種，深受女性的青睞。時令意麵也不容錯過。

▲倉吉市彌生町227 Grace大廈2樓 12:00~24:00 (最後點餐時間: 23:30) 週日

▲「牛排蓋飯午餐」1280日圓(附沙拉)



鳥取 鹿野蕎麥道場 電話0857-84-3888

新菜單「薰香蕎麥」為了讓食客品味蕎麥的清香，從麥子磨法開始便極為講究，堅持手磨。請品味蕎麥的風味和口感，根據喜好選擇紅鹽、柚子鹽、芥末鹽等吃法。

▲倉吉市鹿野町鹿野2448-9 11:30~14:00(週六、週日、國定假日-15:00) 週日 每月第2週週四、1月1、2日

▲每天限十份的「薰香蕎麥」(普通) 850日圓



鳥取 農產品直銷所 交流村ASUPAL 電話0857-38-8866

JA鳥取西部直銷店。特產白蔥及花椰菜等蔬菜以及花卉、瘦肉等種類豐富。店內的「米工房」按會四個等級對縣西部各地的稻米免費提供碾米服務。日式副食品區也很有人氣。

▲倉吉市西郡日吉津村日吉津1450 9:30~18:00 週日~1月3日

▲當季活動也很充實，從早上開始便有許多人來訪。



江府 MICHIKUSA 電話0857-38-8866

從03年一直經營至今的農民直營店。潔淨水源和空氣的奧大山早晨現摘蔬菜、茼蒿、粗卷壽司等媽媽們的手工作理也很有名。春天有野菜、秋天有蘑菇，奧大山獨有的「大地恩惠」也是豐富多彩。

▲倉吉市江府町佐川908-3 9:00~17:00 週一~3月為週四、週五、週六和週日的9:00~15:00 週日無休

▲粗卷壽司尤其有人氣，各季食材會不斷變化，都很好吃。



午餐推薦 番外篇

旬門 倉吉店 電話0858-24-5062

主要為境港捕撈的山陰魚類，前菜、生魚片、蒸物、烤物、茶碗蒸等等，廚師精心打造的約15道佳餚所構成的御膳套餐。僅限午餐的美食，連習慣吃鮮魚的當地人也能大快朵頤、滿意而歸。

▲倉吉市山根539-7 11:30~13:30(最後點餐)、17:00~23:00(最後點餐) 週日無休

▲「花餐御膳」1000日圓。具體內容會應季而變。

▲廚師烹飪，每天15份套餐



大山 魚鮮中心 MIKURIYA 電話0857-38-8866

大漁旗隨風飄動的店內，出水2小時內便送到店面的「新鮮魚」齊聚一堂。春天到夏天還有機會看到鱗螺等大個頭魚貝。可以到二樓的食堂享用。

▲西郡郡大山町御來屋29-4 9:00~16:00 週日無休

▲正因為是「當地魚專賣」店，所以買家會對時令魚鮮精挑細選



鳥取 地場產PLAZA WATTAINA 電話0857-38-8866

在「給來縣者以新發現、給縣民以再發現」這一理念的指導下，經銷縣內JA直送農產品、宣傳美食信息。還在全天候型大廳內積極舉辦特賣會及美食活動等。讓人切身感受「美食之都」的魅力！

▲倉吉市賀露町西3-323 9:00~17:00 週日無休

▲時令蔬菜、各地加工品、瘦肉、麵包等1000多種。



鳥取 鳥取港海鮮市場 KAROICHI 電話0857-38-8866

經銷前濱出水新鮮海產品的海鮮市場。四個鮮魚店有應季魚鮮和自製乾貨，有時甚至是人山人海。在館內的餐館能夠盡情品嚐當地魚的美食，不妨去竹輪店及特產店逛逛吧。

▲倉吉市賀露町西3-27-1 9:00~17:00 週日無休 營業時間因店而異 週日無休

▲仲介商及漁協的直營店舖林林總總，還能發現超值商品。




皮薄又香噴噴，簡直饒死人，非獨立包裝的「樸素」包裝也很有人氣

黑糖與和三盆砂糖製成的縣民「專享」饅頭甜點。餡料是紅豆，後味好，一不留神就一口氣吃光了。法國產高級巧克力包起的兩口大小的「風呂敷巧克力」的人氣也在飛漲。電話 0858-53-2345

琴浦 山本OTAFUKU堂

風呂敷饅頭 (右邊照片) 500日圓(8個裝)
風呂敷巧克力 (左邊照片) 500日圓(5個裝)

暢銷商品

2011年起連續六年榮獲「Monde Selection最高金獎」的獲獎作品

壽製果 米子 因幡白兔 (左邊照片) 1260日圓 (11個裝)
白免費南雪 (右邊照片) 1575日圓 (12個裝)

採用大山黃油的溫潤面皮與優雅甘甜蜜黃餡的組合極為精妙。費南雪是法式烤點心。杏仁風味深受女性好評。電話 0120-178-468

當地飲料

日南 日南番茄加工 整個番茄

日野川源流栽培的完熟番茄100%番茄汁。完整四個番茄的奢華享受。濃厚甘甜與深邃口感，喝過的人紛紛為之傾倒。電話 0859-82-0413

倉吉 (株)白山命水 白山命水

關東及九州地區也有很多擁躉者。內含「溫泉成分」。從地下240公尺深處汲取的高純度水也是其魅力所在。含有「三朝溫泉」中也有天然氫。電話 0858-28-1441

全縣 大山乳業 白玫瑰牛奶

鳥取縣民人盡皆知的「白玫瑰」。奶農組合特有的生產到銷售的一條龍體制確保了牛奶的新鮮。利用鮮牛奶製作的咖啡也是暢銷商品。電話 0858-52-2211



864日圓 (720ml)

晝夜溫差大的日南氣候孕育出的甘甜!



155日圓 (500ml)



學校配餐中必不可少的牛奶 85日圓、咖啡和混合果汁各 95日圓 (各200ml)

鳥取 特產 精選 共15種

充滿鄉土情懷的鳥取縣特產 從跨越時代的名品到最新特產應有盡有，在家也能盡情體驗「美食之都」!

※所介紹的商品可在縣內特產店、零售店購買。部分商品需要事先預約。價格為一般建議零售價格。



不使用防腐劑的「安心」味道 深受青睞130多年

倉吉 石谷精華堂 打吹公園糰子

明治40年(1907年)，當時皇太子出巡山陰時進貢的佳品。當地糯米米粉做成的年糕，加上去掉豆皮的柔滑三色餡料。其風味和顏色對於縣中部的人而言是一種「特別」的存在。擺在一起時賞心悅目也是其魅力。電話 0858-23-0141 520日圓 (5個裝)

鳥取 龜甲屋 銘果二十世紀

梨子的清香慢慢在舌尖融化的口感。自大正13年(1924年)發售以來從未改變的鳥取味道。電話 0857-23-7021



540日圓 (8塊)

1塊(54日圓)起賣! 夏天可以冷藏後食用