

鳥取銘酒名鑑

縣中部八家酒廠、品種豐富美酒鄉

酒廠位於三朝溫泉街、熟成古酒獲得一致好評

藤井酒造 ●白狼超辣口

▲東伯郡三朝町三朝870-1 電話:0858-43-0856

明治二十二年創業輕盈鮮口釀造

福羅酒造 ●山陰東鄉 純米大吟釀酒
●山陰東鄉 特別純米酒

▲東伯郡湯梨濱町松崎488 電話:0858-32-2121

「日本酒是米與水結合之酒」的信念

梅津酒造 ●加酒酒當玲!
●梅津之生飯
●當地之酒 IMAIGANA

▲東伯郡北榮町大谷1350 電話:0858-37-2008

下料採用天女傳說「羽衣之井水」

元帥酒造 ●純米大吟釀
●倉吉 白壁土藏
●純米吟釀 打吹之藏

▲倉吉市東仲町2573 電話:0858-22-5020

徹頭徹尾的優質蒸米和岩倉泉水

高田酒造 ●純米大吟釀 紫標
●純米吟釀 藏青標

▲倉吉市西仲町2633 電話:0858-23-1511

鳥取縣產米的純米酒、冷燙俱佳

中井酒造 ●八潮 純米酒
●純米酒 八潮社氏

▲倉吉市中原原555 電話:0858-28-0821

大山的水與米釀造出的辣口風味

大谷酒造 ●純米吟釀 中垂
●純米吟釀 強力
●辣口純米酒

▲東伯郡琴浦町浦安368 電話:0858-53-0111

絕不會膩的醇厚風味

江原酒造總店 ●柏陽長 純米吟釀

▲東伯郡琴浦町八橋1400 電話:0858-52-2203

縣西部四家酒廠、依山傍水的美酒豐富多彩

創業一百六十年、採用大山伏流水下料

久米櫻酒造 ●特別純米 八鄉
●純米吟釀 大山
●特別純米 強力

▲西伯郡伯耆町丸山740-50 電話:0859-68-6555

奧大山的水、當地米五百萬石

大岩酒造總店 ●自然紀行 純米酒
●秋峰岩泉 純米吟釀

▲日野郡江府町江尾1872 電話:0859-75-2404

慶應元年創業、堅守港口唯一的商號

千代結酒造 ●千代結 純米大吟釀
●千代結 純米吟釀 強力
●千代結 純米吟釀 山田錦

▲境港市大正町131 電話:0859-42-3191

三百三十年的歷史、推薦美酒美食

稻田總店 ●稻田盛 良燗純米
●純米酒 TOP水電
●純米吟釀 稻田盛 強力

▲米子市夜見町325-16 電話:0859-29-1108

鳥取 備受矚目的酒

介紹從昭和時代便開始釀造的傳統葡萄酒、世界第一的啤酒以及最新的“鳥取酒”。

葡萄酒和利口酒

北條葡萄酒

來自中國四國和九州地區最古老釀造所的信心之作。堅持「優秀品質優於數量」的方針，從耕種到發貨都傾注心力。還有象徵鳥取縣的標籤◎。

電話:0858-36-2015

1280日圓 (標準裝720ml)

從昭和19年(1944年)開始製造。利口酒包括白色、紅色和玫瑰色三種。

燒酒和梅酒

1350日圓 (750ml盒裝)

各個人體質、便於飲用的手燒酒深受歡迎

濱之芋太

千代結酒造株式會社

以縣西部弓濱半島特產的「金時芋」為原料、採用日本酒酵母和曲子釀造而成的燒酒。也因柔和的香氣與口感、易於飲用的特點而備受好評。更遠銷海外。

電話:0859-42-3191

1600日圓 (500ml盒裝)

野花 (Nokyou)

日本酒浸泡湯梨濱町產成熟梅果的梅酒。經兩年熟成，瀟灑在口中的柔和香氣。可以兌碳酸水或是冰塊飲品，直接燙熱了喝也非常美味。

電話:0858-37-2008

當地啤酒

540日圓 (比爾森啤酒330ml)

大山G啤酒

久米櫻大山釀造廠

大山伏流水精心打造的話題啤酒“當地啤酒”。其中皮爾森啤酒更是在「2011世界啤酒大賽」中斬獲「世界第一」榮譽的實力產品。

電話:0859-39-8033

鳥取縣

蓋飯名鑑

DELICIOUS

DON BURI SELECTION

為「美食之都鳥取縣」增添快樂的是蓋飯。從高人氣海鮮到滿滿的肉拼盤，都將為你一一介紹!



海膽蓋飯 附味噌湯和醬菜 2900日圓

鋪滿甘甜富有風味的海膽! 熟知當地魚的店主精選「極上品」入口瞬間融化般的口感，帶來無限感動。只願全身心地沉醉於海膽的鮮美之中。

活魚 FUJI

▲東伯郡琴浦町大字赤碓1149-2
◎ 10:30 ~ 21:00 (最後點餐時間: 20:30)
◎ 週四 電話:0858-55-2056



芥末蓋飯 1200日圓 (4~11月)

剛剛磨好的芥末擔當「主角」的蓋飯。關金特產「真妻系芥末」的清爽香氣、柔和華麗的撲鼻辛辣實在舒服到心底。最適合搭配砂鍋飯!

芥末咖啡

▲倉吉市關金町關金宿896-1
◎ 11:00 ~ 15:00 (需提前一週預約)
◎ 週一~週五 電話:0858-33-4217



愛肉之人不容錯過
牛肉的大山脈

鳥取牛 烤牛肉蓋飯 大山
肉200g附味噌湯 1980日圓

鳥取牛腿肉經精心低溫烹飪，盡享芳醇牛肉鮮美的烤牛肉的大山脈! 真想蘸著特製夏里亞實醬和蛋黃醬，大口大口地吃光光。

小小的秘境 麗屋

▲鳥取市南吉方1-50
◎ 11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 23:00
◎ 週一 電話:0857-29-8339



融化般的
螃蟹美味



肥蟹蓋飯 1150日圓

通過獨有方法熟成紅雪蟹肉，盡顯魚腹股口感和深邃風味的自信之作。螃蟹肉分量十足，混上半熟雞蛋更加醇厚。

餐館 弓濱

▲境港市竹內小區209 ◎ 11:00 ~ 15:30 ◎ 12月31日~1月4日
電話:0859-45-4411



鳥取和牛排餐盒

附味噌湯、醬菜和沙拉 2200日圓

餐盒內鋪滿了精妙火候烤制而成的牛排，來自指定牧場買下的整頭「鳥取和牛」。甘甜脂肪和芳醇肉質搭配特製牛排醬享用!

當地農場山之岫大山望「餐廳 大山望」

▲西伯郡伯耆町金屋谷1801
◎ 11:00 ~ 15:30 (最後點餐時間)
◎ 週二 (如逢國定假日則營業、隔日休息) · 12月~3月 (冬季休息)
電話:0859-62-7577



餐盒不容錯過!