

鸟取县探寻美食的特别指南



# 鳥取食探

鸟取

食探

## T O T T O R I

# 鸟取 有美食!

在鸟取县品尝美食的喜悦!

共收录95件以上



## S H O K U T A N



# 真正美味的螃蟹就在鸟取县

2015年,鸟取县的平井伸治知事宣布“每年11月到3月改称[蟹取县]”。而且[蟹取县]是螃蟹的原产地,独有的“螃蟹日本第一”多达五项。

● **螃蟹捕捞量日本第一** (县内主要渔港的总捕捞量达9,688吨※1。是排名第二的北海道的三倍多,占绝对优势!)

● **新鲜活蟹出货量日本第一** (用配备有活鱼水槽的大型兜底捕捞渔船进行捕捞,出货销售活蟹)

● **螃蟹消费量日本第一** (平均每个家庭的螃蟹消费量约为全国平均量的6倍——3,818克。岩美町中学的学校配餐也供应小松叶蟹)

● **螃蟹养殖场日本第一** (县内在日本海水深230米处建有1万100公顷的增殖场,面积是2,340个东京巨蛋大小)

● **热爱螃蟹日本第一** (蟹壳超过11厘米的松叶蟹出货时带有专用标签,2015年11月开始还诞生了超高级螃蟹“特选鸟取松叶蟹五辉星(Itsukiboshi)”)

想要品尝真正的螃蟹美味,当然首推来产地品尝使用当季“活蟹”做出的美味料理。螃蟹季,就来出产最好螃蟹的鸟取县!

## 蟹取县的螃蟹

### 松叶蟹

渔期:11月6日~3月20日



鲜美浓郁、肉质紧实的公雪蟹。

这是山阴地区的称呼,需要7、8年才能长大成熟,蟹钳越沉越粗是高级。

※1--根据2014年度农林水产省调查

## 了解真正的螃蟹“鲜美”



包含烤螃蟹的杯石料理在100日元左右~(需要预约)



鲜美到连汤汁都要喝光光,15000日元~+10%服务费

来鸟取的乡土料理店了解螃蟹的鲜美  
**烤螃蟹**

乡土料理 花暖帘 电话:0857-23-0494



“浓缩了螃蟹的鲜美!”令美食家们爱不释口的炭火烤蟹,首先从蟹身开始烤,将鲜美锁在壳内,接着翻过来,等蟹身膨胀起来就可以吃了,各个部分不同的口感和风味也是魅力之一。★鸟取市瓦町526 ①11:00~14:00、17:00~22:00(最后订餐截止到21:30) ②周日晚上

全国爱吃螃蟹的吃货们赞不绝口的超特选松叶蟹  
**蟹寿喜锅**

蟹吉 电话:0857-22-7738



不少国内名人都是粉丝,选用的是中介人店主选出的最高级松叶蟹,秘传高汤让人爱不释口,大口朵颐,口感Q弹十足,鲜美甘甜。“想要尝一次”也是理所当然。★鸟取市末广温泉町271 ①17:00~22:30 ※周六、周日13:00~15:00时段也营业※预约制 ②无休



# 尝遍!!! 三大宝蟹

蟹取县当然有好吃的螃蟹,而“好吃又便宜”的螃蟹也有三种!每一种都风味独特,渔期也各不相同。吃过三种宝蟹,才真正配得上“螃蟹通”的称号。



## 还有丰富的“超值”螃蟹!

**红雪蟹** 9-6月未限定,详情需确认,4320日元  
满意度120% 9-6月供应  
**红雪蟹套餐**  
餐馆 美佐 电话:0859-42-3817

想要了解红雪蟹的“真髓”就要吃这个。1人份豪华套餐,约用两只螃蟹烹制成新鲜十足的刺身、烤蟹和创意火锅,还能品尝到本店特色单点料理。★境港市京町6 ①17:30~23:00(最后订餐截止到22:30) ②周日、节假日的周一、12月31日~1月6日

令人心满意足的2贯寿司 508日元  
**红雪蟹**  
蟹取县的豪爽回转寿司  
**大份量蟹寿司(二贯)** 全年供应  
TORETORE市场日本海 电话:0857-38-3736

鸟取县内港口直送的活雪蟹做成的货真价实“DOSSARI(大份量)”名产军舰卷寿司。生蟹肉特有的甘甜与水嫩也很有魅力。★鸟取市晚稻348『永旺购物中心鸟取北』1楼美食街 ①11:00~22:00(最后订餐截止到21:30) ②根据永旺购物中心鸟取北的休息安排

**母蟹** 3500日元(截至月末,需要提前确认)  
网罗母蟹的全部!“极品盖浇饭”  
**母蟹盖浇饭** 11月解禁~1月供应  
味历 ANBE 电话:0857-29-9125

俘获了很多狂热粉丝,表示“一旦解禁就一定去吃!”。盖浇饭浇头是拌有蟹黄的双拼,蟹壳煮蟹黄,店主腌蟹卵加上入口即化的浓厚蟹黄,尽享母蟹的所有鲜美!  
★鸟取市弥生町175-2 ①18:00~22:00 ②周日  
※母蟹盖浇饭供应期间无休。  
工作日12:00~13:30,周六、周日、节假日11:00~14:00时段也营业

wakamatsuba  
**新鲜水嫩入口即化的小松叶蟹**  
含小松叶蟹刺身的当天来回套餐 每人6000元起  
饱餐甘甜小松叶蟹  
**螃蟹全席套餐** 11月解禁~3月供应  
民宿 SANGENYA 电话:0857-72-0184  
篮子中“堆起”的小松叶蟹,是过去做过渔夫的店主精挑细选的纲代产螃蟹。“整只螃蟹套餐”1万1880日元~。欢迎来本店住,放松身心,尽情品尝甘甜刺身与Q弹十足的煮蟹肉。★岩美郡岩美町浦富2827 ①预约制休 ②无休  
※基本供应松叶蟹套餐,小松叶蟹在1月解禁后开始供应

**红雪蟹** 渔期:9月1日~6月30日  
风味绝佳,春天以后也有出产  
生长在比雪蟹更深的深海中,肉质甘甜,蟹黄浓厚,渔期长,价位亲民。

**母蟹** 渔期:11月6日~12月31日  
蟹黄和蟹卵,高汤也很美味  
母蟹蟹,令螃蟹爱好者无法拒绝的蟹黄、蟹卵,吸引了众多忠实粉丝。

**小松叶蟹** 渔期:1月20日~2月28日  
鲜嫩,甜甜也有魅力  
刚刚脱皮不久,蟹甲柔软的雪蟹,入口即化的口感和甘甜也很有人气。

所述螃蟹料理的供应期间可能会根据渔期而出现变动