

돗토리현에서 맛있는 음식을 즐기기 위한

스페셜 가이드



鳥取食探

돗토리

식탐

T O T T O R I

돗토리현의

맛있는 음식이

가득!

돗토리현에서 맛보는 기쁨!
전95+α권 수록



S H O K U T A N

P1

돗토리현이 자랑하는 산과 바다의 스페셜 식재료를 맛본다!

맛의 고장 '폭풍흡입 약속' 돗토리 브랜드 코스

'게 폴코스' '한치·바윗굴' '활참다랑어'
'도루묵' '와규 왕국 돗토리현' '주목 토종돼지'
'돗토리 토종닭 피요' '원목 표고버섯' '파'

P9

직접 만드는 장인정신과 자부심! 돗토리현에서 사랑 받고 있는 '맛집 탐방'으로 맛보고 싶은 음식을 일거 공개!

돗토리 현지 먹거리
맛집 탐방 대작전

'돗토리 사골 라멘' '이타다키 유부초밥' '스라면'
'갈분소스 짬뽕' '고투우라 날치 커틀릿 카레'
'이나바의 소금곰고등어' '당면 계란찜' '다이센 지에밥'

P13

'맛의 고장 돗토리현'에 있는 전국의 주목을 받고 있는 '먹거리'의 내용을 꼼꼼히 파헤쳐 본다!

돗토리발! 음식문화

'돗토리 지비에' '카레 파라다이스'
'긴 행렬이 생기는 '유명 가게' '커피 왕국'

P15

돗토리현의 추천&인기 점포 셀렉트 가이드

장르별 도감 '돗토리 식탐 수첩'

일식, 양식, 우동·소바, 직매장

P17

세대를 초월하는 명품부터 최신작까지

돗토리 기념선물 셀렉션

P19

오늘 밤은 향토주로 건배!

돗토리의 술과 안주

P9

구르메 그라비아

현지 소프트아이스크림&젤라토
돗토리 쿨 디저트 갤러리
한번 먹으면 또 다시 먹고 싶은 맛!
돗토리 '뉘밥' 도감

언제나 제철!

맛의 고장 돗토리현 '맛있는 식재료' 제철 달력

	계절	봄		여름			가을			겨울		
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2
한치												
나쓰키(바윗굴)												
사카미나토 자연산 참다랑어												
사카미나토 연어												
날치												
진흙새우												
도루묵												
홍게												
게												
마쓰바 대게												
어린 마쓰바 대게(탈피를 끝낸 대게)												
대게 암컷												
돗토리 토종닭 피요												
다이센 루비 돼지												
돗토리 와규(오레인55)												
멧돼지												
사슴												
배	오슈											
	이십세기											
	나쓰히메											
	신칸센											
감	하나고쇼가키											
	기타로											
수박												
대파												
염교(생·가공)												
네바릿코(마)												
기라카라이도리(브로콜리)												
돗토리타케요(원목 표고버섯)												
월												
계절												

●본 책자를 보는 방법
-본 책자에 게재된 정보는 2016년 12월 현재의 것입니다. 표시 가격은 부가세 포함 가격입니다.
-소개 점포에 있는 2차원 바코드는 지도 정보입니다. 스마트폰 등의 기종에 따라 전용 어플이 필요할 경우에는 다운로드한 후 이용해 주십시오.
-위의 로고가 있는 점포는 '맛의 고장 돗토리현' 추진 서포터 가운데 특히 활발한 활동을 하고 있는 '별 셋 서포터'의 칭호를 수여받은 점포입니다.
♣...주소 Ⓞ...영업시간 Ⓣ...정기휴일

●맛의 고장 돗토리현의 최신 정보는 여기에서 확인
(돗토리현 '맛의 고장 추진과' 사이트)

1마리 1,300,000엔! ★★★★★
마쓰바 대게 '이쓰키보시'

돗토리현이 자랑하는 마쓰바 대게 중에서도 초대형 '이쓰키보시' 등껍데기 13.5cm&무게 1.2kg 이상 등 5개의 기준에 근거하여 10명의 감정인이 선정한 프리미엄 브랜드다.

2016년 11월의 첫 경매에서는 1마리 130만엔으로 전국의 게 중에서 최고가를 기록!

'게'의 명산지
돗토리현에서 맛있는 게 폴코스
활 마쓰바 대게를 만끽한다

※게의 여의기는P2를 참조해 주십시오



본 고장 마쓰바 대게의 맛을 예약 없이 만끽할 수 있다!

요나고 역 앞에서 부담없이 본격 폴코스

게 5종 코스
다이헤이키 ☎0859-32-3040

입에서 살살 녹는 수제 게 내장, 게 구이, 생선회, 게 전골, 죽으로 이어지는 훌륭한 '폴코스'. 게는 1마리 반을 돌이켜 맛보는 것도 추천. 당점이 자랑하는 50종 이상의 향토주로 최상의 연회를.

♣요나고시 메이치초271 Ⓣ17:00~24:00(최종 주문시간 23:30) Ⓞ무휴

활어조 직송의 초신선 '활 마쓰바 대게'를 만끽!

게의 폴코스
가와모토우옌 ☎0858-32-0236

선어점의 '활 마쓰바 대게' 폴코스. 1인분에 3마리를 사용하여 게 전골, 삶은게, 회, 게 구이(게 내장 등껍데기 구이도) 등 여러 조리법으로 마쓰바 대게의 참맛을 만끽할 수 있다. 고객들에게 '천하 일품'이라 절찬받고 있는 비전의 육수로 끓이는 게 전골은 육수의 깊은 맛이 스며든 두툼한 게살 맛이 일품이고 마무리로 밥을 넣어 끓여 먹는 죽도 감동적.

♣도하쿠군 유리하마초 아사히102 Ⓞ예약제 Ⓞ무휴

경매에서 사들인 활 마쓰바 대게는 보시는 바와 같이 생선 미싱가게도 인정 받고 있는한 존재다.



정말 맛있는 게는 돗토리현에 있다

2015년에 히라이 신지 돗토리현지사가 '매년 11월에서 3월까지 '게의 돗토리현' 이 된다' 라고 선언. 더욱이 '게의 돗토리현' 이 자랑하는 '게 일본 제일' 을 무려 5개나 가지고 있는 게의 본고장이다.

- **게 어획량이 일본 제일** (돗토리현 내 주요 어항의 총어획량은 9,688톤 ※1. 2위인 홋카이도의 3배 이상으로 압도적이다)
- **신선 활게 출하 일본 제일** (활어 수조를 정비한 대형 바닥 예인선의 어획으로 활게 출하 판매)
- **게 소비량 일본 제일** (1가구당 게 소비량은 전국 평균의 약6배, 3,818g. 이와미초의 중학교에서는 급식으로 와가 대게도 나온다)
- **게 양식장 일본 제일** (돗토리현이 바다의 수심 230m에 도요돔 2,340개 크기의 1만 100헥타르의 증식장을 정비)

● **게에 대한 열정 일본 제일** (마쓰바 대게의 등껍데기 11cm 이상은 전용 태그를 부착하여 출하, 2015년 11월부터는 초프리미엄 게 '특선 돗토리 마쓰바 대게 이쓰키보시' 도 탄생하였다)

게의 진정한 맛을 맛보고 싶다면 본고장에서 제철 '활게' 를 이용한 맛있는 요리를 맛보는 것이 제일. 최고급 게가 즐비한 돗토리현으로 랩츠코!

돗토리현의 게 마쓰바 대게

어획기: 11월 6일~3월 20일



달콤향긋한 퍼펙트 키득

대게의 수컷 7, 8년에 걸쳐 성장한 게로 돗토리현에서는 산인 지방의 훌륭한 마쓰바가니라 불린다. 살이 딱 차고 다리가 굵을수록 고급품으로 취급된다.

※1... 2014년도 농림수산성 조사

게의 '진짜 맛'을 즐긴다



게 구이 포함 카이시키키요리는 1만엔 전용 (예약제)



육속까지 다 마시지 않을 수 없다. 1만 5,000엔~+서비스 요금 10%

전국의 게 미식가가 절찬하는 초특선 대게 **게 전골** 가니요시 ☎0857-22-7738

전국의 유명인사도 게 미식미식가가 많다. 사용하는 것은 게 중개업자인 점주가 엄선한 최고급 마쓰바 대게. 비전의 육수에 넣어 먹으면 탱탱한 식감과 최상의 단맛이 우러난다. '꼭 한번 먹어 보고 싶다'라는 평판에 남득이 간다. ● 돗토리시 스에히로온센초271 ☎17:00~22:30 ※토·일요일은 13:00~15:00도 영업 ※예약제 ●무휴

돗토리의 향토요리점에서 게의 맛을 즐긴다 **게 구이** 향토요리 하나노렌 ☎0857-23-0494

"게의 맛이 응축되어 있다!" 고 미식가들이 환희하는 숯불구이. 먼저 껍질채로 구어 맛을 유지하고 이어 뒤집어 구운 다음, 게살이 부풀어 오르면 바로 이 때가 가장 맛있는 순간. 부위별로 다른 다채로운 식감과 맛도 매력적이다. ● 돗토리시 가와라마치 526 ☎11:00~14:00, 17:00~22:00(최종 주문시간 21:30) ●일요일 밤



'알뜰 가격'의 게도 충실!

홍게 9~6월말 한정. 자세한 내용은 확인 필요. 4,320엔 만족도 120% 9~6월 제공

홍게 코스 아지도코로 미사 ☎0859-42-3817

홍게의 '진수'를 맛보고 싶다면 이것. 1인분에 게 약2마리를 푸짐하게 사용한 코스요리로, 신선도 만점인 회, 게 구이, 전골에 퓨전요리까지 포함. 오리지널 단품요리도 즐겨 보십시오. ●사카미미나토시 교마치6 ☎17:30~23:00(최종 주문시간 22:30) ●일요일, 국경일의 월요일, 12월 31일~1월 6일

홍게 들지막한 스시 2개에 518엔

게의 고장 돗토리현의 호쾌한 회전문 **푸짐한 게살(2개)** 연중 제공

돗토리현 내의 항구에서 직송된 활 홍게가 들쭉 얹혀진 명물 군함말이. 활 게에서만 느낄 수 있는 단맛과 육즙이 매력. ●돗토리시 오쿠테348 '이온몰 돗토리키타' 1층 레스토랑가 ☎11:00~22:00(최종 주문시간 21:30) ●이온몰 돗토리키타의 방침에 준한다



대게 암컷 3,500엔(11월말까지 사전 확인 필요) 대게 암컷의 모든 것! '극상 덮밥' **대게 암컷 덮밥** 11월 해금~1월 제공 **아지고요미 안배** ☎0857-29-9125

"해금되면 반드시 맛보러 갑니다!"라는 열혈 팬이 다수. 덮밥을 푸짐하게 얹은 게살 가운데 절반은 게 내장 버무림. 등껍데기 안쪽에 달라붙은 게알 대침, 점주가 직접 담근 소토코 게알에 농후한 우치코 게알까지, 대게 암컷의 맛이 이곳에 있다! ●돗토리시 아요이초175-2 ☎18:00~22:00 ●일요일 ※대게 암컷 덮밥의 제공 시기는 무휴. 평일 12:00 ~ 13:30, 토·일 국경일 11:00 ~ 14:00도 영업

wakamatsuba **상식하고 입에서 살살 녹는 어린 마쓰바 대게** 어린 마쓰바 대게 최대 포함하여 당일치기 1인분 8,640엔~

달콤한 어린 마쓰바 대게가 푸짐 **게 풀코스** 11월 해금~3월 제공 **민박 산천야** ☎0857-72-0184

바구니에 넘치도록 담긴 어린 마쓰바 대게는 어부였던 점주가 자신 있게 선택한 아지로산. '마리 포함 코스'는 1만 1,880엔~. 속박하면서 달콤한 회와 탱탱하게 데친 게살을 만끽해 보고 싶다. ●이와미군 이와미초 우라도메2827 ☎예약제 ●무휴 ※마쓰바 대게 코스 기본. 어린 마쓰바 대게는 1월 해금 후에 제공



'3대' 만끽!! 보물 게

돗토리현에는 '맛있고 알뜰한 가격'의 게가 3종류나 있다! 3종류의 게는 어획기가 각기 다르고 독특한 맛을 가지고 있다. 3개의 보물을 다 먹어봐야 진정한 '게 미식가' 라고 할 수 있다.

홍게 어획기: 9월 1일~6월 30일 **풍미가 풍부하고 봄 이후에도 접한다** 대게보다 심해에 서식. 강한 단맛과 농후한 게 내장, 어획기도 길며 가격도 저렴한 편.

대게 암컷 어획기: 11월 6일~12월 31일 **내츄럴미와 외츄럴미와, 육속도 맛있는 대게 암컷.** 게 미식가에 개인기 만점인 소토코 게알, 우치코 게알의 열혈 팬도 많다.

어린 마쓰바 대게 어획기: 1월 20일~2월 28일 **육속이 가득, 단맛도 매력** 갓 탈피하여 껍데기가 무른 대게. 입에 살살 녹는 식감과 단맛이 인기.

굴과 오징어는 어떻게 즐기니까?

한치 바윗굴 '나쓰키'

6~9월

6~8월

달고 쫄득쫄득하며 크리미한 여름의 즐거움

돗토리의 여름을 대표하는 감동의 해산물

돗토리의 여름, 그것은 지금까지 먹어본 적 없는 오징어와 굴을 맛볼 수 있는 기회.

● **한치** (돗토리현에서는 시로이카라고 부른다. 골게 뿔은 땀방한 살은 실크로 달콤하여 돗토리현 주민이 '가장 좋아하는 오징어'로 평판이 자자한 존재. 6월에서 9월에 걸쳐 바다 한 면에 떠오르는 오징어잡이 어선의 '어화'도 절경)

● **바윗굴 '나쓰키'** (입에 넣는 순간 '입안 가득 퍼지는 바다 내음!'. 돗토리현산 바윗굴은 모두 자연산. 그 신선함과 농후한 맛 그리고 방수한 향기는 '잇을 수 없을 정도'로 매혹적인 존재. '나쓰키'의 태도가 부각된 굴은 껍데기가 13cm 이상의 대형 굴이다)

한치, 굴에 관한 상식을 바꿔보려면 여름의 돗토리에서, 한치와 바윗굴 '나쓰키'는 꼭 맛보세요.

즉석에서 껍데기를 까서 만끽

점주의 추천은 600엔대, 크대로 폰즈소스에 찍어 먹을 수도 있다

눈앞에 바다가 펼쳐지는 바윗굴 파라다이스

할 바윗굴 (6~8월)

무라나카 수산(직매점) ☎0857-85-1452

바닷물이 담긴 활어조에서 꺼낸 신선도가 뛰어난 바윗굴을 즉석에서 껍데기를 까서 단순에 먹는다! 350~800엔으로 저렴하여 "이걸 먹으러 일부러 오사카에서 왔어요" (20대 남성)라고 하는 돗토리현 외에서 온 젊은 관광객도 급증 중이다.

☞ 돗토리시 아오야초 나가와세1072-5
 ☎9:00~18:00 ☎부정기 휴무



점내에는 크기별로 구분된 바윗굴이 즐비하다. 갓 따낸 바윗굴을 맛보자

꼭 한번 먹어 보고 싶다! 한치의 참맛

활 한치 한마리 회

천연 해수 활어조 가이요테이 ☎0857-31-4649

오징어 미식가가 좋아하는 '한마리 회'. 식감이 일품인 투명한 살은 활어조에서 꺼내어 1~2분만에 회를 뜬 장인 기술의 정수. 단맛이 우러나는 회간장과 생강을 곁들여 행복한 순간을. 오징어 다리과 귀는 튀김과 소금구이 중에서 선택할 수 있다. ☞ 돗토리시 가로초 니시3-27-1
 ☎11:00~15:00, 17:00~22:00(최종 주문시간 21:00)
 ☎무휴

5~10월경에 제철
 100g에 2130엔
 (한마리는 200~300g)

덮밥도 인기 여름의 명물도 먹고 싶다



풍미가 풍부한 소스를 뿌려 먹는다. 1,080엔

돗토리현 외의 팬들도 많은 항구도시의 명물 덮밥

원조 한치 덮밥

맛자랑 여관 야마다야 ☎0857-28-1004

한치를 120% 만끽! 위에는 신선한 회 그리고 밥 속에는 농후한 맛의 오징어 다리 양념구이가 있어 2가지 맛을 동시에 만끽. 오징어 누룩절임과 오징어 젓갈도 딸려 나오므로 마지막에는 모두 비벼서 먹는 것도 추천.

☞ 돗토리시 가로초 기타1-5-36 ☎11:00~14:00, 17:00~19:00(아간에는 문의 요망) ☎부정기 휴무



초특대 사이즈, 이것이 바로 굴튀김

자연산 바윗굴 튀김 정식

가로바이치바 쇼쿠도 ☎0857-28-2391

중매직영점 특제의 특대 굴 튀김. 껍데기에서 꺼내 정성스럽게 물기를 빼고 주문을 받은 후에 튀긴다. 갓 튀겨낸 굴을 한입 덩석 베어 물면 농후한 굴의 육즙과 바다 내음이 입 안 가득 퍼진다. ☞ 돗토리시 가로초 니시4-1803-2
 ☎10:30~15:00*토·일·국경일 10:00~15:30 ☎1월 1일*
 ※설날 연휴 기간에 수 일간 휴무

※설날 연휴 기간에 수 일간 휴무



생선의 다이아몬드!!

활 참다랑어

6~8월

여름의 다이아몬드, 활어의 풍미를 만끽

기름이 들쭉 올라 있으면서도 부드러운 맛은 활어만의 매력



붉은살 185엔, 연구리살과 뱃살은 공통 360엔. 둘 다 먹고 싶다!

붉은살에서 연구리살·뱃살까지 활·태평양 폴로스

다랑어 스시* 붉은살 185엔·연구리살·뱃살 360엔

희천 초밥집 다이묘마루 사카미나토점 ☎0859-45-0788

사카미나토가 본점인 희천초밥집. 6월~8월 상순의 시기는 현지에서 다랑어 1마리를 구입하여 붉은살에서 연구리살 뱃살까지 저렴한 가격으로 제공. 초밥 위에 얹은 큼직한 붉은살과 연구리살, 뱃살을 모두 맛보자. ☞ 사카미나토시 다케노우치단치280-1 ☎11:00~22:00(최종 주문시간 21:30) ☎무휴
 ※다이묘마루 미나토사카미나토점(사카미나토시 다이쇼마치215 ☎0859-44-5522)에서도 맛볼 수 있다



다랑어절임과 돌김을 고풍으로 얹은 라멘으로 바다의맛을 만끽. 918엔

사카미나토의 참다랑어는 라멘에도 어울린다!

사카미나토 참다랑어 라멘

다랑어 라멘 혼노 다이요칸 ☎0859-44-1245

투명하고 담백한 맛의 국물은 호쾌하게 구운 활 참다랑어의 머리를 향미 야채와 다시마를 넣고 오랜시간 고아낸 일품. 양질의 밀가루를 사용하여 저온 숙성시킨 가는 면발도 묵넘김이 좋아 후루룩 하고 어느새 한 그릇 비워낸다.

☞ 사카미나토시 혼마치31 ☎10:00~17:00* ☎무휴
 ※12~3월말까지는 영업시간 변경. 10:30~15:00, 토·일·국경일~17:00



mosaebi 끝내주는 단맛 진흙새우 9~5월

생선 미식가들이 북쪽분홍새우보다 달콤하다고 입을 모아 절찬.회는 물론 불에 약간 구우면 더욱 맛있다.

농후하면서도 마일드한 국물

모사에비 라멘

산산테이 ☎0857-24-6528

일식집에서 수행을 쌓은 점주가 정성을 다해 만들어낸 퓨전 라멘. 농후한 진흙새우를 우려낸 육수 베이스에 중화면에 잘 어울리는 마일드한 된장맛 국물을 배합하였다. 진흙새우의 풍부한 향도 일품이다.

☞ 돗토리시 스에히로노센초158-3 ☎18:00~24:00(최종 주문시간 23:30) ☎일요일
 읍후 우식사로도 안성맞춤. 1그릇 700엔



인기 상승 중 '사카미나토 연어회'



동일본 태평양에서 복귀한 일본산 연어. 문의:유미기치마 수산 주식회사 ☎0859-30-2721

2012년부터 전국에 출하되고 있는 새로운 브랜드 생선. 2011년 3월에 발생한 대진진 재해 후에 이와테현에서 구랴오시로 치어를 이동시켜 양식을 시작. 2012년부터는 알에서 치어까지를 명산 다이센의 복류수를 사용하여 담수 양식. 그 후에 미호만의 바다의 거센 파도와 세찬 조류 속에서 6개월간 양식하여 어체에 상처를 입히지 않도록 피시펄프로 이동시켜 1마리씩 신선한 상태로 출하. 발군의 신선도와 짙한 살 그리고 적당히 오른 기름으로 돗토리현 내 음식점에서도 생선회사 덮밥으로 호평이다.

미쿠리아 어항의 '신선한 식재료'



다랑어, 튀김, 이리까지 정량이 폴로스 900엔~

어항 직송점에서 현지 생선 정식!

전갱이 정식

현지 생선요리 에비스 ☎0859-54-5522

장소는 미쿠리아 어항의 생선 직매점의 2층. 정식도 그 날에 잡아올린 신선한 식재료가 주역. 전갱이도 '폴코스'로 맛볼 수 있다. 덮밥도 인기. ☞ 사이하쿠군 다이센초 미쿠리아29-4 ☎11:00~14:00*토·일요일 ~14:30 ☎화요일(국경일은 영업)



일식 정식

(평일·토요일 낮 한정)

요리 와카바야시 ☎0857-31-1178

활어와 수제물 곁들이며 양이 푸짐하기로 평판이 자자한 일식당. 정식은 생선회, 생선조림, 튀김에 소바까지 곁들여 나오는 푸짐한 정식이다. ☞ 돗토리시 가로초 기타1-7-26
 ☎11:00~14:00, 17:00~21:00 *일요일 국경일 11:00~15:00, 16:00~21:00 ☎부정기 휴무



돗토리현 활, 어정에게도 인기



그날 잡아올린 생선의 가득, 1,250엔