

입안에서 살살 녹는 '도루묵'!! 도루묵 9~5월

듬뿍 오른 기름이 짹짹! 입안에서 살살 녹는 흰살생선의 식감이 일품 도루묵

입안에서 살살 녹아 혀를 즐겁게 해주는 생선

도루묵과 참다랑어. 좋아하는 사람도 많은 '고급 생선'이지만, 돗토리현에서는 이 고급품을 저렴한 가격으로 즐길 수 있다.

- **기름이 듬뿍 오른 도로하타**(돗토리산의 도루묵은 기름이 10% 이상으로 평판이 자자하다. 길이 20cm 이상은 '도로하타'라는 브랜드로 판매되며 단맛도 강하다)
- **일본 제일의 활 참다랑어**(2005년 이후의 어획량은 거의 매년 1위. 활어만의 메끄러운 식감과 풍부한 풍미도 특징) "생선이 이렇게 맛있을 수 있다니", 도로하타를 맛본 고객의 평판이다. 계의 계절이 끝난 뒤에도 돗토리현에서는 혀를 즐겁게 해주는 생선이 많이 있다.



도루묵을 돗토리현 이렇게 생략할 수밖에 없는 일품, 1,200엔

도루묵의 포크스가 등장

도루묵 정식 1,200엔

순교 다쓰미 ☎0857-72-8700

먼 곳에서 이곳을 찾는 미식가들이 절찬하는 '다쓰미'. 도루묵을 만끽할 수 있는 '정식'이 등장. 기름이 짹짹 흐르는 조림, 바삭바삭하고 폭신한 튀김도 크다. 무엇보다 먹을지 결정하기 어렵네요. ♣이와미군 이와미초 우라도메 2475-240 ☎11:30~14:00, 17:00~21:30 ㉠화요일



와규 왕국 돗토리현

일본에서도 손꼽히는 와규를 배출해 온 돗토리현. 먹음직스러운 고기 냄새와 혀 위에서 절묘하게 퍼지는 기름. 엄선한 와규의 맛에 혀도 기뻐한다.



일본 축산의 선구자 '돗토리와규'

돗토리 와규는 일본 축산업을 선도하며 그 발전을 견인해 왔다.

- 1730년 '우마 시장' (현재의 다이센초에 우마 매매 교환시장 '다이센 바쿠로자'가 개설. 일본 3대 우마 시장의 하나)
- 1920년 '전국 최초의 와규 등급 사업을 시작'
- 1966년 '와규 일본 제일' (와규의 '올림픽'으로 여겨지는 '제1회 와규 능력경진회'에서 돗토리현의 '게타카고'가 1등의 영예를 안았다)
- 2011년 새로운 브랜드 '돗토리 와규 오레인55*'가 탄생 (게타카고의 혈통을 이어받은 돗토리 와규의 일류 브랜드)

게타카고는 전국 유명 브랜드 소의 원조 소라고 할 수 있는 존재. 돗토리 와규는 어느 시대에서나 맛과 높은 품질을 추구하여 진화해 온 브랜드이다.

2011년 2월에 등장한 새로운 브랜드. 전국의 브랜드 소의 시조라고 일컬어지는 명우 '게타카고'의 혈통을 이어받아 감칠맛 성분과 뛰어난 올레인산 함유량 55% 이상, 육질 3등급 이상을 조건으로 인정.※빠가 붉은 고기 기름 내의 함유량을 측정



4860엔 '와규가 전문가로 찾아오며 입소문으로 오는 손님도 많다.

'돗토리 와규의 자부심'. 그 의미를 깨닫는다 두겹게 켜 오늘의 쇠고기 모듬 숯불구이 후쿠후쿠 ☎0857-53-1785



점주가 정말 맛있다고 보증한 만우규*는 한눈에 '고급품'임을 알 수 있으며 먹고 싶은 충동을 주체할 수 없는 차돌박이. 살짝 구워 블렌딩 돌소금에 찍어 먹는 두겹게 켜 쪄 고기는 아주 연해서 입안에서 살살 녹는다 ♣돗토리시 요시나리마치 1-24-2 ☎17:30~22:30(최종 주문시간 22:00) ㉠일요일



부위를 알 수 있는 표찰이 있어 돗토리 와규의 즐거움이 더욱 향상. 3,758엔

육식 미식가들이 탄성을 지르는 '오레인55' 만끽코스

돗토리 와규 7종 모듬

숯불구이 스미쿠라 ☎0857-30-7029

돗토리 와규 중에서도 고품질의 만우규*, 그 '오레인55'를 듬뿍 함유한 육식 미식가들이 정말 좋아하는 쇠고기 모듬. 풍부한 향을 풍기는 쇠고기는 와사비와 백간장에 찍어 드십시오. ♣돗토리시 후루미 618-1 ☎11:30~14:00(최종 주문시간 13:45), 17:30~24:00(최종 주문시간 23:15) ㉠무휴 ※돗토리시내 정육점의 독자적인 브랜드. 돗토리현 동부의 한정 생산자가 사육.



쇠고기는 170g. ㉠재료 등품 5,200엔

향토적인 그릇에 담아 먹는 '원조의 맛' 돗토리 와규 스스기나베 전골(에쓰) 특선 돗토리 와규 170g



다쿠미키타도 ☎0857-26-6355

샤부샤부의 효시가 바로 이 '스스기나베'. 소힘줄을 우려낸 육수에 살짝 데치는 것은 고급스러운 맛으로 평판이 자자한 만우규. 고추기름 향이 풍기는 참깨소스와 정말 잘 어울린다. ♣돗토리시 사카에마치 652 ☎11:30~14:00, 17:00~22:00(최종 주문시간 21:00) ※일요일 국경일~21:00(최종 주문시간 20:00) ㉠셋째 월요일 ※8.12일은 무휴

주목 토종돼지

매혹적인 달콤한 기름, 그 후 입안 가득 펼쳐지는 육즙도 맛을 돋우어 준다

달콤한 육즙 맛있고 매력적인 가격

달고 맛있는 기름과 연하고 식감도 살아 있는 돗토리현산 돼지. 지금 주목 받고 있는 3개 브랜드를 살펴보자.

- **요시카와 돼지**(산지는 돗토리현 동부의 와카사마치 요시카와 지구. 시냇물이 흐르는 환경에서 사육되어 달콤한 지방과 풍부한 풍미를 가진다. 돗토리현 외의 고객도 증가 중이다)
- **도토리코 돼지**(다이센초의 지정 목장에서 연간 100마리만을 생산. 일본 최초의 도토리를 먹고 자란 돼지이기도 하다)
- **다이센 돼지**(비육한 다이센산 기술에서 정성스럽게 사육된 산겐본 돼지. 풍부한 육즙을 맛볼 수 있다)

와규 다음은 개성과 돼지. 꼭 먹어 보자!

잊어서는 안되는 내장

소름 즐기는 또 하나의 즐거움, 내장! 신선한 내장이 인기 있는 가게를 소개.



매우 특이한 내장 요리! 1,080엔

목장에서 직송되는 '주4일 한정' 내장

소내장 구이 정식

파머즈 가든 ☎0857-53-1800

곱창, 대창, 천엽, 간 등 쇠고기의 전문가가 원하는 신선도 발군의 내장이 무려 160g이나! 감칠맛이 우러나 내장 미식가를 기쁘게 하고 있다. ♣돗토리시 요시나리 731-1 ☎11:00~14:30, 17:00~21:30(최종 주문시간 20:30 전) ㉠화요일, 월 2회 월요일 ※금요일-국경일 전날 -14:00 같은날 저녁 -22:30, 토요일 저녁 -22:30, 일요일 국경일 저녁 -21:30



도토리코 돼지

풍부한 향과 담백한 맛은 카레에도 잘 어울린다. 450엔



매일 먹고 싶은 엄선 소계 카레.

도토리코 약선 카레

요나고에키나카 마르세 ☎0859-35-7511

약20종의 스파이스와 다이센의 광천수를 사용한 몸에 좋은 요리는 500엔을 내도 거스름돈이 나오는 450엔. '이것만 주문한다'는 사람도 있다고 한다. 테이크 아웃도 OK. ♣요나고시 야요이초 2 요나고 역 내 ☎10:00~18:30 ㉠일요일



돗토리 토종닭 피요

계의 돗토리현 다음은 '닭고기의 돗토리현'. 금방 또 먹고 싶어지는 닭고기예요.

닭고기의 돗토리현에서 맛있는 닭을



'조(鳥)'의 한자가 들어간 이름을 가진 돗토리현. 그렇다면 닭고기도 역시 땀 수 없는 존재. 최근 몇년, 돗토리현 내에서는 닭고기 메뉴를 소개한 점포가 늘어나고 있다. 인기에 불을 붙인 대표적인 닭이 2가지이다.

- **돗토리 토종닭 피요**(돗토리현 내 유일한 토종닭. 독특한 식감으로 씹을 수록 깊은 맛이 우러나 닭고기 본래의 맛을 만끽할 수 있다)
- **다이센도리 닭**(지금은 수도권을 비롯하여 전국에 그 팬이 확대 중인 인기의 브랜드 닭. 명산 다이센 산지에서 사육되어 처리까지 일관 체제로 생산)

돗토리현은 맛있는 닭고기를 즐길 수 있는 '닭고기의 돗토리현'이기도 하다.



돗토리 토종닭 피요

1인분(오리만) 5,400엔
속박하여 온천까지 만끽하고 싶다

피요가 탄생한 과정에서 그 맛이 일품인 2가지 전골을 맛본다

돗토리 토종닭 피요 '별미'전골 코스

국민속사 산사엔 ☎0857-84-2211

피요의 닭뼈를 듬뿍 사용한 농후하고 깊은 맛이 우러나는 육수에 끓이는 명물 전골. 4~10월은 건강맛의 '스키나베 전골', 11~3월은 폰즈소스를 곁들여 먹는 '지리나베 전골'을 준비. 둘 다 먹어 보고 싶다. ▲돗토리시 시카노초 이마이치972-1 ☎예약제(2명 이상) ●부정기 휴무(1년에 수 일간)



돗토리 토종닭 피요

꼬치구이 160엔~
풍부한 종류의 일본 성주와 함께

토종닭의 농후한 맛과 밥알의 식감

토종닭 꼬치구이

토종닭의 꼬치구이 닭고기 요리 효탄 ☎0858-26-1157

숯불에 굽는 꼬치는 닭꼬리살, 닭목살 등 미식가가 즐겨찾는 부위도 충실. 식감을 즐기고 싶다면 소금에 찍어 먹는 것도 추천. '네바릿코'라는 마을 넣어 반죽한 육즙이 가득한 고기완자도 드셔 보세요. ▲구라요시시 아게이초1-10-26 ☎17:30~24:00 ●부정기 휴무



돗토리 현지 구르메

맛집 탐방 대작전

직접 만드는 장인정신과 자부심! 돗토리현에서 즐길 사랑받고 있는 현지 먹거리를 소개합니다!

돗토리현 주민의 애정이 가득 담긴 8가지 맛. G1-G8은 여기에 있습니다.

- G2 이타다키 유부초밥**
탄생:다이쇼시대
지역:돗토리현 서부 (주로 요나고·사카미나토시)
- G1 돗토리 사골 라면**
탄생: 약1950년경
지역:유리하마초~사카미나토시
제공점:70점포 이상
- G6 이나바의 소금맛 고등어**
탄생:메이지시대 후가~다이쇼시대
지역:돗토리시
제조원:약10곳 요리 제공점:13점포
- G7 당면 계란찜**
탄생:쇼와시대
지역:돗토리현 서부
제공 판매점:5점포
- G8 다이센 지에밥**
탄생:전국시대
지역:돗토리현 서부
제공 판매점:다이센초, 고후초
- G5 고토우라 날치 커틀릿 카레**
탄생: 2010년
지역:고토우라초
- G4 갈분소스 찜빵**
탄생:1960년 전후가 유령
지역:돗토리현 전역
제공점:30점포 이상
- G3 수 라멘**
탄생:1960년대 전후
지역:돗토리시
제공점:4점포

맛의 도시 '폭풍흡입 약속' 고기와 비슷한 식감!!

원목 표고버섯

놀라울 정도로 두툽함 버섯

돗토리현의 표고버섯에는 중요한 요소가 있다. 그것은 바로 '원목'이다. 표고버섯 전체에 자연의 은혜가 담긴 원목 표고버섯은 방수한 향과 탱탱한 식감을 자랑한다. 특히 2016년에 탄생한 '돗토리타케오※'는 전국적으로도 주목 받고 있는 브랜드이다.

※돗토리현산의 균용(菌用) 115호를 사용한 생 표고버섯으로 버섯가지름 8cm 이상, 두께 2.5cm 이상의 원목 표고버섯(사진 위)



버섯 런치

표고버섯 환관 다이사이카루 ☎0857-24-8471

명물 정보 스테이크를 맛보는 인기의 점심식사. 건조 표고버섯을 육수에 푼다고 감칠맛을 응축시키는 독자적인 제조법으로 구워낸다. 쇠고기 스테이크에 버금가는 두께와 먹음직스럽게 흘러내리는 육즙에 감동의 목소리도 속출. ▲돗토리시 도미야스1-84 ☎11:00~14:00(점심식사)※토·일·국경일은 확인 필요 ●무휴



요리의 주인공이 된다!! 파 맛의 도시 '폭풍흡입 약속'

오쿠히노 버섯의 콩과 햄버거

THE BURGER STAND BUBNOVA ☎0859-21-7034

2015년 '전국 지역 특산 햄버거 그랑프리'에서 2위를 차지한 실력파. 그 주인공은 히노초산의 매우 두꺼운 원목 표고버섯의 콩피. 패티는 다진 쇠고기 100%를 사용하여 맛있고 양도 푸짐하다. ▲요나고시 요네하라8-7-6 ☎10:00~16:00 ●목요일

달고 향이 좋아 요리의 주인공 클래스

1년 내내 파가 생산되는 돗토리현. 파는 달고 요리에 빼놓을 수 없는 존재이다. 그 '주인공' 파를 만나자!

- 대파:돗토리현 서부를 중심으로 모래밭에서 재배되고 있다. 구우면 단맛이 한층 더살아난다.
- 가래기 실파:돗토리현 동부의 명산품. 풍미가 풍부하여 양념에 최적.

대파 통구이

일식 이자카야 슌몬 요나고 본점 ☎0859-21-7088

그대로 먹어도 맛있다. 된장을 찍어 먹어도 맛있다. 367엔

파의 진수! 명물 대파를 '통째로'

'통째로' 굽는 대파! 당점이 자랑하는 비장탄으로 천천히 구워낸 대파는 그대로 먹어도 달고 신선합니다. 향도 주와 함께 먹어도 맛있어요.

▲요나고시 메이치초154-1 ☎11:30~13:30, 17:00~24:00 ●무휴



돗토리 쿨 디저트 갤러리

목장 직송 밀크에 현지 홍차, 제철 과일, 야채도 듬뿍. 웃는 얼굴이 되는 달콤한 세계로.

- 젤라토** (돗토리)
젤라테리아 아마라토 ☎0857-50-1771
'현지산 플라자 왓이나나' 정내에 위치하며 재료도 생산자 직송. 도쿄에서 솜 씨를 갈고 닦은 종업원이 제철 농산물의 깊은 맛을 살려 만든 젤라토는 항상 16종류를 준비. 테이크아웃도 OK.
추천은 네바릿코 마가들리안 '사쿠'(사진 왼쪽)
▲돗토리시 카로초니시3-323 ☎9:00~17:00 ●무휴
- 오징어 먹물 소프트아이스크림** (이와미)
산인 마쓰시마유랑 주식회사 ☎0857-73-1212
탄생한지 약15년. 지금은 이와미초의 명물적 존재. 오징어 먹물 파우더를 넣어 반죽한 검은색은 매우 인상적이다. 바닐라 풍미로 뒷맛은 깔끔하다. 단골 손님도 많다.
믹스도 추천. 3~11월말경 판매
▲이와미군 이와미초 오타니2182 ☎9:00~17:00(겨울철에는 점포를 빨리 닫는 경우도 있음) ●무휴
- 특제 소프트아이스크림** (후키)
다이센 마키바미루쿠노사토 ☎0859-52-3698
휴일에는 5000 여개가 팔린 정도 있는 단골 손님이 끊이지 않는 초인기 소프트아이스크림. 생유가 듬뿍 함유되어 있어 한입 베어 먹는 순간 '농후한 유유맛'이 입안 가득 퍼져 마음을 사로잡는다.
다이센 유업의 직영점이 자랑하는 '농후한 맛'
▲사카이후쿠군 후키초 고바야시2-11 ☎10:00~17:00 ●둘째, 넷째 화요일, 겨울철(12월 상순~3월 중순)

사골 라멘순방 G1 [돗토리 사골 라멘]

2009년에 지역 주민으로 구성된 지역 활성화 그룹이 발견한 이래 전국에서 주목을 받고 있는 고소하고 따끈따끈한 라멘. 쇼와시대부터 계속되는 전통있는 가게부터 헤이세이시대에 들어서 인기를 끈 된 가게까지. 일단은 이 4곳의 가게를 제패하자.



1. 사골을 정성스럽게 고아낸 육수
2. 따끈따끈하고 쇠고기 향이 물씬. 농후한 맛에 뒷맛은 깔끔
3. 숙주나물, 어묵 등 소박한 식재료를 곁들여



한 점포씩 착실하게

사골 라멘의 원조를 방문한다

일단은 서부 중부 지역의 전통있는 가게가 자신있게 내놓는 두 그릇

G1 1 마스미

라멘 650엔 ☎0859-22-9405

사골 라멘의 원조는 바로 이곳. 제2차 세계대전 중 대륙 하얼빈에서 맛본 중화 육수를 베이스로 맛을 낸 것이 효시. 소꼬리곰탕을 방불케하는 쇠고기 풍미가 가득한 육수에 탱탱한 면을 넣어 맛보자.
 ▲요나고시 니시우후하라9-21-15 ☎11:00~19:00
 ◎월요일



'사골 라멘 순방'은 여기에서부터

사골의 원조를 계승하는 한 그릇



먹을 수록 깊은 맛이 우려낸다. 만족감이 높은 한 그릇.

'원조의 맛을 계승하고 있는 여주인' 가도마키 미키코씨가 담아내는 한 그릇

사골을 사랑하는 점주를 만난다

사골을 각별히 사랑하는 점주가 혼신을 다해 만든 한 그릇



국물 한 방울이라도 남길소냐!

깔끔한 뒷맛을 추구한 한 그릇

G1 4 라멘가게 하치메

중화라멘 600엔 ☎0858-26-3555

구라요시의 전통있는 사골 라멘가게의 의지를 확실하게 계승하여 사골의 깊은 맛을 끌어낸 한 그릇에 팬들도 많다. 휴일에는 육수가 다 떨어져 '폼질'되기도. 맛보고 싶다면 빨리 가 보세.
 ▲구라요시 후쿠바초1-101 ☎11:30~14:30, 18:00~20:30
 ◎화요일



G1 2 식당 가미토쿠

중화라멘(보통) 550엔 ☎0858-55-0003

창업은 1939년, 라멘은 60여년의 역사를 자랑한다. 신선한 사골을 아침 9시부터 10시간 동안 고아낸 후 현지 국간장을 섞어 맛을 낸 육수는 은은한 단맛이 우러나며 묵념김이 개운하다.
 ▲도하쿠군 고토우라초 아카사키1979
 ☎11:00~21:00 (최종 주문시간 20:30)
 ◎월요일(국경일은 영업, 다음날 휴무)



한 방울도 남기고 싶지 않은 국물

60년간 줄곧 사랑받아 온 간판 메뉴

끓을 땀이 우려내는 사골 육수가 면에 확실하게 얹힌다. '도른자'가 큰 '살은계란'도 가미토쿠의 변치 않는 고품.

2대 점주 가미토쿠 다케오씨가 정성을 다해 한 그릇 한 그릇 손수 만드는 라멘

쇼와시대의 마음을 느낄 수 있다

마음이 포근해지는 추억의 한 그릇을 지금도 지켜오고 있다



'한 방울도 남기고 싶지 않은' 마일드한 국물

'사골 깃발'을 목표로 맛집 탐방

G1 3 원조 고토우라 라멘 다카우나

백간장(가짜) 600엔 ☎0858-53-2550

'사골 사랑'이 넘치는 점주는 돗토리현 외의 이벤트에서도 적극적으로 홍보 활동을 펼치고 있다. 사골의 깊은 맛과 마일드함이 느껴지는 육수에 입소문으로 팬 층이 중.
 ▲도하쿠군 고토우라초 시모이세527-6
 ☎11:00~15:00, 17:00~21:00
 ◎월요일(국경일은 영업)



유부초밥 여행 G2 [이타다키 유부초밥]

그 이름은 명품 다이센산 정장에서 유래. 커다란 유부 안에는 육수로 지은 밥이 채워져 있다. 인기있는 2 곳의 점포를 소개

1. 손바닥만한 크기의 유부
2. 유부에 썰고 야채를 채워넣고 육수로 밥을 짓는다

G2 1 고린보 산계소안

요나고 명물 이타다키 유부초밥 680엔 ☎0859-31-5678



독배기채로 제무되는 '신 이타다키 유부초밥'

독배기에 담겨 나오는 '이타다키 유부초밥'. 주문 받은 후에 만들기 시작하며 독배기채로 내 오므로 따끈따끈한 맛을 즐길 수 있다.
 ▲요나고시 메이지초140
 요나고에키마에 피킹빌딩 1층 ☎17:00~
 다음날 새벽 1:00(최종 주문시간 24:30)
 ◎12월 31일, 1월 1일



2엔, 크기는 '이타다키 유부초밥'을 증명하는 '명품'의 맛을 가득

하늘의 관문 공항에서도 맛볼 수 있습니다

로바타카바

요나고공항 터미널점 ☎0859-45-3377



돗토리현산 멍살에 향이 좋은 표고버섯, 당근을 넣고 짓는다. 육수가 스며든 촉촉한 유부에 쫄득쫄득&따끈따끈한 밥이 어우러지는 식감을 즐겨 보십시오.
 ▲사카미나토 사이노카미초1634 요나고공항 터미널빌딩 2층 ☎11:00~21:30(최종 주문시간 21:00) ◎무휴



돗토리현 서부의 관문의 '현지 먹거리'

쇼와시대 순례 G3 [스라면]

서서히 팬이 늘어나고 있는 쇼와시대의 맛, 스라면. 심플한 맛이 때문에 맛을 비교해 볼 가치가 있다. 저렴한 가격도 안심.

1. 일본식 육수에 삶은 중화면, 어묵, 과, 튀김부스리기
2. 고명에 후추를 뿌려 먹는 것을 추천

G3 1 무사시야 식당

스라면 500엔 ☎0857-22-3397



탄 생은 1960년 전후, 가다랑어포와 다시마를 우려낸 육수에 튀김부스리기를 넣은 절묘한 조합. 방수한 향, 적당한 단맛의 육수와 식감이 좋은 향기로운 면이 맛있다. 가족 3대가 찾아오기도 하는 '진정함' 돗토리의 맛.
 ▲돗토리시 쇼쿠니마치15
 ☎10:30~17:00
 ◎일요일, 국경일

'그리운 맛'의 소박한 라멘

오랫동안 사랑받고 있는 대표 메뉴를 찾아 떠나자



원조의 한 그릇, 절묘한 육수와 돗토리현산 밀가루 면

후추를 뿌려 먹는 것을 추천. 면은 수제면으로 돗토리현산 밀가루를 사용

돗테타베루

식당 아야모토 ☎0857-28-1023



돗토리현 주민의 포만감을 책임져 온 식당의 대표 메뉴. 가다랑어포와 다시마를 우려낸 육수는 쇼와시대부터 계승해 온 맛. 셀프 서비스 식당이므로 다양한 반찬을 집어 와 '스라면 정식' 스타일로 즐길 수도 있다.
 ▲돗토리시 쇼에이초20-2
 ☎9:00~24:00
 ◎오봉연휴(8월 15일 전후), 정월



약간 단맛의 국물 반찬과 함께 먹어보자

포만감 여행 G4 [갈분소스 짬뽕]

따끈따끈&푸짐한 양으로 포만감UP. 갈분소스 양념은 돗토리현 동부는 닭뼈, 돼지뼈와 야채, 서부는 사골 육수가 주류. 폭풍흡입 고고!

1. 중화면이 건더기가 가득한 갈분소스를 뿌린다
2. 면에 갈분소스를 버무리서 먹는다
3. 중화요리점, 식당에서도 간편 메뉴적 존재

G4 1 아지도코로 시키

짬뽕 770엔 ☎0859-72-1586



사골 육수 베이스의 걸죽한 소스는 '계란풀이'. 30cm 크기의 닭뼈에 들어 있는 건더기는 10여 종류 가까이 짬뽕의 발상지 규슈 지방 사람들에게 '여기가 더 맛있는데?'라고 칭찬받기도.
 ▲히노군 히노초 노타277-8 ☎11:00~14:00, 17:00~21:00 *일요일, 국경일은 변경 있음
 ◎월요일(국경일은 낮에만 영업, 다음날 휴무)

규슈 지방 사람들도 절찬 명물 짬뽕



건더기에는 현재의 산나물이 들어갈 때도 있다. 요나고 명원에서 일부러 찾아오는 사람들도 많다.

최신 갈분소스 '돗토리 카레 짬뽕'

G4 2 기타노다아치

된장 카레 짬뽕 780엔 ☎0857-21-3055



가게의 명물, 본 고장 훗카이도 된장라멘을 모티브로 양념으로 된장을 사용하여 깊은 맛과 마일드함을 얻림. 큰 건더기로 가득 채우고 함께 나누어 먹어도 좋다.
 ▲돗토리시 이마마치2-117
 ☎18:00~23:00 (최종 주문시간)
 ◎부정기 휴무



면도 함께 먹고 싶은 카레 짬뽕

A, GoGo! G5

【고토우라 날치 커틀릿 카레】

2010년에 탄생한 이래 사각사각&탱탱한 맛으로 단골손님을 늘리고 있는 지역 특산 카레. 점포도 모여 있어 맛집 탐방에 안성맞춤.



지역 특산 햄버거로도 진화 중

참성을 자극하는 맛

*전국 지역 특산 햄버거 그랑프리에서 4위를 획득한 역작

G5 1 **아부이카마보코**

고토우라 날치 커틀릿 카레 햄버거 500엔 ☎0858-52-2750
손수 만든 두꺼운 날치 커틀릿에 햄버거를 위해 연구를 거듭한 카레와 마요네즈를 조합한 지역 특산 햄버거. 고토우라초산 양배추도 커틀릿 이상의 포만감을 선사합니다. 테이크아웃도 OK.
☎도하쿠군 고토우라초 아비세363-2 ☎9:00~18:30 ☑수요일



1. 고토우라초를 상징하는 생선인 날치를 뼈까지 사용한 커틀릿
2. 가계별 개성기 살이 있는 카레와 스타일로 제공



돗토리 사구를 이미지한 덮밥

여성에게도 제법인 지역 특산 덮밥

G6 1 **다키노쿠라**

소금맛 고등어 덮밥 929엔 ☎0857-36-0610
돗토리 사구를 이미지하여 정성스럽게 만든 덮밥. 소금맛 고등어 구이 주변에는 고등어 맛을 살려주는 8종류의 양념이 가득. ☎돗토리시 야요이초305 리비오 1층 ☎11:30~14:00, 17:30~23:30 *금·토·국경일 전날~24:00 *최저중 주문시간 각30분 전 ☑무휴



【이나바의 소금맛 고등어】

고등어의 상식에 구애받지 않는 자유로운 퓨전요리가 잇달아 등장. 점심식사는 물론 저녁의 단품요리를 동료와 함께 즐기는 것도 추천.

맛있는 고등어 G6



요리책도 있다

1. 손으로 뿌린 소금. 은은한 전맛으로 마무리한 소금 건어물
2. 덮밥에서 퓨전요리까지 새로운 요리가 속출

재발견 G7

【당면 계란찜】

돗토리현 서부의 '상식'을 알기 위해서는 현지의 슈퍼마켓에 가보자! 차분하게 맛 보고 싶다면 인기의 퓨전요리점으로 어느 순간 당신의 '상식'으로 자리잡을지도.....



1. 계란찜 냄 아래에 당면이 들어 있다
2. 젓가락으로 먹는다

인생의 선배로부터 계승해 온 전통의 맛

사전 예약제. 300엔부터 즐길 수 있다 *찜질팬은 이미지

G7 1 **엔야산고 가이케 호텔점**

호키 지방의 명물, 당면 계란찜 ☎0859-31-6658
돗토리현 서부의 어르신들이 가르쳐 준 '전통'레시피의 계란찜. 다이센 닭고기와 말린 표고버섯으로 우려낸 육수는 맛만이 잘 살아 있다고 평판이 자자하며, 당면은 '명함 2장' 길이를 곱잡고 있다.
☎야나고시 가이케온센4-21-1 가이케호텔 1층 ☎11:00~15:00, 17:00~24:00(최종 주문시간 23:00) ☑부정기 휴무



향토여행 G8

【다이센 지에밥】

많은 샘물이 솟아오르는 오퀴다이센 지구에서 먹고 싶은 고향의 맛. 오퀴다이센의 절경과 역참마을 산책도 함께 즐겨 보세요.



1. 간장국, 절탕으로 맛을 낸 향토밥

고향의 맛이 느껴지는 120년간 계승되어 온 지에밥

G8 1 **식당 요나고야**

다이센 지에밥 정식 1,300엔 ☎0859-75-2400
약120년간, 대대로 계승되어 온 지에밥은 생활에 양념을 하여 찌내는 전통 제조법. 수차로 걸쭉질을 벗기는 절묘한 식감의 밥을 비롯하여 소재는 모두 일본산.
☎히노군 고후초 에비2000 ☎11:00~14:00
☑토레넷째 일요일(예약은 영업), 오봉연휴(8월 15일 전후), 연말연시



지에밥에 민물고기 등, 제철 음식이 총 5품

돗토리발! **FOOD CULTURE** **특보 4리포트**
‘맛의 고장·돗토리현’에 있는 전국에서 주목받는 ‘먹거리·뉴스·유행’.. 그 진상을 파헤쳐라!

돗토리현에서 지비에가 각광을 받게 된 것은 2012년. 당시 농작물에 큰 피해를 가져올 유해조수로 문제시되었던 멧돼지와 사슴을 유효 활용하여 정육과 가공품, 음식점 메뉴 등을 통해 행정과 민간이 일체화하여 판매하는 시책이 시작된 것이 발단이었다.
동년 5월에 돗토리현의 동부 1개 시와 4개 마을의 수렵자, 수육 처리업자, 식육 판매자, 음식점 등이 연계하여 ‘이나바의 지비에 연막협의회’가 설립되어 그 활동이 본격화. 현재 지비에 요리 제공점은 22개 점포(2016년 11월 현재)로 확대. 또한 2015년 1~2월에는 돗토리시에서 ‘제1회 일본 지비에 서밋’도 개최. 가공소나 음식점, 가족 가공 판매소의 시찰과 요리 시식회, 또한 기초 강연과 토론회도 열려 돗토리현 지비에의 명성이 일본 전국으로 퍼지게 되었다. 이 밤에 지비에 페어도 돗토리시와 와카사마치에서 개최, 수천명이 방문하는 상황을 이루고 있다.
더욱이 2016년 10월부터 돗토리시 내의 슈퍼마켓 ‘신마트’에서는 와카사마치산 사슴고기의 판매도 시작되었다. 지비에가 가정에서 맛볼 수 있을 정도로 가까운 존재가 된 것이다.
“돗토리현 외의 세프로부터도 ‘돗토리에는 좋은 지비에 고기가

이탈리아 요리로 지비에

소스의 마지막 한 방울까지 남기고 싶지 않음로 **로스(1,944엔)** 지비에가 가진 본래의 맛을 즐길 수 있는 햄버거는 **600엔**. 와인과도 곱합 발권.

인슈 사슴고기 로스트, 이나바의 지비에 햄버거

사슴고기 로스트는 정성껏 밀처리한 와카사마치산 사슴 등심에 사슴뼈 육수를 베이스로 한 향이 풍부한 소스를 곁들여 먹는 야식작. 사슴고기와 돼지고기로 만든 패티에 멧돼지 미트소스를 곁들인 햄버거는 이벤트에서 인기리에 판매되고 있다.

페페네로 이탈리아관
☎돗토리시 야요이초308-2
☎11:30~14:00, 18:00~23:00(최종 주문시간 22:00)
☑첫째·셋째 일요일, 둘째·넷째 일요일 ☎0857-27-4736



프랑스 요리와 일본 요리의 융합

멧돼지와 참이슬리는 중립적인 사구 요리들을 사슴·풍부한 향과 야식 야식한 식감도 인상적이다. 1,300엔.

멧돼지고기 덮밥

프렌치 셰프가 만든 덮밥. 엄선한 멧돼지의 뒷다리와 앞다리 그리고 족발이 훌륭해질 때까지 푹 고아낸 고기 본래의 맛이 살아 있는 ‘푹도 멧돼지’를 밥 위에 듬뿍 얹었다. 소탈하지만 깊은 맛의 ‘양식’.

젓가락으로 프랑스 요리 비스트로 프리아넨
☎돗토리시 사카마치204-12
☎11:30~14:00, 18:00~22:00
☑일요일 ☎0857-29-1324



Report 01 **TOTTORI GIBIER** **지비에가 발달한 도시**

있다’며 인지도가 매우 높아지고 있습니다. 지비에에는 중요한 지역자원인 동시에 브랜드이기도 합니다. 식육을 유통시키는데 있어 중요한 안전성을 더욱 향상시킨 가공유통 체계를 정비하여 돗토리현 동부 지구에서 ‘최고기 감자로 지비에’를 즐길 수 있도록 지비에 요리의 환경을 구축해 나갈 것입니다.” (이나바의 지비에 추진협의회 지비에 코디네이터 요네무라 하루미세).

사슴고기는 고단백질에 저칼로리이며 멧돼지는 비타민B2가 풍부하기 때문에 지비에에는 미용과 건강에 좋다고 알려진 식재료입니다. 동요리 ‘지비에 불고기 파티’, 음식점에서 ‘지비에 여성모임’ 이러한 광경도 지비에가 발달한 도시 돗토리현이라면 ‘당연하다’고 말하는날도 멀지 않았습니.

지비에 최신 정보
이벤트, 제공점 등은 사이트 ‘이나바의 지비에 추진협의회’에서 수시로 갱신 중. 임의 부로의링크를 클릭하면 모집 중.

돗토리 사슴고기의 치즈가스 덮밥

사슴고기의 연하고 깊은 맛 그리고 아삭아삭 씹히는 식감이 즐길 수 있는 야채도 듬뿍 얹은 샐러드용 덮밥이다. 커틀릿 속에는 치즈가 가득. 수제 조미료로 만든 농후한 맛의 ‘축엽고 소스’를 곁들인 맛은 정말 맛있어 젓가락이 멈추지 않는다.

카페 다른 무제
☎돗토리시 히가시마치2-124 ☎9:30~18:00(18:00 이후는 예약제 영업)
☑부정기 휴무 ☎0857-20-2520



심각각의 덮밥으로 진화

색깔도 아름다운 돈가스 덮밥은 1,300엔. 현지 지자체들의 연구에 열심인 돗토리시 출신의 요리사가 접수. 돗토리현립 박물관 내.

와카사 사슴 카레 (둘째·셋째 화요일 한정)

사슴고기와 잘 어울리는 카레를 만들어 내기 위해 실패를 거듭한 끝에 마침내 완성한 조리법 2종류 루의 혼합. 검은색은 흑우추를 넣은 매운 맛. 노란색은 생강을 넣은 단맛. 사슴고기의 맛도 좋아 일단 먹어보면 또 먹고 싶어진다.

돗토리 겐초소쿠마
☎돗토리시 히가시마치1-271 ☎10:00~14:00
☑토요일, 일요일, 국경일 ☎0857-26-7797



지비에 현청의 대표적인 먹거리

‘오직 사슴 카레를 먹기 위해’ 현청을 찾는 사람이 있을 정도로 인기 요리. 본격적인 지비에 카레로는 매우 저렴한 500엔.