

Report 02 CURRY PARADISE

카레 미식가가 모여 있는
돗토리현에서는 언제
어디서나 본격적인 카레!
카레
왕국



하나키후진의 화려한 핑크색

‘핑크색’의 비밀은 직접 재배하는 테이بل 비트의 곡물. 야채의 풍미를 살린 달콤한 루는 향신료도 들어 있어 토핑으로 얹은 해산물과 환상의 조합. 옛 민가의 공간은 여성들의 모임에도 인기.

일시 카페 스타일 갤러리 오에노키안
 ▲돗토리시 오에노키초3-3
 Ⓧ11:30~21:00
 (최종 주문시간 20:30)
 ☎부정기 휴무
 ☎0857-30-4891

전국에서도 주목받는
‘오리 원 카레’, 1,296엔
(전날까지 예약 필요)



오에노사토 자연목장 코코가든

천연소재의 발효 사료를 먹고 자란 닭의 ‘덴비란’ 계란과 자연산 소재를 최대한 살린 수제 팬케이크. 두꺼운 생지는 보기만 해도 ‘혹신폭신’ 하고, 입에서 살살 녹는 부드러운 혀와 마음을 매료시킨다. 아, 행복해요.

▲아즈군 아즈초 하시모토877 Ⓧ10:00~18:00
 ☎무휴 ☎0120-505-606

Report 03 LONG LINES PLACE

“지방은 ‘줄을 서서 기다리는 문화’
가 정착되지 않았대요?”
아니에요, 제대로 줄을 서서 기다려요!
긴 줄이 생기는
저 가게

회진초밥 핫카이도 가와키타점

주요 재료는 사카미나토에서 잡아올린 생선. 신선도는 확실하게 보증하고 생선의 두께도 충분. 담없는 가격을 고집하여 1접시 120엔부터. 초밥도 빙은 숙성시킨 현지 세키가네산 쌀을 사용하여 그 높은 완성도는 ‘스시 미식가’로부터 절찬 받고 있다.

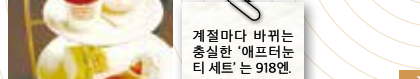
▲쿠라요시시 세키나초2-90
 Ⓧ11:30~22:00
 (최종 주문시간 21:50)
 ☎무휴 ☎0858-48-1577



점장이 추천하는
‘열구리살’(380엔),
두께가 짙어 제곱한다.

Report 04 COFFEE CULTURE

화제의 스나바 카페에서
정통 카페까지.
커피 한잔에 ‘돗토리 사랑’이 있었다!
커피
왕국



커피 공장 직영점

전국에 많은 팬을 거느린 ‘사외키 커피’의 본사 공장의 직영 커피숍. 풍부한 향의 수제 볶음 커피에 수제 샌드위치와 디저트가 딸린 영국식 티 세트는 창업이래의 인기 메뉴. 마음어 드는 커피공은 선물로도 안성맞춤.

▲사카미나토시 다케노우치278-6 Ⓧ9:00~18:00
 (최종 주문시간 17:30) ☎1월 1일 ☎0859-47-5381

스나바 커피 돗토리 에키마에점

바삭하고 폭신한 새우 커틀릿을 양배추와 머스터드를 곁들여 먹는 ‘진흙새우 핫샌드위치’ (648엔). 푸짐한 양의 블렌드 커피(핫324엔)도 함께 즐기면 좋다.

▲돗토리시 에키마에2-152
 Ⓧ8:00~20:00
 ※토 일 국경일 7:30~20:00
 ☎무휴 ☎0857-27-4649

SAWAI COFFEE&TEA

가장 인기있는 ‘멧돌 커피’는 주문 받은 후에 멧돌로 공을 갈아내는 오리지브 커피. 팔랑공을 곁들여 즐기면 좋다. ‘절구(현미) 커피’는 찻잔에 커피를 넣고 다신으로 거품을 낸 말차 풍미의 커피. 흑사탕과 잘 어울린다.

▲쿠라요시시 신마치1-2424-2
 Ⓧ9:00~17:30(통계-17:00)
 ☎1월 1일 ☎0858-23-1130

식 탐 수 첩

돗토리현 동부·중부·서부의 맛집 탐방 도감
Gourmet handbook 특별 편집 16 곳

일식

지역 주민의 추천이 다수

양식

뛰어난 솜씨를 자랑하는 퓨전요리가 매력적

우동 소바

면과 육두부 만끽

직판장

신선한 야채와 해산물을

구라요시 마치야 세이스이안

가게는 고풍스러운 분위기의 상가주택 풍의 건물. 구라요시의 명물, 돗토리현산 쌀로 만든 수제 떡 사브사브가 인기. 떡은 유자와 고추 등 1인분에 12종류의 맛을 준비. 끓는 물에 10초 정도 데치면 부드러운지므로 육수에 찍어 후후룩 먹어보자.

▲야채, 닭고기 등도
떨러 나오는 ‘떡
사브사브’ 1,080엔

돗토리 슈퍼 이자카야 돗토리 다이센

장소는 돗토리 역 앞. 메뉴는 일품요리에서 연회, 점심식사까지 200 종류 이상. 쌀과 야채는 계약 농가에서 주 2회 직송. 그 중에서도 자랑은 생선요리로 돗토리현산의 신선한 재료를 듬뿍 얹은 해물달걀파 사케노쓰의 소금맛 고등어도 인기다.

▲‘최고급 해물달걀’
1,620엔. 엄선한
식재료가 풍부

고토우라 가제노마치 돗토리 도하쿠점

가죽 동안 고객에게도 추천하는 오크노미야키점. ‘돗토리의 독자적인 스타일을 표현하고 싶은 마음’으로 특산품인 와규와 돼지고기를 사용. 계란도 현지산. 접내에는 굵은 방법의 안내쉬와 타이머 등. 맛있는 먹기 위한 아이디어가 가득하다.

▲‘가제노마치 믹스
모던야키’ 1,285엔
(계란과 파는 별도 요금)

고토우라 짓차나 레스토랑

모든 계절 현지 식재료를 그 지역에서 소비하는 ‘지산지소’. 식재료는 종업원이 각자 입수한 쌀과 파를 중심으로 부치 내의 직매점에서 구입한 야채에 수확한 신선한 야채부터 돗토리 최고까지 ‘돗토리산 만끽’, 명물인 ‘유유국밥’도 인기.

▲육류와 생선 중에서
선택할 수 있는 오늘의
‘GoGo런치’ 600엔

요나고 요나고 젠네키호텔 일본요리 운카이

한 차린 높은 품질의 식재료에 장인의 고집이 가미되어 세련된 맛으로 완성된다. 사카미나토와도 가까운 신선한 생선회도 추천합니다. 계절 식재료를 도입하여 매일 바뀌는 메뉴를 즐길 수 있다. 낮 한정 정식으로 추천

▲‘이타다키 유부초밥
정식’ 2,365엔(매일
변경, 낮 한정)

요나고 엔야 키친 고쿠사이 패밀리 플라자점

낮에는 여성들을 위한 일식 카페. 저녁의 연회는 예산에 맞춘 ‘코스요리’가 대인기. 현지의 계절 식재료로 만든 육류&생선요리는 약100 종류 이상. 또한 음료수도 150종류 이상 갖추고 있다. 마지막까지 신나게 즐기자.

▲각종 코스요리 1
인분 2,800~4,000
엔(4명 이상부터)

구라요시 카페 레스토랑 생제르맹

연한 돗토리 와규 안심살을 사용한 파근한 커틀릿 샌드위치가 새롭게 등장. 커틀릿에 곁들인 수제 소스가 절묘한 조화를 이룬다. 기호에 따라 머스터드를 넣어 약간의 자극을. 하루 8시 한정으로 테이크아웃도 OK.

▲기간 한정 ‘돗토리
와규 안심 커틀릿
샌드위치’ 1,580엔

식탐수첩

구라요시 Restaurant&Cafe 시라카베 클럽 ☎0858-24-5753

1908년에 은행으로 건축된 국가 등록 유형문화재 건물에서 맛있는 프랑스 요리를 만끽. 엄정한 현지산 식재료를 사용하여 소시지와 햄도 수제. 적조 높은 분위기 속에서 코스요리로 우아한 한때를.

▲ 구라요시시 우오마치2540
①10:30~20:30(최종 주문시간)
②수요일(국경일은 영업, 다음날 휴무), 셋째 화요일 ※저녁식사는 화요일 휴무

▲ '수제 소시지와 감자 샐러드' 단품 1,000엔~






돗토리 cafe SOURCE ☎0857-21-3457

돗토리의 '카페 문화'의 발전 거점. 나카이 가마의 그릇에 담겨 나오는 돗토리현산 와규 스테이크 달걀은 특제 핫초콜릿으로 맛을 내고 3종류 버섯을 토핑. 디저트도 10종류 이상을 갖추고 있어 여성 고객에게 많은 사랑을 받고 있다. 제철 파스타도 내놓을 수 있는 메뉴.

▲ '스테이크 달걀 런치' 1,280엔(샐러드 포함)

▲ 돗토리시 야요이초227 그레이스 빌딩 2층
①12:00~24:00(최종 주문시간 23:30)
②1월 1일

돗토리 시카노소바도조 ☎0857-84-3888

새로운 메뉴 '가오리 소바' 메밀향을 즐겨 주시길 바라는 마음으로 메밀을 켜는 과정에서 심혈을 기울인 수제 소바. 소바의 풍미와 식감을 즐기면서 붉은소금, 유자소금, 와사비소금 등 기호에 따라 먹어보자.

▲ 1월 10식 한정 '가오리 소바(보통)' 850엔

▲ 돗토리시 시카노초 시카노2448-9
①11:30~14:00(토·일·국경일 ~15:00)
②둘째 목요일, 1월 1, 2일




히에즈 농산물 직매장 후라이무라 아스파르 ☎0859-27-0313

JA 돗토리 서부 직매장. 특산품인 대과와 브로콜리를 비롯한 야채에서 화채, 고기류도 중심. 점내에 위치한 '쌀 공방'에서는 돗토리현 서부 각지의 쌀을 4단계로 무로도 정해 준다. 일식 반찬 코너도 인기.

▲ 계절별 이벤트도 중심. 아침부터 많은 사람이 방문한다

▲ 사이하쿠군 히에즈초 히에즈1450
①8:30~18:00
②1월 1일 ~1월 3일




고후 미치쿠사 ☎0859-75-2032

2003년부터 계속되는 농가 직영점. 물과 공기가 맑은 오쿠다이에센에서 아침에 수확된 야채와 곤약, 굵은 김밥 등 얼마 손맛을 느낄 수 있어 인기다. 봄의 산나물, 가을의 버섯 등, 오쿠다이에센이 자랑하는 '대지의 혜택'도 만끽.

▲ 굵은 김밥은 특히 인기. 계절에 따라 제철 재료를 사용한 맛도 일품.

▲ 히노군 고후초 사가와908-3
①9:00~17:00 ※1~3월은 목·금·토·일요일 9:00~15:00
②무휴




점심식사추천

정식시간이 두근두근

순문 구라요시점 ☎0858-24-5062

사카이미나토에서 잡아올린 산인 지방의 생선을 중심으로 전채요리, 회, 점, 구이, 계란점 등, 장인이 정성껏 만든 약15종의 요리가 들어서는 정식코스. 신선한 생선에 익숙한 현지 주민도 만족하는 점심 식사 코스코스를 즐겨 보세요.

▲ '하나아에 정식' 1,000엔. 계절에 따라 내용이 변한다.

▲ 구라요시시 아마네539-7
①11:30~13:30(최종 주문시간)
②17:00~23:00(최종 주문시간)
③무휴




다이센 물고기센터 미쿠리아 ☎0859-54-5511

풍어 깃발이 나부끼는 점내에는 잡아올린지 2시간 이내에 매장에 들어서는 '신선한 식재료'가 대접함. 봄에서 여름에 걸쳐 소리를 비롯한 대형 어패류를 만날 수 있다. 2층의 식당도 함께 이용해 보세요.

▲ '현지 생산 전문점' 이므로 구매자도 제철 생선을 사고 싶다

▲ 사이하쿠군 다이센초 미쿠리아29-4
①9:00~16:00
②화요일




돗토리 지장산 플라자 와타이나 ☎0857-50-1771

'돗토리현을 방문하신 분에게는 새로운 발견을, 돗토리현 주민에게는 재발견' 을 모토로 돗토리현 내의 JA 직송 농산물을 갖춘 음식 정보 전과 거점. 전천후형 홀에서는 특가 페어나 먹거리 이벤트도 적극적으로 전개 중. '맛의 고장' 을 살갑!

▲ 계절야채, 각지의 가공품, 고기류, 빵 등 1000점 이상

▲ 돗토리시 가로초 니시3-323
①9:00~17:00
②무휴




돗토리 돗토리항 해물시장 가로이치 ☎0857-38-8866

근해에서 갓 잡아올린 생선이 즐비한 해물 시장. 4개의 생선가게에서는 제철 생선과 수제 건어물이 즐비하며 많은 사람이 모인다. 관내의 식당에서 현지 생선도 만끽하고 어묵가게와 선물가게도 둘러보자.

▲ 도매상과 어항의 직영 점포가 늘어난다. 매우 실속있는 상품도 발견

▲ 돗토리시 가로초 니시3-27-1
①9:00~17:00 ※계절에 따라 변경 있음. 음식물은 각 가게마다 다르다
②1월 1일




흑설탕과 외산본 설탕으로 마무리한 돗토리현 주민이 즐겨찾는 만주. 안에는 고운 팔랑금, 입에서 살살 녹는 뒷맛 역시 일품. 프랑스산 고급 초콜릿으로 감싼 두번 베어먹으면 딱 좋은 크기의 '후로시키 초코짱' 도 인기 급상승 중.

☎0858-53-2345

▲ '후로시키 만주' (사진 오른쪽) 500엔(8개입)
▲ '후로시키 초코짱' (사진 왼쪽) 500엔(5개입)




아마모토 다후쿠도 후로시키 만주 후로시키 초코짱

▲ 2011년부터 6년 연속으로 '돗토 선택 최고급상' 수상작

▲ 고도부키 제과 이나바의 시로우사기 (사진 왼쪽) 시로우사기 피낭시에 (사진 오른쪽)

다이센 버터를 사용한 촉촉한 생지와 고급스러운 단맛의 노른자팔랑금과의 조화가 절묘. 피낭시에는 프랑스산 구운과자. 아몬드 풍미로 여성에게 호평.

☎0120-178-468



오랫동안 사랑받아 온 상품

1,260엔 (11개입) 1,575엔 (12개입)

▲ 지역 특산 음료수

니치난 마루고토 토마토 (주)시라야마 메이스이 시라야마 메이스이

다이에센 유업 시로바라 우유

▲ 밤낮의 한나 차가 큰 니치난의 기후가 길러낸 달콤함!

864엔 (720ml) 155엔 (500ml)




지역 특산 음료수

니치난 마루고토 토마토 (주)시라야마 메이스이 시라야마 메이스이

다이에센 유업 시로바라 우유

▲ 밤낮의 한나 차가 큰 니치난의 기후가 길러낸 달콤함!

864엔 (720ml) 155엔 (500ml)



다이에센 유업 시로바라 우유

▲ 밤낮의 한나 차가 큰 니치난의 기후가 길러낸 달콤함!

864엔 (720ml) 155엔 (500ml)



흑설탕과 외산본 설탕으로 마무리한 돗토리현 주민이 즐겨찾는 만주. 안에는 고운 팔랑금, 입에서 살살 녹는 뒷맛 역시 일품. 프랑스산 고급 초콜릿으로 감싼 두번 베어먹으면 딱 좋은 크기의 '후로시키 초코짱' 도 인기 급상승 중.

☎0858-53-2345

아마모토 다후쿠도 후로시키 만주 후로시키 초코짱

▲ 2011년부터 6년 연속으로 '돗토 선택 최고급상' 수상작

▲ 고도부키 제과 이나바의 시로우사기 (사진 왼쪽) 시로우사기 피낭시에 (사진 오른쪽)

다이센 버터를 사용한 촉촉한 생지와 고급스러운 단맛의 노른자팔랑금과의 조화가 절묘. 피낭시에는 프랑스산 구운과자. 아몬드 풍미로 여성에게 호평.

☎0120-178-468

지역 특산 음료수

니치난 마루고토 토마토 (주)시라야마 메이스이 시라야마 메이스이

다이에센 유업 시로바라 우유

▲ 밤낮의 한나 차가 큰 니치난의 기후가 길러낸 달콤함!

864엔 (720ml) 155엔 (500ml)

지역 특산 음료수

니치난 마루고토 토마토 (주)시라야마 메이스이 시라야마 메이스이

다이에센 유업 시로바라 우유

▲ 밤낮의 한나 차가 큰 니치난의 기후가 길러낸 달콤함!

864엔 (720ml) 155엔 (500ml)

다이에센 유업 시로바라 우유

▲ 밤낮의 한나 차가 큰 니치난의 기후가 길러낸 달콤함!

864엔 (720ml) 155엔 (500ml)

돗토리 기념선물 셀렉션 총 15개

▲ 방부제를 사용하지 않는 '안심할 수 있는' 맛. 사랑 받아온지 130여년

▲ 밤낮의 한나 차가 큰 니치난의 기후가 길러낸 달콤함!

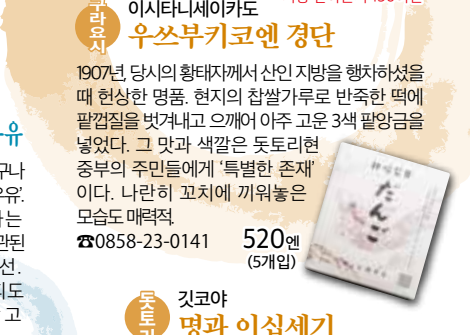
864엔 (720ml) 155엔 (500ml)



이시타니세िका도 우쓰부키코엔 경단

1907년 당시의 황태자께서 산인 지방을 행차하셨을 때 현상한 명품. 현지의 찹쌀가루로 반죽한 떡에 팔랑금을 벗겨내고 으깨어 아주 고운 3색 팔랑금을 넣었다. 그 맛과 색깔은 돗토리현 중부의 주민들에게 '특별한 존재' 이다. 나란히 꼬치에 끼워놓은 모습도 매력적.

☎0858-23-0141 520엔 (5개입)



돗토리 명과 이십세기

동글게 찰라내 배를 본 뜬 모습과 은은한 배의 향기, 입안에서 살살 녹는 식감. 1924년에 발매한 이래, 변치 않는 돗토리의 맛.

☎0857-23-7021

540엔 (8개)

1개(54엔)부터 구입할 수 있으며 여름에는 차게 먹어도 맛있다.

