

エリア	店舗名	メニュー
東部	アジアリゾートラウンジ陶庵	原木しいたけ鹿肉詰めカツ、黒らっきょう和風醤添え（880円）
		原木しいたけ鹿肉詰めカツカレー（1,650円）
		原木しいたけルーロー飯（1,540円）
		シビれる原木しいたけ麻婆丼（鳥取牛入り）（1,650円）
東部	梅乃井	原木椎茸と猪古木煮（コースの一品、13,000円） ・滋味深い原木椎茸と因幡の猪の旨味と香りを合わせた温まる料理
東部	大江ノ郷製麺所	鳥取和牛すき焼きうどん（1,200円） ・甘辛く煮た鳥取和牛や鳥取のお豆腐屋さんのおあげ、地元野菜などをトッピングした、だしが香るあったかいうどん
		天美卵だし巻き定食（1,200円） ・人気の天美卵だし巻き卵を味わう定食です。うどん出汁が香るお吸いもの付き。
東部	沖縄すたいる ちゅらちゅら	原木しいたけ115とゴーヤのチャンプルー（620円） ・県産しいたけと沖縄野菜ゴーヤとの出会い。しいたけの旨味がゴーヤの苦味をやわらげます。
		原木しいたけ115とあぐー豚ミンチとゴーヤのメンチカツ2個（680円） ・沖縄の豚あぐーの旨味・県産しいたけのダブルの旨味でジューシーなメンチカツになりました。
東部	café 木の香り	鳥取県産しいたけ115使用 やくぜん きのごカレー（850円）
東部	カフェ・ダール ミュゼ	とっとり115のしいたけカツ丼（黒らっきょうソースがけ）（1,650円） ・鹿肉のミンチを詰めてカツにしました。カリッ！とろり！ジューシーな美味しさが味わえます。 ・黒らっきょうで作ったソースとの相性もバツグンです！
		とっとり115のしいたけカツカレー（1,650円） ・当店自慢の牛すじカレーの旨味と「とっとり115」しいたけとの相性をお楽しみ下さい。
東部	かぶら亭	準備中
東部	香豊堂	原木椎茸目玉カレー（1,000円） ・肉厚でジューシーな原木椎茸を贅沢にオイル煮しました。 ・スパイスとバターで仕上げた香り豊かな椎茸カレーです。
東部	喫茶 へこ屋	原木しいたけカツカレー（1,100円） ・原木しいたけを一個丸々使った肉詰めカツカレーです。
東部	串天ぷら・おさかな モリノスケ	とっとり115天ぷら（308円） ・外はサクサク食感 肉厚な濃縮した旨味が美味！
		とっとり115とチーズのアヒージョ（748円） ・オリーブオイルとの相性抜群。チーズをからめてお召し上がりください。
東部	コーヒー&カレー 五島	発掘ドリア115 ミニサラダ スープ付（1,500円） ・風味豊かな「とっとり115」をドリアに忍ばせました。
		ハンバーグ定食115” スープ付（1,200円） ・人気のハンバーグに「とっとり115」を混ぜ込みました。きのこたっぷり和風ソースと一緒に楽しみください。
東部	しいたけ会館 対翠閣	きのこランチの一品（原木しいたけステーキ）（2,500円） ・きのこたっぷりの「きのこランチ」の一品、肉厚の115を使ったしいたけステーキです。 ※5名様以上限定で、2日前までに予約が必要です。
		会席料理の一品（原木しいたけステーキ）（6,700円） ・多種多彩なキノコを使った「きのこ会席」の一品。 ・肉厚で食感豊かなしいたけステーキは、しいたけのイメージを変えるほどの美味しさです。
東部	炭火やきとり 土井ちゃん	115しいたけマヨしょうゆ焼き（550円） ・とっとり115原木しいたけを丸ごと焼き上げます。マヨしょうゆとの相性抜群です！
東部	中華菜館 雷安	原木椎茸のあんかけ焼きそば又はたんめん（1,350円） ・椎茸入りの広東風あんかけの焼きそば又はたんめんです。
東部	日本料理 淳	準備中
東部	ピッツェリア レオーネ	準備中
東部	道の駅 西いなば気楽里	原木椎茸の海老蟹合戦定食（1,000円） ・小鉢・刺身3種盛り、揚物（椎茸、海老、蟹）・生姜あんかけ・御飯・漬物・椎茸そば
東部	麺屋 玖	115そば ・しょうゆラーメンに原木しいたけを合わせました。
		115カレーそば ・カレーと合わせて、力強い原木しいたけの味をお楽しみください。

エリア	店舗名	メニュー
東部	焼き鳥たるや 鳥取駅南店	原木しいたけ115串焼き (160円～) ・原木しいたけ本来の味を活かしシンプルに焼き上げます。
		原木しいたけを115を使った一品料理 ・仕入れた原木しいたけに合わせて、お料理を提供します。
東部	やきとりのこころ屋	チーたけ115 (495円) ・しいたけの上にチェダーチーズ、ナチュラルチーズをたっぷりのせ、塩コンブとマヨネーズで味をつけ、ホイル包み焼きをします。
中部	栗膳食堂犬狹	原木しいたけ鍋焼き (920円) ・肉厚の原木しいたけと大山鶏を使ったアツアツ鍋焼き
西部	お食事・喫茶 ココナス	ランチ (コーヒー付) 700円、テイクアウト弁当500円
		シイタケ フライ (ランチ (弁当) のメインに) ・(揚げ物) 生しいたけに境港産のお魚のすり身、もしくは(あれば) 大山鶏ミンチを使用しフライにします。
		精進焼き (焼き物) (ランチ (弁当) のメインに) ・豆腐、キクラゲ、人参、青菜を使用し、詰めて焼いたもの
		甘辛煮 ・治部煮風 ・しぐれ煮 ・おひたし ・たけのご炒め (ランチ (弁当) の副菜に) ・しぐれ煮は鳥取和牛を使用、甘辛煮は乾しいたけを使用、おひたし・煮物はスライスを使用
西部	NAGACHA Café 1801	大山どりとう取原木しいたけ釜めし御前 (1,600円以上) ・看板メニューの大山どりの五日釜めしをベースに、しいたけを押ししていきたいと考えています。
西部	緑水園	原木しいたけのポタージュースープ (300円) ・原木しいたけを食べているような、香りの強いポタージュースープです。
		原木しいたけと大山小麦のフェットチーネのクリームパスタ (1,000円) ・原木しいたけと大山小麦の香りの強いクリームパスタです。