

鳥取縣探尋美食的特別指南



鳥取食探

鳥取

食探

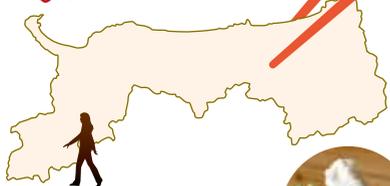
T O T T O R I

鳥 取

有 美 食 !

在鳥取縣品嚐美食的喜悅！

共收錄95件以上



S H O K U T A N

無論何時都正當季！ 美食之都鳥取縣「美味食材」時令日曆

	季節	春		夏		秋		冬		春			
		4	5	6	7	8	9	10	11		12	1	2
魚類	白花枝												
	夏輝(岩牡蠣)												
	境港天然黑鮪魚												
	境港鮭魚												
	飛魚												
	猛者蝦												
	叉牙魚												
	紅雪蟹												
	松葉蟹												
	小松葉蟹												
母蟹													
鳥類	鳥取土雞PIYO												
	大山RUBY豬												
	鳥取和牛(OREIN55)												
野味	山豬												
	鹿												
水果	梨子												
	王秋												
	二十世紀												
	夏姬												
	新甘泉												
	花御所柿												
柿子	輝太郎												
蔬菜	西瓜												
	白蔥												
	路蕎麥(生吃·加工)												
	Nebarikko(山藥)												
	綠閃閃(花椰菜)												
鳥取菇王(段木香菇)													
	月份	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
	季節	春		夏		秋		冬		春			

●關於本手冊
 ·所刊登的資訊為2016年12月所蒐集之資料，所標價格為含消費稅價格。
 ·店鋪內的QR碼為地圖資訊，根據智慧型手機等的機型可能需要專用APP，這種情況下請下載APP後使用。
 ·帶有上述標誌的店鋪是在「美食之都鳥取縣」推進支持活動中表現尤為積極、被授予「三星支持者」稱號的店鋪。



▲…地 ○…時 ◎…休

●美食之都鳥取縣的最新消息請在此瀏覽
 (鳥取縣「美食之都推進課」網站)



P1

品味鳥取縣引以為傲的特色山珍海味！

美食之都「必吃法則」
 嚐遍鳥取品牌

「美味螃蟹大餐」「白花枝岩牡蠣」「黑鮪魚」
 「叉牙魚」「和牛王國鳥取縣」「備受注目的土豬」
 「鳥取土雞PIYO」「段木香菇」「蔥」

P9

手工與驕傲！一舉公開鳥取縣廣受歡迎的「饗餐之旅」風味！

鳥取當地美食
 邊走邊吃大作戰

「鳥取牛骨拉麵」「ITADAKI」「素拉麵」
 「勾芡雜燴麵」「琴浦飛魚排咖喱飯」
 「因幡鹽烤青花魚」「冬絲茶碗蒸」「大山糯米飯」

P13

揭開備受全國關注的「美食之都 鳥取縣」
 「美食」的真相！

源於鳥取！美食文化

「鳥取野味」「咖哩天堂」
 「大排長龍的「那家店」」「咖啡王國」

P15

鳥取縣內推薦&人氣店鋪精選指南

各式餐點名鑑「鳥取食探手冊」

和食、西餐、烏龍麵和蕎麥麵、直售店

P17

從跨越時代的名品到最新作品

鳥取特產精選

P19

今宵暢飲地方酒！

鳥取的美酒佳餚

P9

美味圖片

當地冰淇淋&意式冰淇淋

鳥取冷飲甜點長廊

吃一次就上癮！

鳥取「蓋飯」名鑑

1隻1,300,000日圓！★★★★★
 松葉蟹「五輝星」

在鳥取縣引以為傲的松葉蟹中也獨佔鰲頭的「五輝星 (Itsukiboshi)」，必須滿足蟹甲達 13.5公分和重 1.2kg以上等五個標準，是由 10名鑑定人嚴格甄選出的高級品牌。

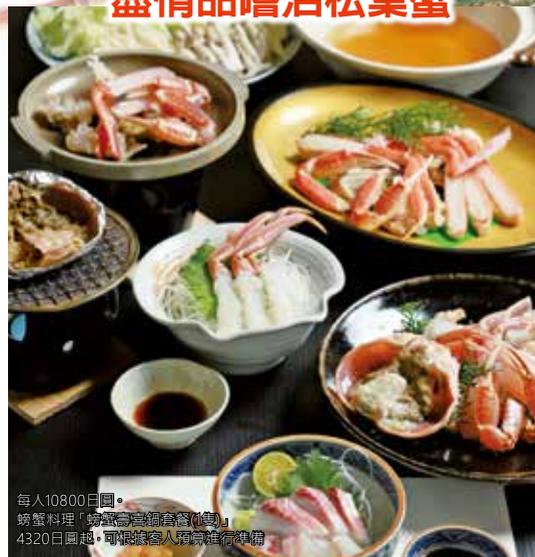
2016年11月的首次競拍中，創下了全國螃蟹最高價紀錄 (1隻130萬日圓)！

“螃蟹”至上

蟹取縣的美味螃蟹大餐

※螃蟹捕撈期請參考P2

盡情品嚐活松葉蟹



每人10800日圓。
 螃蟹料理「螃蟹會席套餐(1隻)」4320日圓起，可根據客人預算進行準備。

嚐遍水池現撈直送的超新鮮「活松葉蟹」！

螃蟹全席套餐

河本魚店 電話0858-32-0236



鮮魚店的「活松葉」全席套餐，一人三隻蟹的壽喜鍋、煮蟹、螃蟹刺身、烤螃蟹(還有味噌烤蟹殼!)，可以盡享體會松葉蟹精髓的各種吃法。享有「天下一絕」(客人)美譽的秘傳高湯螃蟹壽喜鍋，鮮汁浸透的肥美蟹肉和最後的泡飯，留下感動的記憶。
 ▲ 東伯郡湯梨濱町旭102 ○ 預約制 ◎ 無休



精挑細選出的活松葉蟹，如你所見是在水池中進行管理，備受愛吃魚的美食家青睞。
 距離JR松崎站很近的「鮮魚店」。備受愛吃魚的美食家青睞。

無需預約即可品嚐到正宗的松葉蟹！

米子站前輕鬆享用正宗全席套餐

螃蟹五道菜套餐

太平記 電話0859-32-3040



包括入口即化的自製螃蟹味噌、烤螃蟹、螃蟹刺身、螃蟹壽喜鍋和泡飯的完美「全席套餐」螃蟹為1隻半，也建議2人享用。歡迎品嚐50多種的當地特色美食美酒和最高級宴席。

▲ 米子市明治町271 ○ 17:00~24:00(最後點餐時間: 23:30) ◎ 無休



自己烤著吃的螃蟹香氣誘人。
 6000日圓、11月~3月是最佳品嚐季節。

真正美味的螃蟹就在鳥取縣

2015年，鳥取縣的平井伸治知事宣佈「每年11月到3月改稱〔蟹取縣〕」。而且〔蟹取縣〕是螃蟹的原產地，獨有的「螃蟹日本第一」多達五項。

- **螃蟹捕撈量日本第一**（縣內主要漁港的總捕撈量達9,688噸※1。是排名第二的北海道的三倍多，佔盡絕對優勢！）
- **新鮮活蟹出貨量日本第一**（用配備有活水水槽的大型底拖船進行捕撈，出貨銷售活蟹）
- **螃蟹消費量日本第一**（平均每個家庭的螃蟹消費量約為全國平均量的6倍——3,818克。岩美町中學的營養午餐也供應小松葉蟹）
- **螃蟹養殖場日本第一**（縣內在日本海水深230公尺處建有1萬100公頃的增殖場，面積是2,340個東京巨蛋大小）

● **熱愛螃蟹日本第一**（蟹殼超過11公分的松葉蟹出貨時帶有專用標籤，2015年11月開始還誕生了超高級螃蟹「特選鳥取松葉蟹五輝星〔Itsukiboshi〕」）

想要品嚐真正的螃蟹美味，當然首先推來產地品嚐使用當季「活蟹」做出的美味料理。螃蟹季，就來出產最好螃蟹的鳥取縣！

蟹取縣的螃蟹

松葉蟹

漁期：11月6日～3月20日



鮮美芳醇、肉質紮實的公雪蟹。
這是山陰地區的稱呼，需要7-8年才能長大成熟，蟹鉗越重越粗是高級。

※1...根據 2014 年度農林水產省調查

了解真正的螃蟹“鮮美”



包含烤螃蟹的懷石料理
在1萬日元左右（需要預約）



鮮美到連湯汁都要喝光光。15000日圓～+10%服務費

來鳥取的鄉土料理店了解螃蟹的鮮美
烤螃蟹

鄉土料理 花暖簾 電話0857-23-0494



全國愛吃螃蟹的吃貨們讚不絕口的超特選松葉蟹
蟹壽喜鍋

蟹吉 電話0857-22-7738



不少國內名人都是粉絲。選用的是仲介人店主選出的最高級松葉蟹。秘傳高湯讓人愛不釋口，大口朵頤，口感Q彈十足，鮮美甘甜。「想要嚐一次」也是理所當然。▲鳥取市末廣溫泉町271 ☎ 17:00~22:30※週六、週日13:00~15:00時段也營業※預約制 ☎ 無休



還有豐富的“超值”螃蟹！

紅雪蟹

9～6月底限定。詳情需確認。4320日圓

滿意度120%

9～6月供應

紅雪蟹套餐

餐館 美佐 電話0859-42-3817



想要了解紅雪蟹的“真髓”，就要吃這個。1人份豪華套餐，約用兩隻螃蟹烹製成新鮮十足的螃蟹刺身、烤蟹和創意火鍋。還能品嚐到本店特色單點料理。▲境港市京町6 ☎ 17:30~23:00(最後點餐時間：22:30) ☎ 週日、國定假日的週一、12月31日~1月6日



紅雪蟹

蟹取縣的豪爽迴轉握壽司

大份量蟹壽司(二貫)

全年供應

TORETORE市場日本海 電話0857-38-3736



鳥取縣內港口直送的活雪蟹做成的貨真價實「DOSSARI(大份量)」名產車籠卷壽司。生蟹肉特有的甘甜與水嫩也很有魅力。▲鳥取市晚稻348「AEON購物中心鳥取北」1樓 美食街 ☎ 11:00~22:00(最後點餐時間：21:30) ☎ 根據AEON購物中心鳥取北的休息安排



母蟹

3500日圓 (10月底截止，需要事先確認)

網羅母蟹的全部！“極上蓋飯”

母蟹蓋飯

11月解禁~1月供應

味歷 ANBE 電話0857-29-9125



俘獲了很多狂熱粉絲，表示「一旦解禁就一定去吃！」。蓋飯材料是拌有蟹黃的雙拼，蟹殼煮蟹黃、店主醃蟹卵加上入口即化的濃厚蟹黃，盡享母蟹的所有鮮美！▲鳥取市彌生町175-2 ☎ 18:00~22:00 ☎ 週日
※母蟹蓋飯供應期間無休。
平日12:00~13:30、週六、週日、國定假日11:00~14:00時段也營業

新鮮水嫩入口即化的小松葉蟹

含小松葉蟹刺身的套餐，供當天來回的客人享用
每人8640日圓起



飽餐甘甜小松葉蟹

螃蟹全席套餐*

11月解禁~3月供應

民宿 SANGENYA 電話0857-72-0184



籃子中“堆起”的小松葉蟹，是過去做過漁夫的店主精挑細選的編代產蟹。「整隻螃蟹套餐」1萬1880日圓起。歡迎來本店住住，放鬆身心，盡情品嚐甘甜刺身與Q彈十足的水煮蟹肉。▲岩美郡岩美町浦富2827 ☎ 預約制 ☎ 無休
※基本供應松葉蟹套餐。小松葉蟹在11月解禁後開始供應

三大嚐遍!! 寶蟹

蟹取縣當然有好吃的螃蟹，而「好吃又便宜」的螃蟹也有三種！每一種都風味獨特，漁期也各不相同。吃過三種寶蟹，才真正配得上「螃蟹通」的稱號。

紅雪蟹

漁期：9月1日~6月30日



風味豐富、春天以後也吃得到
生長在比雪蟹更深的深海中。肉質很甘甜，蟹黃濃厚，漁期長，價位親民。

母蟹

漁期：11月6日~12月31日



蟹黃和蟹卵、高湯也很美味
母蟹蟹，令螃蟹愛好者無法拒絕的蟹黃、蟹卵，吸引了眾多忠實粉絲。

小松葉蟹

漁期：1月20日~2月28日



鮮嫩、甘甜也有魅力
剛剛脫皮不久、蟹甲柔軟的雪蟹。入口即化的口感和甘甜也很有人氣。

所述螃蟹料理的供應期間可能會根據漁期而出現變動