

**仓吉 Restaurant & Cafe 白壁俱乐部** 电话:0858-24-5753

明治41年(1908年)作为银行修建而成,在国家登记有形文化遗产的建筑内享用绝品法餐。精选当地食材,香肠和火腿均为自制。在高贵的氛围中,品尝套餐料理,享受优雅时光。

▲仓吉市町2540 ●10.30-20.30 (最后订餐截止) ●周三(如逢节假日则营业,次日休息),每月第3个周二(周二晚餐时段休息)

▲“自制香肠土豆沙拉”单点1000日元起




**鸟取 cafe SOURCE** 电话:0857-21-3457

鸟取的“咖啡文化”宣传据点。盛在中井窑餐具中的县产牛排盖浇饭,浇头是特制八丁味噌拌的三种蘑菇。甜点也多达十多种,深受女性的青睐。时令意面也不容错过。

▲鸟取市弥生町227 Grace大厦2楼 ●12.00-24.00(最后订餐截止至23.30) ●元旦

▲“牛排盖浇饭午餐”1280日元(附沙拉)




**鸟取 鹿野荞麦道场** 电话:0857-84-3888

新菜单“薰香荞麦”为了让食客品味荞麦的清香,从麦子磨法开始便极为讲究,坚持手磨。请品味荞麦的风味和口感,根据喜好选择红盐、柚子盐、芥末盐等吃法。

▲鸟取市鹿野町鹿野2448-9 ●11.30-14.00(周六、周日、节假日-15.00) ●每月第2个周四、1月1、2日

▲每天限十份的“薰香荞麦”(普通)850日元




**日吉町 农产品直销处 交流村ASUPAL** 电话:0859-27-0313

JA鸟取西部直销店。特产白葱及西兰花等蔬菜以及花卉、瘦肉等种类丰富。店内的“米工房”按四个等级对县西部各地的大米免费提供碾米服务。日式副食品区也很有人气。

▲西伯郡日吉津村日吉津1450 ●9.30-18.00 ●元旦-1月3日

▲当季活动也很充实,从早上开始便有许多人来访。




**江府 MICHIKUSA** 电话:0859-75-2032

从03年一直经营至今的农民直营店。洁净水源和空气的奥大山早晨现摘蔬菜、药膳、粗卷寿司等妈妈们的料理也很有人气。春天有野菜,秋天有蘑菇,奥大山独有的“大地恩惠”也是丰富多彩。

▲日野郡江府町佐川908-3 ●9.00-17.00(※1-3月为周四、周五、周六和周日的9.00-15.00) ●无休

▲粗卷寿司尤其有人气,各季食材会不断变化,都很好吃。




**白天活力 午餐推荐 番外篇**

**旬门 仓吉店** 电话:0858-24-5062

主要为境港捕捞的山阴鱼类,前菜、刺身、蒸物、烤物、茶碗蒸等等,厨师精心打造的约15道佳肴所构成的御膳套餐。仅限午餐的美食,连习惯吃鲜鱼的当地人也能大快朵颐、满意而归。

▲仓吉市山根539-7 ●11.30-13.30(最后订餐),17.00-23.00(最后订餐) ●无休

▲“午餐御膳”1000日元,具体内容会应季而变。

厨师烹饪,每天15份套餐




**大山 鱼鲜中心 MIKURIYA** 电话:0859-54-5511

大渔旗随风飘动的店内,出水2小时内便送到店面的“新鲜鱼”齐聚一堂。春天到夏天还有机会看到蝶螺等大个头鱼贝。可以到二楼的食堂享用。

▲西伯郡大山町御来屋29-4 ●9.00-16.00 ●周二

▲正因为是“当地专卖店”,所以买家也对应时令鱼鲜挑选




**鸟取 地场产PLAZA WATTAINA** 电话:0857-50-1771

在“给来县者以新发现,给县民以再发现”这一理念的指导下,经销县内JA直送农产品、宣传美食信息。还在全天候型大厅内积极举办特卖会及美食活动等,让人切身感受“美食之都”的魅力!

▲鸟取市贺露町西3-323 ●9.00-17.00 ●无休

▲时令蔬菜、各地加工品、瘦肉、面包等1000多种。




**鸟取 鸟取港海鲜市场 KAROICHI** 电话:0857-38-8866

经销前浜出水新鲜海产品的海鲜市场。四个鲜鱼店有应季鱼鲜和自制干货,有时甚至是人山人海。在馆内的餐馆能够尽情享受当地鱼的美食,不妨去圆筒鱼糕店及特产店逛逛吧。

▲鸟取市贺露町西3-27-1 ●9.00-17.00(※会应季而变,餐饮店营业时间因店而异) ●元旦

▲中介及渔协的直营店铺林林总总,还能发现超值商品。




**鸟取特产 精选** 共15种

黑糖与和三盆砂糖制成的县民“专享”馒头甜点。馅料是红小豆,后味好,一不留神就一口气吃光了。法国产高级巧克力包起的两口大小的“风吕敷巧克力”的人气也在飞涨。电话:0858-53-2345



皮薄又香喷喷,简直馋死人,非独立包装的“朴素”包装也很有人气

**畅销商品**

**山本OTAFUKU堂 风吕敷馒头 风吕敷巧克力**

(右边照片) 500日元(8个装)  
(左边照片) 500日元(5个装)

2011年起连续六年荣获“Monde Selection最高金奖”的获奖作品

**寿制果 米李 因幡白兔 (左边照片) 白免费南雪 (右边照片)**

采用大山黄油的温润面皮与优雅甘甜黄馅的组合极为精妙。费南雪是法式糕点。杏仁风味深受女性好评。电话:0120-178-468




充满乡土情怀的鸟取县特产,从跨越时代的名品到最新特产应有尽有,在家也能尽情体验“美食之都”!

※所介绍的商品可在县内特产店、零售店购买,部分商品需要事先预约,价格为一般建议零售价格。

**不使用防腐剂的“安心”味道 深受青睐130多年**



**当地饮料**

**日南 日南番茄加工 整个番茄**

日野川源流栽培的完熟番茄100%番茄汁。完整四个番茄的奢华享受。浓厚甘甜与深邃口感,喝过的人纷纷为之倾倒。电话:0859-82-0413

**(株)白山命水 白山命水**

关东及九州地区也有很多拥趸者。内含“温泉成分”※,从地下240米深处汲取的高纯度水也是其魅力所在。※含有“三朝温泉”中特有的天然氢。电话:0858-28-1441

县内超市有售。兼设有工厂的“水之站白山命水”可试饮、汲水(免费)

**大山乳业 白玫瑰牛奶**

鸟取县民人尽皆知的“白玫瑰”。奶农组合特有的生产到销售的一条龙体制确保了牛奶的新鲜。利用鲜牛奶制作的咖啡也是畅销商品。电话:0858-52-2211

学校配餐中必不可少的牛奶 85日元。咖啡和混合果汁 各95日元(各200ml)




**石谷精華堂 打吹公园团子**

明治40年(1907年),当时皇太子出巡山阴时进贡的佳品。当地糯米米粉做成的年糕,加上去掉豆皮的柔滑三色馅料,其风味和颜色对于县中部的人而言是一种“特别”的存在。摆在一起时赏心悦目也是其魅力。电话:0858-23-0141

520日元(5个装)



**鸟取 龟甲屋 铭果二十世纪**

梨子的清香慢慢在舌尖融化的口感。自大正13年(1924年)发售以来从未改变的鸟取味道。电话:0857-23-7021

1块(54日元)起卖,夏天可以冷藏后食用

