

Vege Kani ベジカニへ応募!

対象店舗でベジカニメニューを食べて **アンケート**

に答えると抽選で**22名に蟹商品**が当たる!

応募締切:
2022.3.6



対象店舗

※最新の対象店舗情報はベジカニサイトに順次掲載していく予定です。

【米子・皆生温泉】

- ・皆生つるや
- ・居酒屋 庄屋

【倉吉駅】

- ・倉吉シティホテル
- ・ホテルセントパレス倉吉

【吉岡温泉】

- ・福田屋旅館
- ・摘草の宿 湯菜花

【鳥取駅・鳥取温泉】

- ・温泉旅館 丸茂
- ・ビストロフライパン



【大山】

- ・大山ユートピア
- ・チロル&白樺
- ・とやま旅館

【羽合温泉】

- ・鯉の湯

【鹿野温泉】

- ・国民宿舎 山紫苑

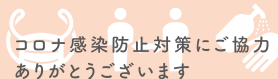
【三朝温泉】

- ・ブランナールみささ
- ・三朝館
- ・三朝薬師の湯 万翠楼

発行・問合せ

鳥取県 国際観光誘客課

電話:0857-26-7633



コロナ感染防止対策にご協力
ありがとうございます

鳥取県新型コロナ特設サイト



鳥取へのアクセス

✈ 東京から
飛行機で約1時間

🚆 大阪から
「特急スーパーはくと」で
約2時間30分

Vege Kani Campaign

ベジカニキャンペーン

2022.1.15(土)~2.28(月)



鳥取県産のきのこや野菜 × カニ

旬の野菜パワーをチャージして、
1年のはじまりをととのえていきましょう♪

詳細はこちら!



鳥取 の 食材

海も山も里も近い、地形に富んだ鳥取県。
海だけじゃない、山の幸も里の畑の幸も、おいしいですよ。
地球にも体にも優しいベジカニメニューをどうぞ、めしあがれ。



旅先の地元の農産物を食すベジカニは、輸送時のCO₂排出量の削減と、生産者の応援、農地の多い鳥取の里山の保全につながります。

アカモク

ミネラルと食物繊維、フコイダンのネバネバパワー、抗酸化作用のフコキサンチンが豊富なスーパーフード・海藻アカモク。秋から春の冷たい日本海でじっくり育ちます。漁船のプロペラに絡まり厄介者だったアカモクは、今では漁師や作業所の新たな収入源となっています。

ブロッコリー

ブロッコリーはカロテンやビタミンCを多く含みます。大山のブロッコリーは大山裾野の清らかな湧き水と、肥沃な黒ぼく土で育ち、寒い時期には自身に栄養分を蓄えてさらに甘くなります。

いちご

いちごは果物の中でもビタミンC、葉酸の含有量が多く、甘酸っぱくておいしい冬の人気者。冬に日照時間が少ない鳥取県ではゆっくり育つ緻密な果肉のいちごが自慢です。いちご狩りが楽しめる農場もたくさんありますよ。

白ネギ

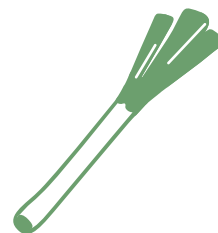
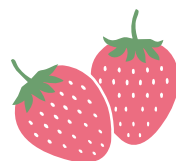
ネギに多く含まれるアリシンは抗酸化作用があるほか、疲労回復を助けるビタミンB1の働きを向上させます。特に冬の鳥取県の白ネギはおすすめで、加熱すると甘くトロけます。さらに、雪に当たると甘みを増します。蟹など魚介類にも相性抜群です。

しょうが

冬に嬉しいポカポカ効果で有名な生姜。一日の寒暖差が大きく冷涼な気候と清らかな水でじっくり育ち、雑味が少ない鳥取の生姜。収穫後は熟成させてほどよく水分を飛ばし辛みと風味を凝縮させます。

きのこ

実はきのこ王国の鳥取県。きのこは食物繊維、ビタミンB1、B2、ビタミンD等が豊富です。原木で育つ椎茸は木の栄養を吸い取って育つ、それ自身が健康的な食材です。森できのこを育てることで山に人の手が入り、健全に保つことができます。



ウェルカニー /



カニ

鳥取県は蟹の水揚げ量日本一！秋冬シーズンは「蟹取県」に改名して皆さまをお迎えます。

食材の紹介動画
配信中!

VISIT
TOTTORI,
JAPAN
チャンネル

