



#鳥取ラーメン

7月11日はラーメンの日。今やその知名度は全国区となった牛骨ラーメンをはじめ、鳥取県には地元ならではのラーメンが多くあります。鳥取の味を楽しんでみましょう。



はみ出る大きさ！
こだわりのチャーシュー！

チャーシューメン 1,000円

SNS特典 チャーシューメン100円OFF ※1人1回限り

米子市 ラーメン悟空
チャーシューメンは県内産の豚ガラと醤油がベース。自家製のモモ・バラ・ト3種のチャーシューを食べ比べできる逸品です。
☎0859-56-4266 米子市淀江町西原1096-3
🕒11:00～16:00、17:00～22:00
📍水 有 📍ramengoku.co.jp/

境港産まぐろの旨味と
アカモクのどろみ！

まぐるラーメン 900円

SNS特典 まぐるラーメン50円OFF ※グループ全員に有効

境港市 健食倶楽部 元気亭。
まぐろの頭から取った出汁とまぐろフレーク、さらに神の海藻・アカモクに伯耆町金屋谷産のネギよく混ぜてから食べるのがポイントです。
☎0859-42-3551 境港市大正町38
🕒10:30～15:00、17:30～22:00
📍水 有

老舗の牛骨スープは
コク深いのにあっさり

ラーメン 750円

SNS特典 ねぎトッピングサービス ※1人1回限り

米子市 満洲味 (ますみ)
県産牛骨のコクの中に醤油のまろやかさを感じられ、ストレート麺とも相性抜群。全国にもファンが多い、70年以上続く老舗です。
☎0859-22-9405 米子市西福原9-21-15
🕒11:00～18:00
📍月 有

自家製梅酢の酸味が
暑い季節にぴったり

冷製チャンボン 1,000円

SNS特典 冷製チャンボン50円OFF

日野町 味処 四季
県産の野菜をはじめ、10種以上の具材が入ったヘルシーメニュー。つるもち食感の透き通った麺が特徴で梅酢との相性も抜群！
☎0859-72-1586 日野町白野町日野277-8
🕒11:00～14:00
📍月 (祝祭日は営業、その際は翌火が休) 有

無添加無化調
県産食材を贅沢に使用

特製醤油らぁ麺 1,100円

SNS特典 次回使えるトッピング無料券進呈 ※1人1回限り

大山町 らぁ麺 池島
大山産ハーブチキン、大山豚の清湯スープ、境港産のイワシ煮干し等をブレンドしたこだわりの出汁は醤油・塩・味噌からお好みです。
☎050-8884-9898 西伯郡大山町富長123
🕒11:30～L.O.14:30、土日のみ17:00～L.O.19:00
📍火・水 有

煮干100%使用の
濃厚なスープ！

純煮干中華蕎麦 900円

SNS特典 純煮干中華蕎麦100円OFF

米子市 米子ノ貫 (へちかん)
境港の煮干で仕上げた風味豊かなスープ。素材の保管や調理にもこだわり、煮干の甘さを丁寧に引き出した味わい深い逸品です。
☎0859-34-6633 米子市米原5-1-37
🕒通業11:00～15:00、不定期18:00～21:00(Twitterで発信中)
📍無休 有

まぐろの出汁を堪能
大山寺参道ラーメン

大山寺参道ラーメン 580円

SNS特典 大山寺参道ラーメン50円OFF ※1回で2人まで利用可

大山町 大山時間Shop～大山寺参道店～
スープの出汁には境港水揚げのまぐろを使用。須田農園の大山柚子をトッピングした爽やかな香りのまぐろだし醤油のラーメンです！
☎0859-57-9083 西伯郡大山町大山116-5
🕒10:00～17:00
📍無休

素材にこだわった
新感覚の一杯を！！

特製鶏白湯そば 1,200円

SNS特典 次回豚チャーシュー1枚無料

米子市 麺処 想 (そう)
鹿野地鶏ピヨと県産豚骨を高火力で煮出したスープ。カブチーノ状に泡立たせたクリーミーな鶏白湯は、他では味わえない絶品の一杯！
☎米子市角館町1-73アクティビル101
🕒11:30～14:00、18:00～21:00
📍無休 有 高島屋パーキング無料券有

コクとシビ辛で
リピート率多数！！

大山小麦の汁なし担々麺 850円

SNS特典 煮卵1個サービス

鳥取市 めんや ふうたろう
大山全粒粉を店内で製麺したもちもち触感。ミンチ、スパイスなど手作りにこだわり、自家製五香ラー油が食欲をそそります。
☎0857-23-9233 鳥取市永楽温泉町213
🕒昼11:00～14:00(L.O.13:45)、夜18:00～22:00(L.O.21:45)
📍水・土・日・祝 無 📍www.instagram.com/fuutarou_yome/

地元豚骨鶏ガラの
アツアツあんかけ

あんかけちゃんぽん 780円

SNS特典 50円OFF ※1人1回まで可

鳥取市 中華料理 島忠花
安くてボリューム満点の町中華。鳥取名物のちくわが入った野菜が具沢山のあんかけは、コッテリすぎず大満足です。
☎0857-26-2132 鳥取市川端3-108
🕒11:00～14:00、17:00～19:00
📍日・祝 有

真心を込めた一杯
牛骨の極みを堪能！

肉ざんまい 1,680円

SNS特典 150円以下のトッピング1品サービス ※1人1回まで可

鳥取市 牛骨ラーメン専門店 藤喜
スープ、麺、チャーシューなど多くの県産食材を使用。スープはあっさりだがコクがあり、大ぶりの大山豚のチャーシューがのった一杯は大満足！
☎0857-21-1511 鳥取市今町2-118-3 OKビル1F
🕒11:00～15:00、17:00～20:00
📍無休 有

代々受け継いだ
元祖素ラーメン

素ラーメン 550円

SNS特典 トッピング増量 ※1人1回まで可

鳥取市 武蔵屋食堂
鳥取県産の大山こむぎを100%使用した麺は、舌触りがツルツルとして食感がもちもち優しい！甘いつゆとの相性もピッタリです。
☎0857-22-3397 鳥取市職人町15
🕒10:30～21:00
📍日・祝 有 📍G348.jp/

大山こむぎ麺使用！
牛×豚の濃厚な味わい

牛骨背脂ラーメン 1,100円

SNS特典 細麺の半玉替え玉サービス ※1人1回限り

米子市 とん楽 両三柳店
牛骨と豚の背脂を合わせたスープに大山こむぎ麺がマッチ！ネギ、もやし、チャーシュー、メンマ、甘酢ニンニクが乗った大満足の一杯です。
☎0859-35-3225 米子市両三柳5383-1
🕒11:00～14:00、18:00～22:00(日祝～21:00)
📍月 有

こだわりの旨み
王道の牛骨ラーメン

牛骨塩ラーメン 780円

SNS特典 ラーメン100円OFF ※1人1回限り

米子市 麺屋 噂
県産牛骨と和牛すじ肉をじっくり煮込んだ絶品スープ。店主の信条が凝縮された、牛骨だけとあっさり食べやすい味が病みつきに。
☎0859-31-5650 米子市車尾5-12-29
🕒11:00～14:00
📍月、第3火 有

大山どりの旨み！
鶏専門店のラーメン

中華そば (醤油・塩) 680円

SNS特典 中華そば100円OFF ※1人1回限り

境港市 若鳥焼 あおみどり
大山どりの出汁と低温調理された鶏チャーシューを味わえるランチ限定メニュー。麺も地元製麺所のものを使用しています。
☎0859-46-0444 境港市元町29-2
🕒11:30～L.O.13:30、17:30～L.O.21:00
※ランチは火～金のみ営業 日・祝 有

シメにもびったり！
焼肉屋の特製ラーメン

うしや牛骨ラーメン 850円

SNS特典 トッピング1つサービス

米子市 赤坂焼肉うしや 鳥取米子店
鳥取県産牛骨を2日間かけて仕込んだスープ。県産自家製白ネギオイルがけ。単品は21時以降の提供です。牛骨辛味噌もおすすめ！
☎0859-30-2991 米子市焼肉2422(2F) 焼肉B1F
🕒月・火・水17:00～2:00、全土17:00～3:00、日祝17:00～23:00
📍水 コインP 2時間無料有

やみつきになる旨さ！
濃厚味噌ラーメン

頂味噌ラーメン 900円

SNS特典 50円OFF ※1人1回まで可

鳥取市 味噌麺処 頂
こだわりの濃厚味噌スープは、飲み干すほど美味しい！ラーメンの上には、肉味噌ととろとろに煮込んだ県産豚のバカがのっています。
☎080-9065-4452 鳥取市永楽温泉町106
🕒11:30～L.O.14:00、17:30～L.O.20:30(全土18:00～スープ無料)
📍日、不定休 無

県西部の牛骨を使用
絶品コク旨スープ

鳥取県の新定番！
牛骨ラーメン(醤油・味噌・塩) 790円

SNS特典 トッピング1品サービス ※1グループ全員利用可

鳥取市 札帳亭
店主が試行錯誤し完成した牛骨ラーメン。牛脂の甘みと香ばしさをを感じるスープと、少し固めの麺が絶妙にマッチ！癖になる味です。
☎0857-28-2441 鳥取市湖山町北2-134
🕒11:00～21:00
📍不定休 日店舗8台、向かい6台

鹿骨から出汁を取った
濃厚な担々麺

担々麺&から揚げ 980円

SNS特典 次回来店時100円OFF

鳥取市 Local Dining STORY'S 湖山店
県産の鹿骨と鶏ガラなどの自家製スープに芝麻醬、豆板醬などをブレンドした本格流。唐揚げもセットでボリュームです。
☎0857-38-8011 鳥取市湖山町東2丁目133
🕒ランチ11:00～14:00(L.O.13:30)、ドリンクオーダー11:00～17:00
📍水 多数 📍www.instagram.com/stories364/

大山どりの鶏ガラ醤油
後味の良い清湯スープ

わんたんめん 900円

SNS特典 会計時100円OFF ※1人1回まで可

鳥取市 麺屋 玖 (きゅう)
こだわりの味を追求し、上品な旨みに仕上げた醤油味のスープ。地元野菜を中心に使用。大山どりの鶏チャーシューも絶品です。
☎0857-20-2340 鳥取市正通寺107
🕒11:30～14:30、18:00～21:00(日は昼のみ営業)
📍月 有

とり、たべ TORI TABE

>>> <https://toritabe.jp/>

食を通じて盛り上がる、食パラダイス鳥取県

海・山・里の豊かな自然環境に恵まれ、素晴らしい食材が数多く生み出される鳥取県。
“食パラダイス鳥取県”はその素晴らしい食資源をアピールするとともに、食を通じて県民の皆さんの誇りと地域への愛着を醸成することを目的としています。

濃厚なとんこつで
不動の人気を誇る

とんこつ湯 890円

SNS特典 チャーシューor150円以下トッピング

米子市 拉麺屋 神楽 (からく) 米子店
とんこつといえばコレ！神楽一番人気の濃！鳥取県産豚骨の濃厚スープに、辛味噌、香油がアクセント。こってり派にはたまらない、一杯。
☎0859-31-2130 米子市若生4丁目11-35
🕒11:00～22:30(L.O.22:00)
📍無休 有

ご当地牛骨タンメン
連日賑わいの話題店

牛骨炭焼タンメン 790円

SNS特典 チャーシューor150円以下トッピング

米子市 元祖 東京湯麺 神楽 (かんな)
5月にオープンしたタンメンの専門店。1日分の野菜を目標に、地元産野菜がどっさり！スッキリ系の牛骨スープで、女性に人気が出そう。
☎0859-22-7172 米子市西福原9丁目19-40
🕒11:00～21:00(L.O.20:45)
📍無休 有

伝統を大切にされた
昔ながらのラーメン

牛骨吉岡らーめん 780円

SNS特典 チャーシューor150円以下トッピング

鳥取市 横浜家系ラーメン 吉岡家 鳥取店
県産牛骨・鶏ガラ、赤碓の桶屋醤油を使い、系列店のごつつおとは異なるあっさり系。新しくも懐かしもある味です。山陰両県で展開中！
☎0857-54-1141 鳥取市千代水1丁目154
🕒11:00～23:00(L.O.22:45)
📍無休 有

三位一体のおいしさ
一度食べたたら虜

東京まぜそば 850円

SNS特典 チャーシューor150円以下トッピング

米子市 元祖 東京まぜそば 麺屋 まつり
地元白ねぎ、ニラ、大山豚、東伯牛などの具材に、旨辛ミンチ肉とマイルドな牛骨出汁が絡み合う一杯。メの溶き卵追いスープまで楽しめます。
☎050-1566-5710 米子市米原7丁目16-20
🕒11:00～22:00(L.O.21:45)
📍無休 有

行列がでる有名店
飲んだ後のべに最高

ごつつおらーめん 750円

SNS特典 チャーシューor150円以下トッピング

倉吉市 ごつつおらーめん 倉吉本店
大山小麦をブレンドした中太ちぢれ麺に、鳥取県産牛骨のスープが絡み合う。地産地消にこだわった体に優しい牛骨ラーメン。
☎0858-26-3813 倉吉市上井町1丁目370
🕒11:00～14:00、18:00～翌2:00
📍月、木(昼) 有 📍gottsu.jp/kurayoshi.html



掲載のラーメンを

SNSに投稿して特典GET!! 抽選でプレゼントが当たる!!

開催期間

6/26 ~ 7/31



この3つのハッシュタグを必ずつけて投稿!

#鳥取ラーメン #とりたべ #食パラ

Twitter、Instagramに注文したラーメン写真をハッシュタグをつけて投稿しよう! 投稿画面を見せるだけで、割引などの特典を受けることができます。さらに抽選で鳥取県食のみやこ推進課より豪華プレゼントが当たるチャンス!



詳しくはQRコードからご確認ください!



長崎ちゃんぽん レギュラーサイズ/690円

SNS特典 ぎょうざ(3ヶ)サービス ※1人1回まで可

鳥取市 リンガーハット イオン鳥取店
リンガーハットのために開発されたキララゲ。たっぷり入った国産野菜と、もちもちの自家製太麺で満足感が得られる長崎ちゃんぽんです。
☎0857-51-0800 鳥取市天神町1-1階フードコート
☎11:00~20:00
☎イオン鳥取店の営業日による ☎イオン鳥取店駐車場利用



えごまラーメン/650円

SNS特典 ソフトドリンクサービス

若桜町 道の駅若桜 桜ん坊
醤油ベースのあっさりスープ。若桜町産のえごま、吉川豚をトッピング。食感、香りも楽しめるラーメンです。
☎0858-76-5760 八頭郡若桜町若桜983-2
☎9:00~15:00
☎月曜不定休 ☎有 ☎michinoeki-wakasa.com/



ブラックらーめん/830円

SNS特典 レアチャーシュー1枚サービス ※1人1回まで可

岩美町 めん処 日の出丸
県産醤油を使用した深いコクのスープと香ばしい海老の香りがベストマッチング。力強い醤油の旨さが自家製の細麺と絡み合います。
☎0857-77-3988 岩美郡岩美町新井339-3
☎11:00~L.O.14:30、夜営業土、日、祝17:30~L.O.20:00
☎火 ☎12台



元祖 白ネギらーめん(塩、醤油)/980円

SNS特典 ぎょうざ(5ヶ)1人前サービス ※他サービス併用不可

鳥取市 本家夢屋 扇町店
地元の人の口に合うよう研究された麺、スープが自慢!スパイスの効いたシャキシャキ白ねぎたっぷりラーメンが絶品です。
☎0857-25-5755 鳥取市扇町130
☎11:00~15:00、17:00~21:00
☎水 ☎6台 ☎yumeya-g.co.jp/



吉成ラーメン/759円(改定有)

SNS特典 ハーフチャーハンサービス ※吉成ラーメン1杯につき1皿

鳥取市 餃子専門店 心気 大阪王将 吉成店
少し甘めのコクのある醤油ベースのスープで、炙った鳥取産のねぎの香ばしい旨味がアクセントにクセになるラーメンです。
☎0857-53-0567 鳥取市吉成779-1
☎11:00~23:00(L.O.22:00)
☎無休 ☎有



HOME特製冷やし中華/900円

SNS特典 セットドリンクサービス

八頭町 HOME8823
全て県産の夏野菜をふんだんに使用した夏の定番冷やし中華。特製ダレと一緒にツルッと召し上がれ!
☎0858-71-0291 八頭郡八頭町見橋中176-4
☎11:00~14:30(L.O.14:00)
☎水 ☎有



ネギキャンラーメン 味玉のせ/880円

SNS特典 味玉orご飯サービス ※鳥取県産店でも利用可

八頭町 海鮮醤油房 周月 鳥取八頭店
店内製麺、無化調が自慢のラーメンに、湯梨浜町の青ネギをたっぷり!ネギは店内手切りで鮮度抜群!シャキシャキ感が楽しめます。
☎0858-71-0756 八頭郡八頭町奥谷139-2-2
☎11:00~21:00
☎水 ☎有 ☎www.shugetsu-tottori.com/



鳥取和牛のコクが旨さの秘密

SNS特典 10%OFF

鳥取市 焼肉屋 大平門 湖山店
鳥取和牛にこだわった焼肉屋のランチ限定のお得なラーメンセット。鳥取和牛の牛脂がスープにコクを出し、ライスとの相性が最高です。
☎0857-32-1313 鳥取市岩吉195-6
☎火~金12:00~15:00(L.O.14:30)、17:00~21:00(L.O.21:00)、土日祝12:00~14:00(L.O.13:30)、17:00~22:00(L.O.21:30)
☎月 ☎20台



牛骨ラーメン しょうゆ(極み白)/730円

SNS特典 大盛サービス ※1投稿につき1人1回まで

琴浦町 牛骨ラーメン たかうな
県産牛骨や地元の薄口醤油使用のスープ。注文後に炙ってトロトロ、大山豚のチャーシュー。地元の味にこだわった一杯です。
☎0858-53-2550 東伯郡琴浦町下伊勢527-6
☎11:00~14:30、全~日は夜営業有(17:30~20:00)
☎月(祝日の場合は昼のみ営業) ☎有



角煮肉みそラーメン/930円

SNS特典 角煮肉みそラーメン50円OFF ※1人1回まで

湯梨浜町 中華レストラン 悟空
角煮がやわらかでジューシーな肉みそラーメンその他、定食などボリューム満点のメニューが勢ぞろいの悟空。本格的な中華料理が食べられます。
☎0858-35-4705 東伯郡湯梨浜町久留11-2
☎11:00~14:00、17:00~20:00 ☎木 ☎有



牛骨ラーメン/720円

SNS特典 味玉トッピングor大盛サービス ※1投稿につき1人1回まで

倉吉市 廻屋 八兵衛
こだわりのスープがよく絡むちぢれ麺に、長時間煮込んだトロトロチャーシュー。県産の牛骨スープはしっかり系ながらまるやかな味わいの逸品です。
☎0858-26-3555 倉吉市福庭町1-101
☎11:00~14:30、18:00~20:30 ☎火 ☎有



冷やし担々麺/900円

SNS特典 冷やし担々麺50円OFF ※1人1回まで

倉吉市 らーめん豚龍(とんりゅう)
メインのチャーシューは県産の豚バラを使用。濃厚な冷やし担々麺は夏限定!とんこつラーメンやちゃんぽんだらーめんも種類豊富です。
☎090-9166-5027 倉吉市上井町2-1-7 ☎不定休 ☎有
☎11:30~14:30、18:00~24:00※時短営業有



いのししラーメン/770円

SNS特典 10%OFF ※1投稿につき1人1回まで

琴浦町 かつろぎ亭 ひこべえ
猪骨からじっくりと出汁を取ったあっさりとしたスープに、猪肉の香ばしいチャーシューをトッピング。おいしくて、地球に優しい一杯です。
☎0858-52-1028 東伯郡琴浦町八橋171-8 ☎11:00~14:00、17:00~24:00 ☎日(日が祝日の場合、月) ☎有



生姜醤油ラーメン/770円

SNS特典 100円キャッシュバック ※1投稿につき1人1回まで

琴浦町 麺や たまゆら
「長岡生姜醤油ラーメン」を長年研究した一杯。大山豚・大山どりを12時間煮込み、黄金しょうがを効かせたスープが絶品!
☎090-6410-4089 倉吉市堺町2-239-52 ☎11:00~14:00 ☎木 ☎有



牛骨ラーメン並(1玉)/700円

SNS特典 牛骨ラーメン50円OFF ※1人1回まで

倉吉市 縁へえにし〜
県産の牛骨を使ったご当地ラーメン。麺は0.5玉から2玉まで量を選ぶことができます。数量限定のミニチャーシュー一井とセットで味わうのもおすすめです。
☎090-6410-4089 倉吉市堺町2-239-52 ☎11:00~14:00 ☎木 ☎有



牛骨ラーメン しろ(梅)/700円

SNS特典 100円OFF ※1投稿につき1人1回まで

湯梨浜町 KIKKA
4月に移転オープンした同店。牛骨×梅のスープは淡いピンク色。シソがアクセントになり、八角香る自家製メンマも絶品です!
☎0858-32-2633 東伯郡湯梨浜町藤津512-1 ☎12:00~15:00(土日11:00~)、17:00~20:00 ☎月、木、後 ☎3台



特製ラーメン(並盛)/1,100円

SNS特典 ライス(食べ放題)無料

米子市 横浜家系ラーメン 伯耆家
県産豚骨と大山どりの鶏ガラで出汁を取り、須山醤油を使用したスープは旨味が格別!具材もたっぷり贅沢な家系ラーメンです。
☎0859-29-6565 米子市夜見町3078-98 ☎平日10:30~L.O.21:00、土日10:30~L.O.15:30 ☎無休(臨時休業はTwitterにて発信) ☎有



ラーメン/850円

SNS特典 半熟味玉1個サービス ※1人1回限り

米子市 村井村
約100kgの県産豚骨をじっくり煮込んで作る濃厚豚骨醤油のスープが特徴。太い麺や具材とよく絡んで箸が止まらない!
☎0859-57-9929 米子市新聞7-5-46 ☎11:00~16:00、17:00~21:00 ☎火 ☎有



みるくの里ラーメン/1,180円

SNS特典 白バラ牛乳1杯サービス ※みるくの里ラーメン注文に限り

伯耆町 大山まきば みるくの里
白バラ牛乳30%使用のスープに、鳥取県産牛肉の手作りローストビーフと煮豚をトッピング。ガーリックトーストも付いてきます。
☎0859-52-3698 高伯郡伯耆町小林2-11 ☎10:00~17:00 ☎火 ☎有 ☎daiyur.jp/home-of-milk/



生揚げ油揚げラーメン/780円

SNS特典 次回使える半餃子無料券進呈 ※1人1回限り

米子市 四川担担麺 虎嘯(こしょう)
淀江の老舗・須山醤油から直送された、熟処理を施していない醤油「生揚げ(きあげ)」を使用。奥深い味わいが口いっぱいに広がります。
☎0859-59-9139 米子市新聞5-8-37 ☎11:00~L.O.14:30、18:00~L.O.21:00 ☎木、月曜夜 ☎16台 ☎www.koshu-ramen.com/

