## 古屋で松葉がにの即売会を開催

11月6日の漁解禁に合わせてジェイアール名古屋タカシマヤで行われる 「松葉がに」の即売会情報を紹介します。

※数に限りがある他、天候・交通事情等により、販売開始時刻の変更・販売を中止する場合があります

本日

ジェイアール名古屋タカシマヤ

11/16(<sub>日</sub>) 10時~20時

地下2階 生鮮売場「中島水産」で 「松葉がに即売会」

松葉がに、親がにを販売。試食宣伝販売も行われます

11/24(月·振休)

地下2階 鮮魚売場で 「活松葉がに」を販売

鳥取県で水揚げされたばかりの「松葉がに等鮮魚」が東海道マッハ便で 名古屋まで直送され、店頭に並びます!

※原則朝獲れが届きますが、シケの場合は前日獲れが届きます



とは…

鳥取県の境港、赤碕港、浦富漁 港から「米子駅」へ。特急電車で 「岡山駅」を経由し、新幹線で 「名古屋駅」へ。JRグループの連携 を得て、「活松葉がに」等をお届け!





活松葉がに(イメージ)

Check!/毎月100人に鳥取の旬のカニが当たる!

鳥取県内の対象宿泊施設に宿泊し、WEBまたは専用はがきで 応募するだけ! 期間は2026年3月19日(木)まで ※カニが当たるのは2026年2月28日(土)のチェックインまでが応募対象



料理

館。駐車場から

適合第

一号旅

ちづくり条例」

### 🚘 車

名古屋西IC→(名神·新名神→ 中国道)→佐用JCT→(鳥取自 動車道)→鳥取IC下車、鳥取市 街へ <約335 km>

※鹿野温泉に最寄りの浜村鹿野 温泉ICは、鳥取ICから約15km

## □ 雷重

JR名古屋→(新幹線)→JR姫路 →(スーパーはくと) → JR鳥取 <約3時間20分>

※鹿野温泉に最寄りのJR浜村は JR鳥取から山陰本線で約20分



鳥取県名古屋代表部 名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル5階 問い合わせ

TEL:052-262-541

https://www.pref.tottori.lg.jp/nagoya/

4







夢彦|の客室露天風呂。日の高いうちに浸かるぜいたくも味わいたい 今回訪れた鹿 優れ、環境省か 質、湧出量共に 野温泉です。泉

日(日)には、障がいのある人たちと

緒に作品を上演するそうです。

宿泊施設は数 どの宿も趣き 少ないながら、 れているほど。 泉地に指定さ ら国民保養温 県の「福祉のま 豊かです。 例えば「お 夢彦」は

絶品のカニと名湯に かしら?」と話しますが、だからこそ ていないのが鹿野温泉の良いところ 女将・赤澤悦子さんは「観光地化され 風呂は食後のお楽しみです。同宿 を提供し、全部屋完備の客室露天 では、鳥取港産のタグ付き松葉がに 言うまでもなくカニ料理。「夢彦」 冬の鳥取滞在のお目当ての一つは、 一層の愉楽が

得られるのではないでしょうか

漁港の市場で松葉がにを買う 沖の漁場で行 ズワイガニ漁は11 鳥取県を代表する冬の味覚「松 わ

葉がに」は、成長したズワイ いずれも同じズワイガニ。鳥取県の た地域によって呼称は異なりますが、 とをご存じでしょうか。水揚げされ 山陰地方の呼び名であるこ ろこう)、網代港(あじ れ、主に鳥取港 月 3月に山陰 ガニの雄

> ち」は、観光客も多く詰めかける 魚介が集まる海辺の市場「かろ 所」と呼ばれる漁港で、朝どれ 鳥取砂丘にほど近い「県東部の台 は、鳥取県東部に位置する鳥取港。 人気スポットです。

主役はもちろん松葉がに。 漁解禁後の場内鮮魚店におけ しめき合うように並び、品定め 店頭 を で Ź

港に水揚げされます。足を運んだの ろこう)、田後港(たじりこう)、境漁 0

> あります。 **%宿で松葉がにを堪能する** 鳥取県には、実に多くの温泉地が

残る三朝(みささ)温泉(三朝町)、 だった鹿野 美町)…。 山陰最古といわれる岩井温泉(岩 (米子市)、レトロな温泉街の風情が その中で、 日本海を望む皆生温泉 (しかの)町の山あいの さな温泉地が かつて城下 町

然ヒノ スロ の中島諒人さん。12月20日(土)・21 な魅力があります」とは、劇団主宰 食材、人…。鹿野には日本の普遍的 校・幼稚園で活動する劇団。「自然、 ベッドを備えるなど、高齢者や障が 車いす対応の客室に介護用電動 た露天風呂で楽しめます 鳥の劇場」は、廃校になった小 の文化拠点を訪れてみませんか。 者に優しく、自慢の ひとしきり湯あみを堪能したら、 ープ伝いに入館できる出入口、 キの内風呂や、巨岩を配し いで湯は、天 学

名古屋から鳥取へ 2025年 舌つづみと癒やしの冬旅号

# 名湯に身を浸す

海の幸が四季を通じて豊富な鳥取県に到来した、待望のカニ のシーズン。今月6日に漁解禁を迎えた「松葉がに」が所狭しと 並ぶ市場で熱気と活気を感じたら、温泉地で優雅な滞在を。 名湯に心から癒やされ、仕上げは上品な甘みとうま味の松葉 がにを堪能する、冬の鳥取ぜいたく旅に出かけよう。

企画・制作/中日新聞メディアビジネス局

をよくみて選びましょう」

「店先でおしゃべりをしな

時 でると取れてしまうので、ボ 締まっています。カニビルはゆ を教えてくれました。「生な 峻さんが良いカニの見極め方 の底に長くいた証拠で、身が 丱)が付いた物。脱皮後に海 ら、甲羅に黒い粒(カニビルの ルされたカニは固さと重さ 季の風物詩です。 る人でにぎわう様子はこの F鳥取県漁協の網田 。鮮魚店の

## 鹿野町の主婦らが切り盛りする お食事処 夢こみちの「すげ笠御膳

´」と、網田さん。言葉通り、

らの買い

物もだいご味で

格子窓の町家、石あんどん、聞こえてくる水路の音が 切り盛りする食事処「夢こみち」があります。古民家を 改築した同店の看板メニューは、地元食材の和え物や酢

の物、焼き物など計14品を特産の すげ笠に盛り付けた「すげ笠御膳」 「お客さんとの会話を楽しみに しています」とは、メンバーの 岡田恵都子さんです。

場内の通りを往復するころには

店の人は皆気さくに声 けてくれる、会話が弾

を

む

顔なじみの店ができそうです



1,500円。左/「作った 料理を食べていただけ ることがうれしい」と話す 「夢こみち」の皆さん