

牡蛎和鱿鱼

6~9月

6~8月

Natsuki

白鱿鱼·岩牡蛎“夏辉”

甘甜·弹性·超细滑的夏季美食

鸟取的夏天最具代表性的幸福之味

鸟取的夏天,有机会邂逅未曾品味过的鱿鱼和牡蛎。

●白鱿鱼(学名为剑尖枪乌贼。紧实的肉质拥有甘甜的口感,被鸟取县居民评为“最喜欢的鱿鱼”。6月到9月期间,日本海面上满是钓鱿鱼船的“渔火”也是一幅绝景)

●岩牡蛎“夏辉”(入口瞬间,仿佛“品尝到了日本海!”。鸟取县产岩牡蛎均为天然牡蛎。其强烈浓厚的鲜美与香味令人“难以忘怀”,极具吸引力。带有“夏辉”标志的牡蛎是壳超过13厘米的大牡蛎)

要颠覆鱿鱼和牡蛎常识,欢迎来夏季的鸟取。白鱿鱼和岩牡蛎“夏辉”绝对值得品尝。

总想要尝一次!原生态鱿鱼

活白鱿鱼造型刺身

天然海水养鱼笼 海阳亭 电话:0857-31-4649

鱿鱼爱好者憧憬的“活刺身”。口感无与伦比的通透肉身,源于从养鱼笼中捞起后1~2分钟内麻利打理好的厨师手艺。蘸着甘甜的刺身酱油和生姜,享受无比幸福的一刻。鱿鱼须、耳朵可以选择天妇罗或是盐烤。

▲鸟取市贺露町西3-27-1
◎11:00~15:00、17:00~22:00(最后订餐截止到21:00) ◎无休



5~10月左右上市,100g价格2160日元(一碗为200~300g)



盖浇饭也很有人气

还想吃吃夏季名产



淋上美味酱汁享用,1080日元

县外也拥有众多粉丝的港城知名盖浇饭

元祖鱿鱼盖浇饭

味觉之家 山田屋 电话:0857-28-1004

120%尽享白鱿鱼!有饭上新鲜鱿鱼刺身和饭中醇香可照烧鱿鱼须两种口味。还附带曲子腌鱿鱼和咸辣鱿鱼,最后还推荐全部混在一起享用。

▲鸟取市贺露町北1-5-36
◎11:00~14:00、17:00~19:00(晚上请垂询)
◎不固定休息



当场开壳品尝

店主推荐600日元等级,可以直接品尝,也可蘸醋蘸品尝。

眼前是浩瀚的日本海,是岩牡蛎天堂

活岩牡蛎(6~8月)

村中水产(直销店) 电话:0857-85-1452

从直接引入海水的养鱼笼中取出,绝对新鲜的岩牡蛎,当场开壳,一口吃掉!350~800日元的亲民价格,吸引了诸多吃货,“我特地从大阪来这里吃”(20多岁男性),年轻的县外客人正急速增加。▲鸟取市青谷町长和濑1072-5 ◎9:00~18:00 ◎不固定



店内摆放着按照大小分类的岩牡蛎,怎能不尝尝活岩牡蛎!



还有选用1个1000日元等级左右岩牡蛎的菜单,1890日元(单点1390日元)夏季限定,售完即止

超特大个头,这才是炸牡蛎 炸天然岩牡蛎套餐

贺露港市场食堂 电话:0857-28-2391

中介直营店特制特大炸牡蛎,下单后从壳中取出牡蛎肉,沥干水再油炸。咬上一口热乎乎的炸牡蛎,浓厚的“细滑”口感与海水香气在口中肆虐。▲鸟取市贺露町西4-1803-2

◎10:30~15:00 ※周六、周日、节假日10:00~15:30 ◎元旦※※正月期间会休息几天



烧头也是腌金枪鱼和岩海苔,尽享日本海美味,918日元。

境港蓝鳍金枪鱼也很适合搭配拉面享用!

境港蓝鳍金枪鱼拉面

金枪鱼拉面本铺 太阳轩 电话:0859-44-1245

透明爽口的汤汁,由豪爽炙烤的蓝鳍金枪鱼鱼头与香味蔬菜、昆布精心熬制而成。选用优质小麦的低熟成细面口感良好爽滑。

▲境港市本町31 ◎10:00~17:00※ ◎无休
※到12月~3月末营业时间变更,10:30~15:00,周六、周日、节假日截止到17:00



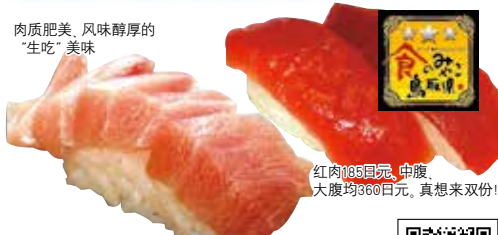
难得吃到的“鱼”!!

生吃蓝鳍金枪鱼

6~8月

品尝夏季之宝、原始生吃风味

肉质肥美,风味醇厚的“生吃”美味



红肉185日元,中腹,大腹均360日元。真想来双份!

从红肉到中腹大腹的生吃蓝鳍金枪鱼三文

握寿司金枪鱼* 红肉185日元~中腹大腹360日元

回转寿司店 大渔丸 境港店 电话:0859-45-0788

总店位于境港的回转寿司店,6月~8月上旬期间在当地购买整条金枪鱼,以惊喜价格供应红肉及中腹、大腹。大块鱼肉,尽享红肉和肥美金枪鱼的美味。▲境港市竹内小区280-1

◎11:00~22:00(最后订餐截止到21:30) ◎无休
※也可在大渔丸境港店(境港市大正町215 电话:0859-44-5522)品尝



最甘甜的 勇者虾 9~5月

被鱼鲜爱好者们赞为“比甜虾还要甘甜!”,不仅可品尝到刺身,略微过火后更为鲜美。

浓郁醇厚的汤汁 勇者虾拉面

香亭亭 电话:0857-24-6528



曾在日本料理店学徒的店主用心打造的创意面。以浓厚勇者虾高汤为汤底,调配出适合中式面的醇厚味噌风味汤汁。欢迎品尝勇者虾的鲜香。

▲鸟取市末广温泉町158-3
◎18:00~24:00(最后订餐截止到23:30) ◎周日

还可以在喝完酒后上来一碗◎1碗700日元



人气直升“现宰境港三文鱼”



从东日本大地震重振的国产三文鱼,垂钓、冷冻水产株式会社 电话:0859-30-2721

2012年开始向全日本出货的新品牌鱼,2011年3月大地震后开始从岩手县向仓吉市转移育苗进行饲养,2012年起,使用名山大山的底流水,从鱼卵到育苗都在淡水中养殖,然后放入美保湾,在日本海的浪涛和高速潮流中养殖6个月,使用鱼泵一条一条地捕捞,避免伤害鱼体。因新鲜,肉质坚实和恰到好处的肥美,在县内饮食店制成刺身和盖浇饭,广受食客好评。

渔港直送店的当地鱼套餐!

御来屋渔港内的“新鲜鱼”



拍松鱼肉、炸鱿鱼、盐渍的竹荚鱼三味!600日元起

竹荚鱼套餐

当地鱼料理 惠比须 电话:0859-54-5522

位于御来屋渔港鲜鱼直销店的2楼,套餐也以当天捕捞起来的新鲜鱼为主,还能品尝到“全席套餐”的竹荚鱼。盖浇饭也很有人气。▲西伯郡大山町御来屋29-4 ◎11:00~14:00※周六、周日到14:30 ◎周二(如遇节假日则营业)



日式套餐(工作日和周六午餐限定)

料理若林

电话:0857-31-1178

坚持新鲜鱼和手工烹调,考究的摆盘也很受好评的食堂,套餐是包括刺身、煮鱼、天妇罗和荞麦面的豪华套餐。▲鸟取市贺露町北1-7-26 ◎11:00~14:00、17:00~21:00※周日、节假日11:00~15:00、16:00~21:00 ◎不固定休息



鸟取港前,在女性中也很有人气



各种当天捕捞的鱼鲜,1250日元

令人乍舌的“美味”!!

叉牙鱼

9~5月

肥美无比!
品尝入口即化的白身

给舌尖带来融化般
愉悦感受的鱼鲜

叉牙鱼和蓝鳍金枪鱼。虽然是深受众人喜爱的“高级鱼”，在鸟取县却能以亲民价格品尝到上等货。

- **肥美无比的肥叉牙鱼** (鸟取产的叉牙鱼公认脂肪超过10%。全长超过20厘米的“Torohata”品牌鱼口感很是甘甜)
- **日本第一的蓝鳍金枪鱼** (2005年后基本每年捕捞量都独占鳌头。生吃特有的柔滑口感和丰富风味也是其特征)

“鱼居然这么好吃!”。这是吃过肥叉牙鱼Torohata的人们的感想。继螃蟹之后，鸟取县还有各种愉悦舌尖的鱼鲜。



吃叉牙鱼请选鸟取县!
让人这么短的佳肴,1200日元

供应叉牙鱼全套套餐

叉牙鱼套餐 1200日元

旬鱼 TATSUMI 电话:0857-72-8700

远道而来的鱼鲜食客赞不绝口的“TATSUMI”。从心底品尝叉牙鱼的“套餐”登场。肥美的红烧鱼，松软的油炸鱼。纠结该从哪个吃起，也不失为一种开心的烦恼。

▲ 岩美郡岩美町浦富2475-240
◎ 11:30~14:00, 17:00~21:30 周二



和牛王国 棒极了!鸟取县

鸟取县在日本也是数一数二的和牛产地。馥郁肉香，以及在舌尖上蔓延的肥美。精选可口和牛，愉悦了舌尖。



日本畜产
先驱
“鸟取和牛”

鸟取和牛是日本畜产之先驱,引领着行业发展。

- **1730年开设“牛马市”** (位于现今大山町的牛马买卖交易市场“大山博劳座”。是日本三大牛马市之一)
- **1920年“开始日本首个和牛注册事业”**
- **1966年“和牛日本第一”** (在有“和牛奥运会”之称的“第一届和牛能力共进会”上鸟取县的“气高号”斩获一等奖)
- **2011年新品牌“鸟取和牛脂肪酸55”诞生** (是继承了气高号血统的鸟取和牛顶级品牌)

气高号还被誉为全国著名品牌牛的始祖。无论在哪个时代，鸟取和牛始终追求口味和高品质，是不断进化的品牌。

※2011年2月登场的新品牌，继承了享有全国品牌牛之祖称号的名牛“气高”号的血统，认定必须满足促进鲜美成分的油酸含量在55%以上※，肉质三级以上的条件。※测量肘子脂肪中的含量



“鸟取和牛的骄傲”。能够明白其中含义
当日特厚牛肉片拼盘

炭火烤肉 福福 电话:0857-53-1785

店主保证使用真正美味的万叶牛※，一眼就能看出很“高级”，涌出想吃的冲动，快速炙烤，蘸上品牌岩盐享用的厚肉片，肉质柔软，自然地在口中融化。

▲ 鸟取市吉成南町1-24-2 ◎ 17:30~22:30(最后订餐截止至22:00) 周日



各部位带标签,进一步提升了品尝鸟取和牛的乐趣。
3758日元

尽享俘肉肉食爱好者的“脂肪酸 55”

鸟取和牛七种拼盘

炭火烤肉 炭炭 电话:0857-30-7029

在鸟取和牛中也属于高品质的万叶牛※，其“脂肪酸 55”堆得满满的拼盘，简直分分钟俘肉肉食爱好者，醇香十足的肉质，不妨蘸上芥末和白酱油享用。▲ 鸟取市古海618-1

◎ 11:30~14:00(最后订餐截止至13:45), 17:30~24:00(最后订餐截止至23:15) 无休 ※鸟取市内精肉店的独有品牌,由县东部限定生产者饲养。



肉170g,蔬菜也很丰富。
5200日元

用园艺餐具享用的“原始风味”
鸟取和牛涮锅(悦)特选鸟取和牛170g

TAKUMI割烹 电话:0857-26-6355

涮肉源于这种“涮锅”。牛筋高汤中是以高级美味著称的万叶牛。与辣油香芝麻酱是最佳拍档。

▲ 鸟取市荣町652 ◎ 11:30~14:00, 17:00~22:00(最后订餐截止至21:00) ※周日节假日~21:00(最后订餐截止至20:00) 第3个周一※8,12月无休



不容错过的 肥肠

牛的另一大享受在于内脏,就是肥肠!
现在介绍可以品尝到新鲜肥肠的人气餐馆。



吃完后在直销店
购买新鲜肥肠



从每周四的肥肠进货回到本周,一周有4次进行提供。
1080日元

牧场直送的“一周限定4天”肥肠

牛肥肠烤肉套餐

Farmer's Garden 电话:0857-53-1800

小肠,大肠,牛肚,牛肝等品肉专家推荐的超新鲜肥肠160g! 甘甜美味,让肥肠爱好者们停不住口。▲ 鸟取市吉成731-1 ◎ 11:00~14:30, 17:00~21:30(最后订餐截止至各30分钟前) 周二,每月第2个周一 ※周五和节假日前一天午餐到14:00,晚餐到22:30,周六晚餐到22:30,周日和节假日晚餐到21:30



惊呆了!备受瞩目的土猪

诱人的甘甜脂肪,随后满溢出来的肉汁也鲜美无比



甘甜欲滴的猪肉
好吃价格也美好

甘甜美味的脂肪,以及柔软口感肉质的鸟取县产猪肉。
为您介绍备受瞩目的三大品牌。

- **吉川猪** (产地为县东部的若樱町吉川地区。在清流旁养育,具备甘甜脂肪和丰富风味。县外粉丝也在不断增加)
- **TOTORIKO猪** (在大山町的指定牧场饲养,每年仅出产100头。也是日本首个橡果饲养猪)
- **大山猪** (在肥沃的大山山麓精心饲养而成的三元猪。可以品尝到丰富的肉汁)

和牛之后是个性十足的猪肉。放开了吃吧!

TOTORIKO猪

醇香通透的甘甜与咖喱也很搭。
450日元



每天都想吃、精选食材咖喱。

TOTORIKO药膳咖喱

米子车站内市场 电话:0859-35-7511

采用了约20种香料和大山天然水的健康型佳肴,居然只要450日元,给500块硬币还有找零。甚至有人“只点这一道”。也可以外带。

▲ 米子市弥生町2米子车站内
◎ 10:00~18:30 周日



压轴美食!! 鸟取土鸡PIYO

蟹取县之后是“鸡取县”,就是这么让人想吃的鸡肉



在鸡取县
享用精选
美味鸡肉

鸟取县名称中带有“鸟(日文中意为鸡)”字。那么当然离不开鸡肉。这几年来,鸟取县内以鸡肉料理为卖点的餐馆不断增加。而导火索则是这两种鸡。

- **鸟取土鸡PIYO** (县内唯一的土鸡。无与伦比的口感,越嚼越香,能够品尝到鸡肉本身的鲜美)
- **大山鸡** (现在以首都圈为首,全国的粉丝正不断增加的人气品牌鸡。在名山大山麓坚持从饲养到加工处理一条龙体制的生产)

鸟取县也是拥有美味鸡肉、能品尝到美味鸡肉的“鸡取县”。



鸟取土鸡PIYO

1人份(仅料理)5400日元。
想要住下来好好泡温泉

PIYO当地可以品尝到两种著名火锅的

鸟取土鸡PIYO“美味!”火锅套餐

国民宿舍 山紫苑 电话:0857-84-2211

大量采用PIYO鸡骨熬成浓厚鲜美鸡汤的著名火锅,4~10月供应酱油风味的“寿喜锅”,11~3月供应搭配橘醋享用的“白汤锅”,两种都想尝尝呢。

▲ 鸟取市鹿野町今市972-1

◎ 预约制(2人以上) ○ 不固定休息(每年休息几天)



鸟取土鸡PIYO

烤串160日元~
搭配丰富的日本酒

土鸡的浓厚鲜美与无与伦比的口感

土鸡烤串

烤土鸡串 鸡肉料理 HYOUTAN 电话:0858-26-1157

炭火烤串包括鸡屁股、鸡脖子等食客喜欢的部位,如果想要品尝口感,也推荐搭配盐食用。也可以尝尝山药“Nebarikko”串起的多汁鸡肉丸子。

▲ 仓吉市上井町1-10-26 ◎ 17:30~24:00

○ 不固定休息



美食之都 “必吃法则” 肉感十足!! 原木香菇

令人惊讶的厚度

鸟取县香菇有着重要的“规定”。这便是“原木”。整个香菇凝聚着自然恩惠的原木香菇,香气宜人,弹性十足。尤其是2016年诞生的“鸟取菇王”,是在全国都备受瞩目的品牌。



※采用县产菌兴115号培育的鲜香菇,伞径在8厘米以上,厚2.5厘米以上的原木香菇(上方照片)



含设施内温泉泡澡1950日元起

风味丰富松软,当地酒的味觉之美

蘑菇午餐

香菇会馆 对翠阁 电话:0857-24-8471

能够品尝到著名大份牛排的人气午餐。通过独特烹调方法和高汤牢牢锁住鲜味,宛如牛排般的厚度和汤汁,赢得了诸多感动之声。▲ 鸟取市富安1-84 ◎ 11:00~14:00(午餐)※周六、周日、节假日需要确认 ○ 无休



大葱! 是主角 “必吃法则”

甘甜芳香的主角

鸟取县全年都能收获大葱。大葱甘甜,是料理不可或缺的存在。邂逅“主角”大葱!

- 白葱,主要在县西部的沙地栽培。烤一烤更甘甜。
- KAREGI,县东部的名产。风味好,最适合做佐料。



直接品尝很不错。蘸上味噌也很好吃。367日元

供应“整根烤”白葱! 选用引以为傲的长炭慢慢烘烤而成的美味佳肴,直接享用口感甘甜多汁,让人觉得“能吃掉一整根”。也可以搭配当地酒享用。

▲ 米子市明治町154-1 ◎ 11:30~13:30、17:00~24:00 ○ 无休



大葱原味!“整根烤”名产白葱

整根烤白葱

和食居酒屋 旬门 米子总店 电话:0859-21-7088



汉堡专卖店的推荐。薯条套餐800日元(可外带)

全国第2名的当地汉堡 奥日野蘑菇的油封汉堡

THE BURGER STAND BUBNOVA 电话:0859-21-7034

2015年荣获“全国当地汉堡大奖赛”第2名的实力派,主角是日野町产极厚原木香菇油封香菇。汉堡肉100%采用牛肉末制作,口感也很棒。

▲ 米子市米原8-7-6

◎ 10:00~16:00 ○ 周四



鸟取当地美食 边走边吃大作战

手工与骄傲! 鸟取县深受欢迎的“当地饕餮之旅”风味介绍!

凝聚着县民之爱的八道口味 G1-G8 就在这里

G2 ITADAKI
诞生:大正时代
饮食地区:县西部(主要是米子和境港市)

G1 鸟取牛骨拉面
诞生:昭和20年(1945年)后半叶
饮食地区:汤梨浜町~境港市
供应餐馆:70多家店铺

G6 因幡腌青花鱼
诞生:明治后期~大正时代
饮食地区:鸟取市
制造者:约10家店铺 料理供应店:13家店铺

G7 粉丝茶碗蒸
诞生:昭和时代
饮食地区:县西部
供应销售店:5家店铺

G8 大山糯米小豆饭
诞生:战国时代
饮食地区:县西部
供应销售店:主要为大山町、江府町

G3 素拉面
诞生:昭和30年代(约1955年)
饮食地区:鸟取市
供应餐馆:4家店铺

G5 琴浦飞鱼排咖喱饭
诞生:2010年
饮食地区:琴浦町

G4 挂卤杂烩面
诞生:一般认为是在昭和30年代(约1955年)
饮食地区:全县
供应餐馆:30多家店铺

鸟取冷饮甜点长廊

牧场直送牛奶搭配当地红茶,应季水果和蔬菜也丰富多彩。欢迎来到带来笑容的甜蜜世界。

鸟取 意式冰淇淋 单色 290日元 双色 360日元
GELATERIA ammirato 电话:0857-50-1771
位于“场地产 PLAZA WATTAINA”店内,原料由生产者直送,在东京学习过的店员利用应季农产品的风味,常备16种意式冰淇淋,可以外带。

推荐含有山药 Nebarikko的“砂丘”(左侧照片)
▲ 鸟取市贺露町西3-323 ◎ 9:00~17:00 ○ 无休

岩美 鲑鱼墨汁软冰淇淋 300日元
山阴松岛游览株式会社 电话:0857-73-1212
诞生至今约15年,如今已经成为岩美町的名产,混有鲑鱼墨汁粉的颜色极富冲击力,香草风味冰淇淋的后味很清爽。据说不少人都很上瘾。

也推荐尝尝混合口味。3~11月末左右销售。
▲ 岩美郡岩美町大谷2182 ◎ 9:00~17:00(冬季可能会提前结束营业) ○ 无休

伯耆 特制软冰淇淋 大山MAKIBA MILK之乡 350日元
电话:0859-52-3698
休息天甚至能卖出约5000支冰淇淋,回头客不断的超人气软冰淇淋,大量采用鲜牛奶,入口瞬间就有“浓郁牛奶!”之感,一定会让人停不住嘴巴。

大山乳业直营店所独有的“浓郁”
▲ 西伯郡伯耆町小林2-11 ◎ 10:00~17:00
◎ 每月第2和第4个周二、冬季(12月上旬~次年3月中旬)