

牛骨巡礼 G1

【鸟取牛骨拉面】

2009年当地居民街道振兴小组发掘以后备受全国关注的热乎乎香喷喷拉面。从昭和时代延续至今的老店，到进入平成（1989年开始）时代火起来的人气店，首先要吃遍这四家店。



- 一 牛骨精心熬制而成的汤底
- 二 热乎乎牛肉香味、醇厚爽口的风味
- 三 豆芽、鱼糕等怀旧食材



一家一家耐心地



拜访牛骨的原点

首先去西部和中部地区的老店吃上两碗



G1 1 满洲味

拉面 650日元 电话:0859-22-9405

牛骨拉面的原点就在这里。源于第二次世界大战时在中国哈尔滨吃到的中式汤面制作而成的汤面。令人联想起牛尾汤。满满都是牛肉风味的汤底，拌上咬劲十足的直面享用。★ 米子市西福原 9-21-15
◎ 11:00 ~ 19:00 ◎ 周一



“牛骨巡礼”由此开始

吃上继承“牛骨”原点的一碗面



越吃越有味道，令人心满意足的一碗。

继承“原点”风味的上一代店主的女儿门胁美纪女士负责料理



第2代店主纸徳武男先生一碗一碗手工烹制

邂逅牛骨魂的店主

痴迷牛骨的店主倾情奉上的一碗



追求后味的一碗

G1 4 面屋八兵卫

中华荞麦面 600日元 电话:0858-26-3555

彻底继承了仓吉老牌牛骨拉面的志向，牛骨鲜美尽现的一碗面拥有着众多拥趸。休息天甚至会因没有汤底而“提前结束营业”。要去可要趁早。★ 仓吉市福庭町 1-101 ◎ 11:30 ~ 14:30、18:00 ~ 20:30 ◎ 周二



触摸昭和之心

今天也在坚守着令人怀念、安心的那碗面



“一口气喝干”的醇厚汤底

想要喝干净的汤底。与厚片叉烧也很搭。

G1 3 元祖琴浦拉面TAKAUNA

酱油(极白) 600日元 电话:0858-53-2550

充满“牛骨爱”的店主，在县外活动中也在积极宣传推广。可以感受到牛肉鲜美醇厚又清淡的汤底，正随着好口碑而不断圈粉。★ 东伯郡琴浦町下伊势 527-6 ◎ 11:00 ~ 15:00、17:00 ~ 21:00 ◎ 周一(如逢节假日则营业)

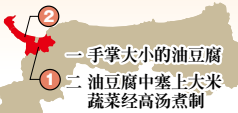


朝着“牛骨旗”的标志出发

ITADAKI之旅 G2

【ITADAKI】

名称源于名山大山的山顶。大块豆腐中塞满了高汤煮出来的鲜美米饭。吃遍两家人气店！



- 一 手掌大小的油豆腐
- 二 油豆腐中塞上大米蔬菜经高汤煮制

G2 1 光琳坊山月庵

米子名产ITADAKI 680日元

电话:0859-31-5678



盛在饭锅里顶端上来的“新ITADAKI”两个。



其中满是ITADAKI招牌的“糯糯米”

用饭锅里盛的ITADAKI就在这里。点单后开始烹制，连锅上菜，因此始终能够品尝到刚做好的美味。

- ★ 米子市明治町140 米子站前停车楼1F
- ◎ 17:00 ~ 次日1:00(最后订餐截止至24:30)
- ◎ 12月31日、元旦

还可以在空中心机场品尝

G2 2 炉边KABA米子机场航站楼店

派之ITADAKI(附味噌汤) 432日元 电话:0859-45-3377



充分调味，也可作为“佐酒菜”

县产梗稻米加上香气沁人的香菇、胡萝卜烹制而成。搭配浸在高汤中的多汁豆腐，欢迎品尝油豆腐与糯糯米饭交织而成的双重口感。
★ 境港佐斐神町1634 米子机场航站楼2F
◎ 11:00 ~ 21:30(最后订餐截止至21:00) ◎ 无休

西部门户的“当地美食”

昭和巡礼 G3

【素拉面】

粉丝慢慢增加的昭和风味素拉面。正因为简单，才更值得对比品尝看看。亲民的价格也让人安心。



- 一 和风高汤烹制的中式面
- 二 鱼糕、大葱、天妇罗屑
- 三 吃法是在食材上撒上胡椒食用

G3 1 武藏屋食堂

素拉面 500日元

电话:0857-22-3397



回归“朴素”的治愈面条

吃遍食堂畅销菜单



拉面的基础，绝妙的汤和县产小麦面。

诞生于昭和30年代。柴鱼和昆布高汤与天妇罗屑的绝妙组合。喷香诱人、恰到好处的甜味汤底以及咬劲十足的面条确实好吃。甚至有祖孙三代来吃面的“The 鸟取”风味。
★ 鸟取市职人町15
◎ 10:30 ~ 17:00
◎ 周日、节假日

推荐撒上胡椒后再品尝。面条为自家制造使用真纯小麦所做的面条。

G3 2 自助食堂YAMAMOTO

素拉面 350日元

电话:0857-28-1023



与肉馅煎鸡蛋的菜也很搭配◎ 略微甜甜的汤底 搭配菜肴一起享用

不断满足鸟取居民口腹之欲的食堂畅销菜单。鲣鱼和昆布高汤继承了昭和时代的传统风味。自助式食堂，菜肴丰富多彩，也可以选择多样菜品品尝“素拉面套餐”。
★ 鸟取市商荣町202-2 ◎ 9:00 ~ 24:00
◎ 孟兰盆节、正月

饕餮之旅 G4

【挂卤杂烩面】

热乎乎又大份量，绝对让人心满意足。挂卤风味，县东部普遍采用鸡骨猪骨和蔬菜调味，西部则主要采用牛骨汤底。加油吃完吧！

- 一 中式面上加上丰富食材制作的挂卤
- 二 面条拌着挂卤食用
- 三 在中餐馆和食堂中也是招牌菜



东西人气店口味&份量对比

尽享丰富食材和个性十足的挂卤

G4 1 味处四季

杂烩面 770日元

电话:0859-72-1586



九州人也赞不绝口 名产杂烩面



食材有时还包括当地野菜。不少人从米子方向过来品尝

牛骨汤底的挂卤为“蛋花”，将近10种的丰富食材装点着30厘米的大碗。九州人也曾对这种面赞不绝口，认为“这种更好吃”。★ 日野郡日野町野田277-8
◎ 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 21:00 ※周日、节假日会有变动 ◎ 周一(如逢节假日则中午营业、次日休息)

最新挂卤 “鸟取咖喱杂烩面”

G4 2 北方大地

味噌咖喱杂烩面 780日元

电话:0857-21-3055



本店名产，以正宗北海道风味味噌拉面为基础，秘密佐料采用味噌，汤底既醇厚又爽口，大块的食材也很实在，让人想要跟朋友一起分享。
★ 鸟取市今町2-117
◎ 18:00 ~ 23:00(最后订餐截止至) ◎ 不固定休息



想和大家一起分享的“咖喱杂烩面”

A, GoGo! G5

【琴浦飞鱼排咖喱饭】

自2010年诞生以来,凭借松脆又有弹性的口感不断俘获众多粉丝的当地咖喱饭。店铺也很集中,快去边走边吃吧。

还在不断地进化成当地汉堡



鲜得令人惊讶

在全国当地汉堡大赛中荣获第4名的实力作品

G5 1 ABUI蒲铎(烤鱼浆)

琴浦飞鱼排咖喱汉堡 500日元 电话:0858-52-2750

自制厚飞鱼排与为了汉堡而不断研究的咖喱和蛋黄酱制成的当地汉堡,更含有大量琴浦町产卷心菜,比肉汉堡吃起来更脆,可外带。

▲ 东伯郡琴浦町八桥 363-2 ○ 9.00 ~ 18.30 ○ 周三



【因幡腌青花鱼】

款待青花鱼 G6

突破青花鱼的常识,自由创作料理不断登场。除了午饭外,也推荐与朋友一起在晚上享用佳肴。

- 一手撒盐、淡盐腌成的咸鱼干
- 二从盖浇饭到创作料理,各种新料理层出不穷



还有腌青花鱼大餐



G6 1 TAKI乃藏

腌青花鱼盖浇饭 929日元 电话:0857-36-0610

从鸟取砂丘获得灵感,精心制作而成的盖浇饭。烤腌青花鱼周围是八种让腌青花鱼更美味的佐料。

▲ 鸟取市弥生町 305 Livio 1楼 ○ 11.30 ~ 14.00, 17.30 ~ 23.30 ※周五、周六、节假日前一天截止到 24.00 ※最后订餐截止到各 30 分钟前 ○ 无休

再发现 G7

【粉丝茶碗蒸】

想要了解县西部的“日常”,就去当地超市!想要慢慢品尝美味,就去人气创作料理店。多多留心就能变成你的“日常”。

- 一茶碗蒸的底部是粉丝
- 二吃法是用筷子吃

从人生前辈那里继承而来的传统口味



需要提前预约,300日元起,※照片仅供参考

G7 1 恩雅珊瑚皆生酒店

伯耆之国产粉丝茶碗蒸 电话:0859-31-6658

从县西部老人们那里继承来的“传统”菜谱茶碗蒸,大山鸡和干香菇高汤的怀旧风味备受好评,粉丝严格做到“两张名片”的长度。

▲ 米子市皆生温泉 4-21-1 皆生酒店 1楼 ○ 11.00 ~ 15.00, 17.00 ~ 24.00 (最后订餐截止到 23.00) ○ 不固定休息



乡土旅 G8

【大山糯米小豆饭】

想在名水涌现的奥大山地区品尝的故乡风味,也想看看奥大山的景色,在宿场町逛逛。

一酱油和砂糖调味的乡土饭

感受乡里的120年传统糯米小豆饭

G8 1 餐馆 米子屋

大山糯米小豆饭套餐 1300日元 电话:0859-75-2400



约120年代相传的佳肴,保持着古老的作法,生米调味蒸制而成,利用水车剥去外壳,口感奇妙热乎乎的栗子及其他原料均为日本产。

▲ 日野郡江府町江尾 2000 ○ 11.00 ~ 14.00 ○ 每月第2和第4个周日 (如有预约则营业)、孟兰盆、年末年初



糯米小豆饭加河鱼等时令佳肴的五道菜

源于鸟取!

特报4 报告

FOOD CULTURE

“美食之都 鸟取县”中备受全国关注的“美食新闻和流行”。一一揭开其真相!

鸟取县的野味开始受到关注,是在2012年。当时鸟取因对农作物造成了很大灾害而成为问题,为了有效利用这些野猪和野鹿,官员开始携手推进瘦肉、加工品、餐饮店菜单等销售措施,野味也由此开始。

同年5月,县东部1市4町的猎人、兽肉处理商家、食用肉销售商、餐饮店等共同成立了“因幡之GIBIER联络协议会”,该举措开始正式步入轨道。现在供应野味料理的店铺扩大到了22家(截至2016年11月)。另外2015年1~2月还在鸟取市举办了“第1届日本GIBIER研讨会”。此外还举办了加工厂、餐饮店、皮革加工销售处视察、料理试吃会甚至于基调演讲和讨论,鸟取县的野味之名开始传播到全国。此外还在鸟取市及若樱町举办了野味节,吸引数千人到场,活动现场气氛热烈。2016年10月起,鸟取市内的超市“Sun Mart”还开始销售若樱町产的鹿肉。在家中就能吃到野味,越发贴近人们的生活。

在意式餐厅享用野味



连酱料都想要吃光的烤肉(1944日元),感受野味原始风味的汉堡是600日元,与葡萄酒很搭。

烤因州鹿肉、因幡狩猎野味汉堡

烤鹿肉是经过精心处理的若樱町产烤鹿肉,搭配以鹿骨熬制汤底为基础的香味酱料享用的一道自信之作。鹿肉猪肉末加上野猪肉酱制成的汉堡在店中的销售也很有人气。

Pepenero Italia馆 ▲ 鸟取市弥生町308-2 ○ 11.30 ~ 14.00, 18.00 ~ 23.00 (最后订餐截止到22.00) ○ 每月第1和第3个周日、第2和第4个周一 电话:0857-27-4736



法式日式之融合



与野猪肉非常搭配的牛蒡采用“砂丘牛蒡”,嚼香爽脆的口感也给人留下深刻印象,1300日元。

野猪肉牛蒡盖浇饭

法餐厨师手工制作盖浇饭,精选被认为“凝聚猪肉本身风味”的野猪猪腿、猪肘和猪蹄炖煮成“野猪浓汁”淋在米饭上,简单却又口感深邃,满满都是“西餐感觉”。

用筷子吃法餐 Bistrot Furaipan

▲ 鸟取市荣町 204-12 ○ 11.30 ~ 14.00, 18.00 ~ 22.00 ○ 周日 电话:0857-29-1324



Report 01 麻烦之物如今却是“宝贝” 新作品野味美食不断登场!

TOTTORI GIBIER 野味的先进地区

“在县外的厨师之中,鸟取有很好的野味肉这一认知度非常高。野味正与重要的地区资源一起不断品牌化。鸟取县构建起加工流通体制,进一步提升食用肉流通中重要的安全性,县东部地区也将推进野味食用环境,让人们像消费牛肉一样品尝野味”(因幡之GIBIER推进协议会野味协调人 米村晴己先生)。鹿肉高蛋白低卡路里,野猪富含维生素B2,野味是对美容和健康均有益的食材。与朋友们搞一次“野味烤肉派对”,在餐饮店举办“野味女子会”等等,相信不久以后,这些都将成为野味先进地区鸟取县所独有的“日常”光景。

野味最新信息

在网站“因幡之GIBIER推进协议会”中随时更新活动、供应店铺等信息。现正招募免费入会的粉丝俱乐部会员。



鸟取鹿肉芝士肉排盖浇饭

能够品尝到鹿肉的柔软鲜美和松脆口感,蔬菜丰富宛如沙拉般的盖浇饭,芝士在鹿排中融化,搭配自制调味酱浓厚“黑辣椒酱”,让人迫不及待地想吃第二口。

cafe d'art musee ▲ 鸟取市东町 2-124 ○ 9.30 ~ 18.00 (18.00 以后根据预约营业) ○ 不固定休息 电话:0857-20-2520



进化成新感觉盖浇饭



色彩美丽的炸鹿排盖浇饭1300日元,潜心研究当地食材,出生于鸟取县的料理研究家担任老板,县立博物馆内。

若樱鹿咖喱饭 (每月第2和第4个周二限定)

为了做出鹿肉特色咖喱而不断尝试,最终做成了“双拼咖喱饭”,黑色是黑胡椒风味的辣咖喱,黄色是带有生姜的甜咖喱,鹿肉口感也十分有咬劲,吃了肯定停不住嘴巴。

鸟取县厅食堂 ▲ 鸟取市东町 1-271 ○ 10.00 ~ 14.00 ○ 周六、周日和节假日 电话:0857-26-7797



野味成为县厅美食



甚至有人“专为鹿肉咖喱饭”而专程来县厅,是一道人气菜品,口味正宗的野味咖喱,价格却是令人惊喜的一枚硬币500日元。

02 CURRY PARADISE

咖喱爱好者们齐聚的鸟取县
随时随地供应正宗咖喱饭！

来自全国的采访纷至沓来



备受全国瞩目的“Only One咖喱”，1296日元(至少需提前一天预约)

贵妇的粉色华丽

“粉色”的秘密在于自家种植的甜菜煮汁。尽显蔬菜美味的甘甜咖喱酱，与加有香料的烧头鱼贝很搭配。古式民居空间也很适合用来举办女子会。

和风咖啡厅长廊·大庵庵
▲鸟取市大塚町3-3
◎11:30-21:00(最后订餐截止到20:30)
◎不固定休息
电话:0857-30-4891



食探手册

鸟取县东部·中部·西部边走边吃名鉴

Gourmet handbook 特辑

16个景点



“大江之乡烤薄饼”(680日元,含饮料1080日元),点单后现烤的美味。第一口请什么都不要加品尝原味,推荐在10分钟内吃完。

开店前半个小时来店排队

大江之乡 自然牧场cocogarden

散养加天然原料发酵饲料饲养的鸡下的“天美蛋”加上最大限度利用天然原料手工制作的烤薄饼,厚厚的面饼第一眼让人联想起“软绵绵”,入口即化的柔滑口感俘获舌尖与心。啊,好幸福。

▲八头郡八头町桥本877 ◎10:00-18:00
◎无休 电话:0120-505-606



03 LONG LINES PLACE

“当地人怕“排队”吗?不,排队还是有的哦(笑)!”

大排长龙的“那家店”

回转寿司北海道河北店

寿司食材主要为境港的鱼鲜,新鲜度有保证,肉又厚,座右铭是以亲民价格供应寿司,每盘120日元起,寿司米采用冰温熟成的当地关金米,完成度之高连寿司爱好者们都赞不绝口。

▲仓吉市清谷町2-90
◎11:30-22:00(最后订餐截止到21:30)
◎无休
电话:0858-48-1577



大块食材吸引了鱼鲜爱好者

店长推荐的“中腹”(380日元),厚片食材也令人开心。



04 COFFEE CULTURE

从热议话题SUNABA咖啡到纯粹的咖啡店,一杯中满满都是“鸟取爱”!



又软又脆的炸虾与卷心菜和芥子酱一起品尝的“猛者虾热三明治”(648日元),想要和大杯的调制咖啡(热咖啡324日元)一起品尝。

在鸟取“SUNABA”比星巴克更受欢迎

SUNABA咖啡 鸟取站前店

使用砂丘沙煎焙的咖啡豆经虹吸壶一杯一杯精心冲泡,想要品尝更多鸟取特色,那么推荐“猛者虾三明治”,连壳捣碎的手工炸虾排,保留着猛者的芳醇鲜味和风味。

▲鸟取市永尔温泉町152
◎8:00-20:00
※周六、周日、节假日7:30-20:00
◎无休 电话:0857-27-4649



应季而变的丰富“下午茶套餐”918日元。

咖啡工厂直营店

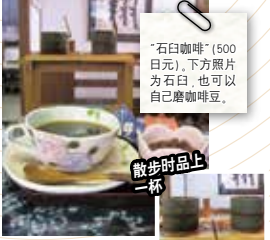
SAWAI COFFEE & TEA

全国粉丝众多的“泽井咖啡”的总公司工厂直营咖啡店,香气四溢的自家煎焙咖啡,加上手工三明治及甜点的英式下午茶套餐,自创业以来始终都很有人气,可以买上喜欢的咖啡豆作为纪念品。

▲境港市竹内小区278-6 ◎9:00-18:00(最后订餐截止到17:30) ◎元旦 电话:0859-47-5381



红瓦五号馆 久乐



“石臼咖啡”(500日元),下方照片为石臼,也可以自己磨咖啡豆。

散步时品上一杯

最有人气的“石臼咖啡”是点单后用石臼磨咖啡豆的特色咖啡。想要和甜甜的红豆一起品尝,“玄米咖啡”是将咖啡粉放在抹茶碗中,用茶筅打出泡沫的咖啡,可以配黑砂糖。

▲仓吉市新町1-2424-2
◎9:00-17:30(冬季-17:00)
◎元旦 电话:0858-23-1130



和食

当地居民的人气推荐

乌冬面 荞麦面

面汤也很值得期待

西餐

引以为傲的创作料理舞动舌尖

直销处

供应新鲜的山珍海味

鸟取 超级居酒屋 鸟取DAIZEN 电话:0857-27-6574

位于鸟取站前,菜单从单点到宴会、午餐菜单等,超过200种。大米和蔬菜由签约农户每周直送两次。其中最具特色的是鱼类料理,鸟取县产新鲜食材满满的海鲜盖浇饭、酒津腌青花鱼都很有名气。



▲鸟取市荣町715
◎11:00-24:00(最后订餐截止到23:00)
◎元旦

▲“极上海鲜盖浇饭”1620日元,精选海味应有尽有



仓吉 商家 清水庵 电话:0858-22-4759

店铺所在的建筑物是一栋古老的商家。供应采用仓吉名产县产大米制作而成的自制年糕涮火锅。年糕有柚子、辣椒等口味,每人供应12种口味。放入热水中10秒左右就变得软绵绵,蘸上酱汁一口吞下。



▲仓吉市堺町1-876
◎11:00-14:00,17:00-20:00(最后订餐截止到) ◎无休

▲包括蔬菜、鸡肉等的“年糕涮火锅”1080日元。



琴浦 风之街 鸟取东伯店 电话:0858-52-1033

也推荐家庭客人前来用餐的御好烧店。“希望展现鸟取独有的风格”,采用鸟取特产和牛和猪肉,连鸡蛋也是当地产,店内处处透着温馨,烧烤指南、计时器等,为了方便客人享用美食颇费了一番心思。



▲东伯郡琴浦町逢束122
◎11:00-23:00(最后订餐截止到22:00)
◎不固定休息

▲“风之街混合时尚烧烤”1285日元(鸡蛋和大葱另收费)



琴浦 小小餐馆 电话:0858-53-1100

座右铭是在当地品尝应季食材的“地产地吃”。食材主要为店员收购来的大米和大葱等,从境内直销店采购的当天早晨现摘的蔬菜到鸟取牛,“尽为鸟取产”食材。还有名产“牛奶浇饭”。



▲米伯郡琴浦町通806 JA 鸟取中央PLATZ中央
◎11:00-15:00(15:00以后需要预约)
※1-2月-14:00 ◎不固定休息

▲可以选择肉或鱼的每日轮换“GoGo午餐”600日元



米子 米子全日空酒店 日本料理 云海 电话:0859-36-1116

更高级的食材加上大厨的手艺,造就脱俗美味。距离境港很近,新鲜刺身尤为推荐。采用应季食材,各月都能品尝到不同的美味。午餐限定的套餐也很值得品尝。



▲米子市久米町53-2
◎11:30-14:00,17:00-21:00(最后订餐截止到20:30) ◎无休

▲“ITADAKI膳”2365日元(每月轮换,午餐限定)



米子 Enya Kitchen 国际家庭广场店 电话:0859-38-0655

白天是专为女性服务的日式咖啡厅,晚上根据预算供应的宴会“套餐料理”很有名气。当地应季食材“争奇斗艳”的肉类和鱼类料理约有100多种,饮料也有150多种,种类非常丰富。一起嗨到最后吧。



▲米子市加茂町2-180 ◎11:00-15:00,17:00-24:00
※周六和节假日前一天截止到店日:00(最后订餐截止到24:00) ◎周三,不固定休息

▲套餐料理 各种1人份2800-4000日元(四人起点)



仓吉 咖啡馆 SAINT GERMAIN 电话:0858-26-2323

使用鲜嫩鸟取牛里脊的热牛排三明治全新登场。搭配牛排的自制酱汁风味绝妙,可根据喜好添加芥子酱。每天限定八份,可外带。



▲仓吉市上井町1-9-2 Hotel St Palace仓吉1楼
◎10:00-20:30(OS)
◎元旦

▲期间限定的“鸟取牛热牛排三明治”1580日元

