



活松葉が6800円から楽しめる。コースは「カニスキ」「焼がに付かにすき」「フルコース」から選べる

活松葉の“格段の旨さ”を味わい尽くそう

### 松葉がにコース

旬彩ころび 本店 ☎0857-24-6528 **TakeOut**

カニ好きにはたまらない「活松葉」を使った3種のコースを用意。主役の松葉は浜から直接仕入れるため、価格も実にリーズナブル。活松葉の刺身、スキ、焼きは「各段に旨い」との声も。鳥取の冬を満喫だ。☎鳥取市末広温泉町451 ☎18:00~24:00(LO23:30) 日曜(祝前日は営業)



鳥取の郷土料理店でカニの旨さを知る

### 焼ガニ

郷土料理 花のれん ☎0857-23-0494 **TakeOut**

「カニの旨さが凝縮している！」と食通が歓喜する炭火焼き。まず身から焼き、旨さを閉じ込める。続いて裏返し、身が盛り上がったら食べ頃。部位ごとに多彩な食感や味わいも魅力だ。☎鳥取市瓦町526 ☎11:00~14:00、17:00~22:00(LO21:30) 日曜夜曜

本物のカニの旨さを知る



11~3月の提供。締めは“感動”の雑炊で、6050円

### かにスキ定食

渡部旅館 ☎0857-28-1023

具は、カニと厳選した伯耆町産の白菜のみ。風味と旨み溢れるカニ身に、芯まで出汁を吸ったトロトロの白菜を堪能あれ！締めはもちろん雑炊、感動の味だ。☎鳥取市賀露町北1-5-34 ☎11:30~14:30、17:30~21:00 ※予約制 日不定休、年末年始



すべて松葉がにを使用したフルコース。県外客のリピーターも多い。要問い合わせ

水揚げ港で堪能する「オール松葉がにの宴」

### 松葉がにコース(要予約)

味覚のお宿 山田屋 ☎0857-28-1004

享保8年、300年余りの歴史を誇る老舗。独自製法で熟成された松葉がにには芳醇で“忘れられない味”との声もあり。旨味を引き出す技法、出汁、自家製ポン酢など料理長の手仕事も光る。☎鳥取市賀露町北1-5-36 ☎完全予約制 日不定休



1人前4950円、2人前8400円。前日までに要予約。デラックスコース5940円

破格の“活松葉がに”コース。

### 松葉がにコース

みなとガーデン ☎0858-55-1172 **TakeOut**

予約とともに仕入れ、刺し、焼き、天ぷら、鍋と1人前にカニ2杯半の本格派。蟹取県ならでのコースは、地元の熱烈ファンも多し。☎東伯郡琴浦町松谷5-1 ☎11:00~15:00、17:00~22:00(LO各1時間前※) ☎火曜、水曜(祝日は営業、翌日休み・予約は営業) ※土日祝の昼は30分前



## 本当に美味しいカニは鳥取県にあり

蟹取県のカニ

### 松葉がに

漁期:11月~3月



### 旨味芳醇 身もぎっしり

スワイガニの雄。山陰地方での呼称で7、8年かけて成長したもの。ずっしり重く太いハサミほど高級とされる。

カニの本当の美味しさを味わうなら、本場の地にて旬の「生ガニ」を使った自慢の料理をいただくのがイデアル。カニシーズンは「蟹取県」にウエルカニく。

- カニ情報日本一 松葉がにの甲羅1センチ以上は専用タケ付きで出荷、平成27年11月から超プレミアムカニ「特選ごっつり松葉がに五輝星(ごっつり)」も誕生した
- カニ情報日本一 松葉がにの甲羅1センチ以上は専用タケ付きで出荷、平成27年11月から超プレミアムカニ「特選ごっつり松葉がに五輝星(ごっつり)」も誕生した
- 新鮮活がに出荷日本一 活海水槽を整備した大船底のきぬの漁獲で活がに出荷取説
- カニ消費量日本一 1世帯あたりのカニ消費量は全国平均の約6倍、2.93グラム。岩美町の中学校では食育に若松葉がにも出る
- カニ牧場日本一 県が日本海の水深230mに東京ドーム2340個分の1万1000ヘクタールの増殖場を整備

- カニ水揚げ日本一 県内主要漁港の総水揚げ量は7682トン※1。2位の兵庫県の2倍以上と圧倒的!
- 蟹取県は「カニ日本一」がらうもあ

の水揚げ量日本一を誇る鳥取県は、カニシーズンの到来とともに「蟹取県」に改名するほどカニへの情熱にあふれた県。そして、蟹取県は「カニ日本一」がらうもあ

※1...2017年農林水産省調査



魚屋が目利きしたカニを“炙り”で

### 松葉がに炙り(焼き)

あぶり屋 ☎0857-20-2877

創業70年以上の老舗鮮魚店直営。七輪焼きが自慢の店で、魚屋が目利きした松葉がにを“炙って”いただく。価格はその日の仕入れで変わるも、鮮魚店ゆえに予算に応じて量なども対応可能。☎鳥取市末広温泉町708 ☎17:00~24:00(LO23:00) 日無休



小鉢、かに味噌、茹で親がに、陶板焼きがに、かに鍋、雑炊付き。7700円

仲買人直営店で、本場のカニを味わう

### 恋かにすきコース

かに大陸 ☎0857-32-2525 **TakeOut**

店主は仲買人。かにすきの出汁には、親がにと松葉がにを使い、風味と旨味を引き出す。それゆえに締めの雑炊は絶品。カニを食べ尽くす!満足感に浸ろう。☎鳥取市賀露町西3-13-7 ☎11:00~15:00(LO14:00)、17:00~21:00(LO19:00) 日第3水曜、元日 ※11~12月は無休



憧れのカニ三昧を予約なしで堪能できる!



米子駅前で、気軽に本格フルコース

### カニ5品コース

太平記 ☎0859-32-3040 **TakeOut**

とろける自家製カニ味噌、焼きガニ、カニ刺し、カニスキ、雑炊と揃う見事な“フルコース”だ。カニは1枚半、二人で味わうのもオススメ。自慢の50種以上の地酒と最上の宴を。☎米子市明治町271 ☎17:00~24:00(LO23:30) 日無休



鍋刺身・天ぷら・焼きガニ等、生入れが豊富で価格変動あり

“自分だけ”の松葉がにスペシャル

### 選べる活松葉ガニ1枚

たもや ☎0857-24-5533 **TakeOut**

店内の生簀に松葉がにがズラリ。焼き、刺身、鍋も食べたいという人に、1枚の松葉がにを、好みの調理法で仕立ててもらえる。職人技が光る天ぷら“ガッツリ1品”もOK。☎鳥取市永楽温泉町253-2 ☎11:30~14:00、17:00~22:00(金土曜25:00) 日曜夜曜



**TakeOut** テイクアウトはすべてのメニューではありません 02