



このおしゃもで1500円。店の前は名所・鳥取砂丘、
磯釣とセットで楽しみたい

活締めならではの食感、たっぷり盛り
境港サーモン丼
砂丘会館 ☎0857-22-6835



活締め出荷の鮮度抜群「活〆境港サーモン」を、
たっぷり盛り。締まった身と歯ごたえも十分、サー
モンの旨味と香りが口いっぱい。まさにサー
モン“満喫丼”だ。☑鳥取市福部町湯山 2164 圏
10:00~14:00 (LO) ※土日祝~14:30 (LO) 困無休

生食できる鯖「お嬢サバ」

「JR西日本が鳥取県で養殖する鯖
「お嬢サバ」は、完全養殖の稚魚を
地下海水を使って陸上養殖するこ
とで、寄生虫が付きにくいのが特微
身はもちろろん白子や真子、肝も生
食が可能。鳥取生まれの箱入り娘
「お嬢サバ」、春以降に店で見かけ
たらぜひお試しあれ。



鳥取生まれの箱入り娘
お嬢サバ
PRO FISH
JAPAN ASSOCIATION



1045円。多彩な創作料理も同時に味わってみよう

ひと口ごとに豊かな旨味
グランサーモンときのこのクリームパスタ
D'ill アイル ☎0858-53-2234 TakeOut



2019年秋に開催された食べ歩き企画「琴浦グ
ランサーモンフェスタ」で好評を博した逸品。地
元産の生クリームとたっぷりのチーズ、グランサ
ーモンで濃厚かつ風味も実に豊かな品。☑東伯郡
琴浦町徳万 437-10 圏 18:00~24:00 困日曜

食のみやこ
「必食の掟」

通年
避けて「通れぬ味」
地サーモン

新鮮と安全な新名物

旬は一年中

豊 かな山の水で育てる「琴浦」と山と海の「境港」。自然と最新の技術で育まれるのが鳥取県のサーモンなのだ。

●琴浦グランサーモン 温度管理した淡水で育てる「陸上循環養殖」で通年出荷、脂のりもよし

●境港サーモン 卵から稚魚は淡水、その後(美保湾)で半年養殖。1匹ずつ活締めする鮮度も魅力

食のみやこ「必食の掟」

“ハタ”と舌驚く!! ハタハタ 9~5月

脂のり抜群! 舌でほどける白身に舌鼓



地酒も進む。9~5月末までの限定。726円

香ばしくて甘い、地酒と楽しみたい
ハタハタたたき



ご馳家 ぐらっちえ ☎0857-29-5300 TakeOut

脂のノリ抜群のハタハタをさっと炙り、皮は香ばしく身はブリッと弾力もアップ。甘めのかぼすポン酢が脂の旨みをさらに引き立てる。パリパリの骨せんべい付きで2度美味しい。☑鳥取市末広温泉町271-4 圏 17:00~23:30 (LO23:00) 困無休

昼に夜、ハタハタ三昧



手間暇かけたハタハタの三枚おろしの賜物。1500円

年中提供、海鮮丼専門店の自信作
白ハタの昆布じめ丼



海鮮どんぶり 山芳亭 ☎0859-37-1011 TakeOut

インスタしたくなるほど見事なハタハタ身の盛り付け。昆布締めで旨味が増したハタハタとコラボするのは、白いか、イクラに温玉。一気に絡ませていこう! ☑西伯郡日吉津村日吉津 1026-1 新鮮市場内 圏 11:30~15:00 困水曜、12月26日~1月6日、不定休



トッピングもマグロ刺身と岩のり、日本海産し。935円

境港の本マグロはラーメンにも合!!
境港本まぐろラーメン

まぐろラーメン本舗 太陽軒 ☎0859-44-1245



透明でスッパリした喉越しのスープは、豪快に炙った生本マグロの頭を香味野菜、コンブをじっくり煮込んだ賜物。良質な小麦を使い低温熟成させた細麺も喉越しよろしく、スルスルと入ってしまおう。☑境港市本町 31 圏 10:00~17:00 ※ 困日曜 ※12~3月末までは営業時間変更。10:30~15:00、土日祝~17:00

自宅で「マグロコース」を



本マグロの水揚げが始まる6月以降は、飲食店はもちろん、県内の各スーパーにも本マグロが求めやすい価格で並ぶ。せつかくの機会ゆえ、刺身以外も自宅調理してみたい。境港市産地協議会では家庭向けのレシピも考案し情報も発信中。一度お話しあれ

トロけて舌を喜ばす魚

ハタハタと本マグロ。「高級魚」だが、その上物が鳥取県では嬉しい価格。●脂のりが抜群のトロハタ鳥取産のハタハタは10パーセント以上の脂があるを評判。全長20センチ以下は「ころはた」のブランドで頭も強い●日本一の生本マグロ。2005年以降は水揚げほぼ毎年1倍。生食ではのなめらかな食感と豊かな風味も特徴

「魚がこんなに美味しいものとは!」。とろはたを食べた人の言葉だ。カニのあとにも鳥取県では舌を喜ばす魚が海産だ。



マグロの旨みを最大限に引き出した逸品。価格は店にて

東京の料理店からも絶賛の声

マグロのしゃぶしゃぶ

酒房 銀 ☎0858-53-0618 TakeOut



「築地より美味しい!」と絶賛された逸品。魚屋の店主が選りすぐった霜降りの本マグロだけに、タシにはサッと通す程度にし、しなやかな食感も楽しみたい。☑東伯郡琴浦町徳万 694-10 圏 17:30~23:00 困日曜、祝日(予約は営業)

※大漁丸のみなどさか店 境港市大正町215 ☎0859-4445522でも味わえる

にぎりまぐろ

赤身188円~中大トロ366円
廻るお寿司屋さん 大漁丸 境港市 ☎0859-45-0788 TakeOut



境港が本店の回転寿司店。6月~8月上旬の時期は地元でマグロを1本買ひし、赤身から中大トロまで嬉しい価格で提供。大ぶりなネタで赤身からトロまで味わい尽くすべし。☑境港市竹内団地 280-1 圏 11:00~21:00 困無休

赤身188円、中トロ、大トロはどちらも366円。ダブルでいきたい!



脂のりながらも、まるやかな味わいは「生」ならではの

TakeOut テイクアウトはすべてのメニューではありません 08

食のみやこ
「必食の掟」

6~8月
夏の日や、生の風味を堪能

生本マグロ