

吉川豚

ソースのほか、わさびと岩塩で食すもよし 1480円

タダモノではないロースカツ!

吉川豚のロースカツ定食

とんかつ新(あらた) ☎0858-71-0002

豚料理専門店からトンカツ専門店に“進化”すべく、店主は激戦区の東京でカツを研究。厚い身は驚くほどの弾力で甘い脂身は実にジューシー。これをお目当てに来る県外客もいるも納得の味だ。☎八頭郡若桜町若桜 298 画 10:00~17:00、土 曜 夜 18:00~20:30 困月曜、第3水曜、年末年始



食のみやこ「必食の掟」

魅惑の甘い脂、そのあとに広がる肉汁も旨い

豚つたまげた!! 注目地豚



甘く滴る肉汁
美味しく
魅力的価格

和牛の次は個性豚
トーンという!

●吉川豚 産地は県東部の若桜町・吉川(よしかわ)地区。清流のもとで育てられ、甘い脂と豊かな風味を持つ。県外ファンも増加中だ
●大山ルビー豚 オレイン酸が多い「天山赤ぶた」と肉の旨み柔らかさに優れた黒豚を交配。味・食感とも◎
●大山豚 肥沃な大山麓で丁寧に育てられた三元豚。たっぷりの肉汁が味わえる

鳥取県産豚

毎日手作りするチャーシューも県産豚。チャーシュー定食 4700円



濃厚さに価格もビックリの一杯
米子ラーメン

ゴクウラーメン太閤軒米子431号店 ☎0859-38-3880



県産豚の骨を専用の500リットル大釜で20時間以上炊き上げ鶏ガラと合わせたスープは、まさに“こってり濃厚”。令和の時代にワンコインを切る価格も衝撃の一杯だ。☎米子市西福原 9-19-40 画 11:00~15:00、17:00~21:00 困無休

大山豚

柔らかい身は年齢層からも好評。1400円



溢れる甘〜い肉汁をたっぷり味わう

大山豚 肩ロースグリル

ピッツェリア カルダマーノ ☎0859-21-0225 TakeOut

イタリア料理店の窯焼きグリル。脂の美味しさも活かす火の入れ方で焼き上げ、甘味のある肉汁をギュッと閉じ込める。柔らかい身のあとに溢れるジューシーな肉汁は、感涙モノの味わい。☎米子市両三柳810 画 11:00~14:30 (LO14:00)、18:00~21:00 (LO20:00) 困火曜、第1・3月曜



和牛の旨みかみみた野菜も堪能しよう。7700円

厳選素材で味わう“本格すきやき”

鳥取和牛特上すきやき

炭火烧 ジュジュアン ☎0857-21-1919 TakeOut

メインは霜降りのロース。特製の割下でサツと火を通せば、和牛の香りが食欲を刺激する。脂の甘さは感動モノ。地元有機野菜、卵は「八頭・大江の郷」と素材も特上クラス。☎鳥取市末広温泉町 751 画 17:00~22:00 (LO) 困 12月 31日、元日



前日までの予約受付。店の味をリズナブルに自宅で味わえる。1500円

ニューノーマルにフィットした和牛の楽しみ

鳥取和牛すき焼き鍋

鳥取和牛 すなば牧場 ☎0857-50-1029 TakeOut

「テイクアウト」で、鳥取和牛を“気軽に”楽しんでみては。自慢の割下とロース、野菜と生卵のセットでひとりだけの贅沢を ☎鳥取市千代水 3-31-2 画 11:00~15:00 ※土 日 祝 は 17:00~22:00 (LO21:00) も 営 業 困 月 曜 (祝 日 は 営 業)



和食スタイルもぜび



肉は170グラム野菜もたっぷり。5300円

民芸の器でいただく“原点の味”

鳥取和牛すずき鍋(悦)特選鳥取和牛170g

たくみ割烹 ☎0857-26-6355 TakeOut

しゃぶしゃぶの発祥がこの“すずき鍋”。牛スジ出汁に泳がせるのは、上質な旨さと評判の万葉牛。ラー油香る胡麻ダレがベストマッチ。☎鳥取市栄町 652 画 11:30~14:00、17:00~22:00 (LO21:00) ※日 祝 ~21:00 (LO20:00) 困 第3月 曜 ※8、12月は無休



肉はオスメの目替わり。実はご飯の中にも和牛コマ焼が入る。タレと生卵で好みの味にするもよし。1400円

店舗は番売所の中。和牛は番売に揃う。

食べ応え満点のビッグな和牛4枚乗せ!

いなば和牛めし

鳥取ファーマーズガーデン牧場村 ☎0857-53-1800 TakeOut

創業以来「心を込めて作る」という店の自慢。その日オスメの2種の部位を絶妙に焼き、塩コショウしてご飯の上へ。ひと口ごとに和牛の旨さと、ご飯をいただく幸せが訪れるはず。☎鳥取市吉成 731-1 画 11:00~14:30 ※金 土 日 は 17:30~21:30 も 営 業 困 月 曜、火 曜 (祝 日 は 営 業)



逃せぬホルモン

牛のもうひとつの楽しみといえば内臓肉、そうホルモン! 新鮮ホルモンで人気の2店をご紹介します。

甘〜くプルプル東伯和牛

ホルモン盛り合わせ

東伯和牛やきにく 一張羅 ☎0859-30-3929



「下味はつけない」といふオスメ4種盛り。1800円



生産者から一頭買いで仕入れるホルモンは嬉しくなる大ぶりさで、その新鮮さゆえ“塩”で食べる常連も多い。ハラミ、テールも人気。広々とした店内で、間隔を空けてゆったり楽しめるのも嬉しい。☎米子市角盤町 2-11 画 18:00~23:00 困無休

食べたらずまらぬ甘辛ホルモン

東伯和牛のホルモン焼き

居酒屋&BAR 大山の滝 ☎0858-53-2778



東伯和牛のホルモン焼き 880円



ビッグで甘〜い東伯和牛のミックスがアツアツ鉄板でお目見え。ホルモンのコクと辛めの醤油ダレ、コシコウが織りなす“甘辛”に食欲大增進。☎東伯郡琴浦町 八橋 211 画 17:30~24:00 (LO23:00) ※日 祝 ~23:00 (LO22:30) 困月曜 (祝前日は営業)