

鳥取地どり

ピヨのたき、もも焼きなど全14品付き。1人5300円。串は160円から。アットホームな雰囲気は家族連れでも安心



“気軽”にピヨの深い味わいに舌鼓
地鶏ピヨのコース(90分飲み放題付き要予約)

炭火やきとり 土井ちゃん ☎0857-30-5529 TakeOut

鳥取地どりの味に感動し移住して店をオープン。歯応えと溢れる旨味はもちろん、モモは地元産を使ったニンニク醤油をつけるなど、美味しさを引き立てる工夫も多々。鳥取市南吉方1-112-1 1F ☎18:00~24:00 ※1 日曜(月曜が祝日の場合営業、火曜休み) ※2 ※1~LOは料理23時、ドリンク23:30 ※2~GW、盆、年末年始は変更あり

鳥取地どり

串焼き160円~
充実した日本酒とともに



地鶏の濃厚な旨さと抜群の歯応え

地鶏串焼き

地鶏の焼鳥 とり料理 ひょうたん ☎0858-26-1157 TakeOut

炭火で焼く串は、ほんじり、せせりなど通好みの部位も充実。歯ごたえを楽しむなら、塩で味わうのもオススメ。長芋「ねばりっこ」をつなぎに使うジューシーなつくねもお試しを。鳥取市上井町2-5-1 ☎17:30~23:00 日不定休

鳥取地どり



地鶏と野菜の芳醇マリージュ

鳥取地どりピヨすき

(コースの一品。前日までに要予約)

割烹きさら ☎0859-30-4806

目利きされた旬の素材にあわせる料理は「お客様の心が動くこと」(店主)をモットーに、コースが基本。店主が推す地鶏は炙ったのち、豊かに香る割り下に。地鶏肉の馥郁さはもちろん、冬なら原木しいたけなどの野菜も堪能したい。鳥取市四日市町38-3 ☎18:00~23:00 日曜



コースは7700円から。食材は日々違うため予約客ごとに品書きを描える。鍋料理の最後の締めは、麺やリゾットなど、店主のその日オススメの多彩な味わいも楽しみだ

大山どり

大山どりの身どりでWジョーシード。836円



大山どりの旨さを味わい尽くす

親子丼、とり鍋

籠乃鶏大山 上福原店 ☎0859-21-7181 TakeOut

肉はもちろん、卵も大山どりの「親子丼」は最後まで鶏の味が味わえる。旨味が染み出た名物「とり鍋」は、水炊きなど4種が1人前からOK。鳥取市上福原317-1 ☎11:30~14:30 (LO14:00)、18:00~21:30 (LO21:00) 日曜

大山どり

ライスも欲しいならラーメン、800円。大山どりチャーシューは2枚100円



2つの味を堪能できる一杯

カレーラーメン(大山どりチャーシュー2枚)

麺屋 玖(きゅう) ☎0857-20-2340

理想の味のためのポリシーは「自家製」。カレーをスープに乗せることで、風味豊かなクリアな大山どりのスープがしっかり味わえる。低温調理の鶏チャーシューも柔らかく芳醇。鳥取市正蓮寺107 ☎11:30~14:30、18:00~21:00 日曜、日曜夜

※テイクアウトは平日のみ

“今まで”とは違う、鶏の美味しさを知る

鹿野地鶏 モモ・ムネ炙り焼き

焼鳥 よし田 ☎0857-29-3008 TakeOut



「鳥取の人にピヨの美味しさをお伝えしたい」という店主。焼き鳥は串はもちろん、備長炭を使う炙りは、しっかりとした噛みしめと同時にジュワッと溢れ出す肉汁に、有無を言わず「旨い!」と唸るはず。オススメはわざわざ醤油、甘みより広がりビールも美味。鳥取市正蓮寺136-2 ☎18:00~22:00 ※土日祝 17:30~22:00 日曜

鳥取地どり

表面はカリッ、中はジュワツの絶妙な焼き加減、935円。串は1本176円~、他では食べられないという「白レバー」もぜひ。

鶏取県で
こだわりの
旨い鶏

鳥取県は美味しい鶏肉があっという間に食べられる。鳥取県でもあった。

鳥取県は美味しい鶏肉があっという間に食べられる。鳥取県でもあった。

トリの文字が入る鳥取県。ならば鶏肉はやはりはずせない存在だ。ここ数年、鳥取県内には鶏メニューをウリにした店舗が増えている。その火付け役がこの2つの鶏だ。

●鳥取地どり 県内唯一の地鶏、抜群の歯ごたえと噛みしめるほどに旨味が出る鶏肉。本来の味を堪能できる。※鹿野地鶏も同じ

●大山どり 今や首都圏をはじめ全国にそのファンを広げる人気の銘柄鶏。名峰・大山のふもとで飼育から処理まで一貫した体制で生産

鳥取地どり



食感を活かした串焼きが充実

レバー、ハツ、せせり金山味噌づけ

煙人 ☎0859-34-4311

絶妙な焼き加減のレバーはトロトロでクリーミー、ハツは柔らかさの中にブリッとした食感を残す。“期待を裏切るメニュー”の提供を心がける店主だけに、リピートして楽しむべし。鳥取市富士見町2-156 ☎17:00~22:00 ※土日祝~21:00頃 日曜、第3日曜・火曜

昔手な人でも食べなくなる、照りも抜群なレバー(上)ブリッリのハツ(右)

せせり金山味噌づけ 各500円~(2本)

TakeOut テイクアウトはすべてのメニューではありません

「食のみや」
「必食の掟」

大トリを飾る!!

鳥取地どり・大山どり

蟹取県のは「鶏取県」、それほどにまた食べたい鶏