

とっとりご当地グルメ 食べ歩き大作戦 10ヶ所グルメ 特選全37店

手仕事と誇り!鳥取県で愛され続けるご当地グルメ、見せます!

ケンミン愛が詰まった10の味 G1-G10 はココにあり

G3 **いただき**
誕生:大正時代
食エリア:県西部(主に米子・境港市)
提供店:約10店舗

G1 **鳥取牛骨ラーメン**
誕生:昭和20年代後半
食エリア:湯梨浜町~境港市
提供店:50店舗以上

G2 **鳥取とうふちくわ**
誕生:江戸時代後期
食エリア:県東部(主に鳥取市)
製造社:4店、提供店:約10店舗

G9 **鯖天うどん**
誕生:昭和時代
食エリア:若桜町
提供販売店:2店舗

G6 **あんかけちゃんぽん**
誕生:昭和30年代が有功
食エリア:全県
提供店:30店舗以上

G4 **鳥取ホルモン焼きそば**
誕生:昭和30年代
食エリア:県東部
提供店:約30店舗

G7 **琴浦あごカツカレー**
誕生:平成22年
食エリア:琴浦町
提供店:2店舗

G5 **素ラーメン**
誕生:昭和30年代
食エリア:鳥取市
提供店:4店舗

G8 **因幡の塩鯖**
誕生:明治後期~大正時代
食エリア:鳥取市
製造元:約10軒 提供店:約10店舗

G10 **大山おこわ**
誕生:戦国時代
食エリア:県西部
提供販売店:江府町中心に2店舗



しいたけの“贅”をいただく
しいたけ焼き
しいたけ園こだち ☎0859-75-3148

生しいたけを、しょうが醤油をつけつつコンロで手焼き。立ち上る香りも馳走な、山菜入りのしいたけご飯。原木しいたけの豊かな香りと旨さを味わう贅沢を。☎日野郡江府町御机 ㊤11:00~15:00 困不定休(営業は4月下旬~11月23日)

鳥取が誇るプレミア椎茸「鳥取茸王」

一般財団法人日本きのこセンターが開発し、菌茸栽培協同組合が種菌を販売している「菌茸115号」を使い原木栽培された椎茸「とっとり115」。中でも、規格を満たした生の椎茸を「鳥取茸王」としてブランド化。特に傘径8センチ、厚さ3センチ以上は金ラベルの称号、アワビのごとく深い食感だ。

★初出荷となった16年1月には1キロ1万3000円の高値となった。

驚くほど肉厚
鳥 取県のしいたけには重要な“掟”がある。それは「原木」。原木しいたけは、高い香りと見事な弾力を誇る。特に「鳥取茸王(たけおう)」は注目のブランドだ。



メインは特厚なしいたけの“ステーキ”
きのこランチ
しいたけ会館 対翠園 ☎0857-24-8471

名物のジャンボステーキを味わう人気のランチだ。独自製法と出汁で戻し、旨みを閉じ込め焼き上げる。牛ステーキ並みの厚みと溢れ出す旨味に、感動の声も続々。☎鳥取市富安1-84 ㊤11:30~14:00(ランチ) ※予約制 ㊤無休

★★★ 現地取材&実食レポート「星取県」のミシュラン麺 ★★★

ミシュランガイド「ピブグルマン」

●淡麗鶏らーめん ホットエアー 因鳥取市気高町浜村6-1 ㊤11:15~14:00 困火曜(臨時休業あり) ☎0857-82-6181

極み塩(味玉付き900円)
鶏カラ、鶏肉、サバウマ、2種のコンブと貝類を温度帯と抽出時間で2段仕込む

Michelin Noodles

片手にスマホは「法度ナリ」
無心で食べたい「倍仕込み」名麺

牛骨ラーメン、ホルモン焼きそば、素ラーメンなど、鳥取県は東西にご当地麺が存在する。実は、麺大国である。「ミシュランガイド」京都・大阪十鳥取2019年11月鳥取県の麺料理が入っていることも、その証ともいえるだろう。その中でも注目すべしは東の「淡麗鶏らーめん」ホットエアー、西の「そば処井田農園」。実は両店には数量限定「売り切れ御免」、営業は昼のみという共通点がある。出し惜しみではない、仕込みの手間がかかるがゆえだ。この手間こそミシュランに値する美味さの秘密である。

井田農園 因西伯郡伯耆町吉長 223-15 ㊤11:00~15:00 困水曜、第1・3木曜 ☎080-6244-0411 ※予約でテイクアウト可

●井田農園 因西伯郡伯耆町吉長 223-15 ㊤11:00~15:00 困水曜、第1・3木曜 ☎080-6244-0411 ※予約でテイクアウト可

ミシュランガイド「ミシュランプレート」

●三種そば(250円)
天ざる、山かけ、おろしの3種
そばは、血そば、おろしたかひるのは、まるやかな麺筋

井田農園では、新そばの風味を出すため、氷温貯蔵した自家製そば実を、その日の分だけ毎日2時間半かけて挽く。ホットエアーは、ベイススラブのために、閉店と同時にスラブ作りを始める。日のもだ込むスープは翌々日のものだ。惜しみなく手間をかけた麺料理には食べる掟がある。「茹で上がるのと同時に味の変化が始まるので、すぐ食べて欲しい」(井田農園)。ひと口目のそば、透き通ったスープは豊かな風味が口と鼻に見事に広がり、「これは…旨事！」と唸る「これは…旨事！」を教えてくれる。

★ミシュランの評価…料理そのものを評価対象とする星印以外にも、コストパフォーマンスによる評価「ピブグルマン」、ミシュランの基準を満たした「ミシュランプレート」がある。

TakeOut テイクアウトはすべてのメニューではありません