

わざわ食べたい  
元祖のカレー

ひと口目は「そのまが」、途中からは  
ソースをかき混ぜてもまた美味しい。

A, GoGo!  
G7

# 【琴浦あごカツカレー】

2010年の誕生以来、サクサク&プリプリの味わいでファンを増やしているご当地カレー。店舗も集中して食べ歩きにもってこい。

①②  
一 琴浦町の魚を  
アゴまで使った  
カツカレー  
ニ 店で提供  
三 カレーに  
四 スタイル  
五 した

鯖1尾を味わえる  
鯖出汁のカレー

## G7 あぶい蒲鉾

琴浦あごカツカレーバーガー 600円 ☎0858-52-2750

自家製の分厚いあごカツに、バーガーのために研究を重ねたカレーとマヨネーズを合わせたご当地バーガー。琴浦町産キャベツもたっぷり肉以上にガッツリいける。テイクアウトもOK。☎東伯郡琴浦町八橋 363-2 ㊟9:00~18:00 ㊟水曜



「2011全国ご当地バーガーグランプリ」で4位を獲得した実力作

アゴまで  
落ちる旨さ

ご当地バーガー  
にも進化中!

ひと皿で塩鯖の全てを味わえる。  
全国3位※にも輝いたカレーだ



全国の鯖好きたちからも一目置かれているのだ



ジューシーな  
自家製塩鯖

## G8 スーパー居酒屋 鳥取だいぜん

純サバカレー 879円  
☎0857-27-6574 TakeOut



塩鯖のアラで出汁を取り、地元ルウ・鳥取カレーの素と厳選スパイスで仕上げたカレー。トッピングは塩鯖竜田揚げ。「鯖好きのこだわりと愛情が詰まった自信作」(店主)。☎鳥取市栄町 715 ㊟11:00~14:30、17:00~23:00 (LO各30分前) ㊟全国日、1月2日 ※2019年よこすかカレーフェスティバル「全国カレーグランプリ」で第3位

## サバらしい 芳醇な「麹漬け」も人気

鳥取県東部地方に古くから伝わる保存食である「麹漬け」。その伝統調理法を活かした品が「因幡の塩鯖麹漬け」だ。自家製の塩麹に漬けることで身は柔らかく、口に入ると鯖の香りと旨味が広がり、ごはんのお供そして酒肴としてやめられなくなる味わい。そのまま、また少し炙っていただくもオススメ。鳥取市内のスーパーなどで購入できる。☎徳田商店 ☎0857-26-5151



## G8 更科

元祖塩鯖重 1100円  
☎0857-28-1708 TakeOut



店主自らが塩を振り焼き上げた自家製塩鯖を使用。県内外から人気の逸品は宝宝箱のような彩りも美しい重だ。特製のゴマダレが絡んで止まらぬ味わいだ。☎鳥取市湖山町北 5-245-2 ㊟11:30~14:00、17:30~21:00 ㊟火曜

## 御馳走鯖 G8

# 【因幡の塩鯖】

鯖の常識にとらわれない、自由な創作が続々登場。ランチはもちろん、夜の逸品にテイクアウトで楽しむもオススメ。

いなば

鳥取ちゃんぽんの  
原点といえる一杯



野菜もたっぷり入り、女子からの  
人気も高い。毎日でも食べたい味

中華麺の上に  
たっぷりあんかけ具  
ニ 麺をあんを絡めていただく  
三 中華店、食堂でも  
看板メニュー

## G6 丸豊食堂

ちゃんぽん 650円  
☎0857-22-4089 TakeOut

創業は大正12年。トンコツ、鶏ガラに野菜を煮込んだスープで仕上げたあんはまるやかで、ちぢれ麺としっかりと絡んで、あと味はスッキリ。常連はおにぎり、親子丼と合わせる人も。☎鳥取市本町 2-212 ㊟11:00~14:30 ㊟日曜、祝日

## G6 味処 四季

チャンポン 825円  
☎0859-72-1586 TakeOut

30センチ大の満腹ちゃんぽん。牛骨ベースの味は「卵とじ」で具もたっぷり。九州人に「こっちの方が旨い」と絶賛されたことも。㊟日野郡日野町野田 277-8 ㊟11:00~14:00、17:00~20:00 (金土日のみ) ※日、祝は変更あり ㊟月曜 (祝日は屋のみ営業、翌日休み)

具には地元山菜が入ることもある。  
米子方面から食べに来る人も多い

リピーター絶えない  
名物ちゃんぽん



「りきり」あん”  
ビッグボリューム

このボリュームだが  
気がつけば完食

## G6 大連

みそちゃんぽん 700円  
☎0859-22-4895 TakeOut

器に「なみなみ」盛られた一杯は圧巻の一言。牛骨&鶏ガラのWスープにプラスされたピリ辛味噌で食欲も倍増。麺を底から上げて野菜とあん絡めて、最後まで堪能あれ。☎米子市末広町 149 ㊟11:00~14:00、17:30~21:00 (LO20:30) ㊟日曜

## 東西人気店食べ&盛り比べ

たっぷり豊富な具材と個性派あんを大堪能

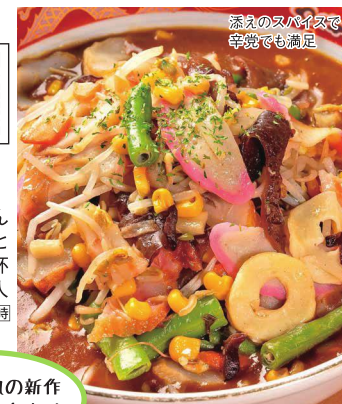
## G6 北の大地

カレーちゃんぽん  
大 1280円  
中 980円  
小 680円



☎0857-21-3055 TakeOut  
あの「マツコの知らない世界」にも取り上げられたご当地ちゃんぽんだ。鶏と牛のダブルスープとカレーでマイルドに仕上げた一杯は飲んだあとの締め、食事でも人気。☎鳥取市永楽温泉町 374 ㊟17:00~22:00 ㊟月曜

平成生まれの新作  
カレーのあんかけ



## 満腹旅 G6

# 【あんかけちゃんぽん】

アツアツ&ビッグボリュームで満腹まっしぐら。あんの味付けは県東部は鶏豚ガラと野菜、西部は牛骨ベースが主流。いざ完食!

添えのスパイスで  
辛党でも満足