



鳥取東部の代表格

ビッグな骨付きチキンにも香ばしいスパイスが浸み、美味750円。ライスは小、大も選べ、トッピングもあり。

チキンカレー(中)

鳥取におけるカレー専門店の先駆けが「かるだもん」。20種以上のスパイスが入る独特のサラリ系ルウは、少し固めに炊くライスと絶妙に絡む。辛さは10段階からチョイス。エスニックな唐揚げのファンも多い。

カレー&アジア料理 かるだもん

店 鳥取市商米町282-5 水田ビル1F
時 11:30~14:00(LO)、17:30~20:00(LO)
休 火曜 ☎0857-25-3639



夏野菜カレー

野菜は地元農家、そして「国産しょうが」を使い、家庭では出せない味わいで、口コミ客を増やし続けている。鶏ガラと牛スジのスープベースのカレーで、30年間以上愛され続けているのだ。



野菜も充実したカレーは6月~10月限定、サライタ付き880円。

しょうがカレーと自家製ケーキの店 風

店 米子市両三柳493-1 時 8:30~19:00(LO18:30)
休 火曜、1月1日~3日 ☎0859-29-1600



月替わりカレー(2ヶ月毎)

店主が感銘し現地・スリランカで習得した本場の味を、オーダーした鳥取民藝の器で味わう。複数のカレーと付け合せ具材を混ぜて、ふくよかで複雑な香りとも楽しみたい。

KAJI CURRY(カジカレー)

店 鳥取市扇町138 時 11:00~14:00(完全予約制) 休 土日月祝日、不定休 予約等は右QRコード参照



五感が躍るカレー



写真のカレーは豚とレモン鶏とシイタケのダブルキーマカレー。1360円

華貴婦人のピンク華麗ランチ

“ピンク色”の秘密は、契約栽培のテーブルピーツの煮汁。野菜の旨みを活かした甘めのルウは、スパイスも効いてトッピングの魚介とマッチ。古民家空間は女子会にも最適。

和風カフェスタイルギャラリー 大観庵

店 鳥取市大観町3-3 時 11:30~14:30(LO14:00)、17:00~20:00(LO19:30)
休 不定休 ☎0857-30-4891



全国から取材報道



インフラ映えと全国から注目される、オンラインカレー。1540円

※夜は要予約

ビフカツカレー

目をきぎ付けにするステーキ並みのビーフカツに合わせるのは、女性店主の理想でもある「毎日食べたいカレー」。まるやかなコクでカツとライスに絡み、スパイスの香りも最後まで味わえる。完食と同時に満足感に浸ろう。

Kazura TakeOut

店 米子市日野町187 黒田ビル2F
時 9:30~14:30、17:00~20:00(LO19:30)
休 日曜、不定休 ☎0859-59-9158



米子の注目カレー



このボリュームで880円! カツ肉はカレールーに合うものをチョイス。注文時に揚げアツだった、女性客も多い。

あいがけカレー

「あいがけ」は、スパイスでコクのあるキーマとエビ、チキン、コナツツから選ぶスタイル。店のモットーは美味しさを追求して「妥協しないこと」。地元産の鶏豚肉、野菜も使い郷土愛も豊か。



1050円!写真はまるやかなコナツツ。女性客もよく訪れる。

asipai(アジバイ) TakeOut

店 鳥取市商米町251-4
時 11:30~15:00(LO14:45)、18:00~21:00(LO20:30)
休 月曜夜、火曜、第2月曜 ☎0857-21-5881



やくぜんオムライスカレー

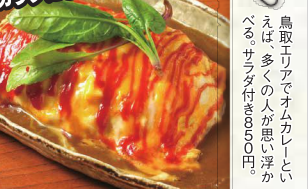
厳選した8種類の香辛料で作るカレーは「無性に食べたくなる」魅力を持つ。オムライスに使うのは無農薬のコシヒカリと無添加のケチャップ。水も天然水と、安心安全へのこだわりも十分。

cafe 木の香り TakeOut

店 鳥取市栄町659 時 7:30~18:30(土日祝9:30~、日祝~17:00)
休 月曜 ☎0857-29-0035



カラダにも優しい



鳥取エリアでオムカレーといえは、多くの人が思い浮かべた「オムライス」をオムカレーに。



鳥取発!コク満点カレー

帰省のたびに必ず立ち寄る人も多いベニ屋のカレー。カツは食べやすいように叩いて延ばす。650円。

チキンカツカレー

鳥取の味ともいえるカレーだ。トンコツを10日かけて仕込む深いコクのあるルウと、ササミを使うサクサク衣のチキンカツ。ルウの上にのせるスタイルは“ベニ屋”流。ひと口ごとにジワジワくる辛さもたまらない。

喫茶 ベニ屋 TakeOut

店 鳥取市末広温泉町129 時 8:00~17:45
休 水曜 ☎0857-22-2874



●「鳥取市カレールウ 日本一」のワケは?

「共働き家庭が多く作り置きができる」「山海両方の幸が入手できにくい」「二次大戦後にインド人が多かった」など諸説ある。「カレー」は都市部の食べ物ですが、鳥取のカレーは喫茶店でもスパイスがしっかりしている。その意味で鳥取のカレーは興味深い(株カレー総合研究所・井上裕久氏)と、全国的カレー専門家からも一目置かれているのだ。

鳥取県内でカレーを食べに行くとき、「あ、これこれ、この味!」と親しい友人に会ったような気分にもなる。カレー王国のカレーは、友達以上恋人未満の、少しときめきもある存在なのだ。

※2024~5年に話題になった「カレー」によるまちおこしが活発化、最新18~20年も1位。

とっとり発!

FOOD CULTURE

特ホウ5レポ

「食のみやご・鳥取県」にある全国から注目される“食ニュース・流行”。その真相にグッと迫る!!

01 Report カレー好きが集う鳥取県では、いつでもどこでも本格カレー!

CURRY PARADISE

カレー王国

鳥取といえは「カレー」旅行誌などでも有名になったのは、総務省家計調査で鳥取市が「1世帯あたりのカレー・ルウ消費量が全国1位※」というデータだ。そんなカレー王国・鳥取で人気のカレー店は、専門店ばかりでなく、喫茶店や食事処も多く見られる。そのカレーはオリジナルスパイスを調合し、地元食材の活用、調理法も各店が創意工夫を凝らした独自の味だ。一方、店の雰囲気はアットホームで、ゆとりと立ち寄れる気軽さがある。

大山どりの唐揚げカレー

昼間からサラリーマンたちが通う“BAL”。彼らのお目当てはスパリ、カレーだ。素材の持ち味を生かすカレーはランチ、ディナーともに1000円以内、鳥取と牛牛すじカレーもオススメだ。

BALふりーだむ TakeOut

店 米子市新開7-20-2 時 11:00~21:00(金曜~23:00) ※土曜夜 18:00~23:00(日曜夜~21:00) 休 不定休 ☎090-6844-3726



黒外リピーターも誘々

カレーとよくあうみそ汁付き「カツカレー」850円

カツカレー

国道313号沿い、屋根に書かれた「カレー」の文字が目印。県外にも知れ渡る「黒ルウ」は口に入るとフルーティ、その後ガツンと辛さが沸き上がり、ヤミツキに。カツに絡ませてウマイぞ。

やまびこ

店 倉吉市関金町関金宿892-2 時 10:30~14:30
休 日曜、不定休 ☎0858-45-3532



初めでも痛着く

ブラックペッパーとシシトウで肉の旨みアップ。ランチ600円、ディナー1000円