03 Report 話題のスナバから純喫茶まで その一杯に「鳥取愛」があった!

COFFEE CULTURE 珈琲王国

日本で最後に出店した鳥取県の〝スタバ〟から徒歩5分、鳥取駅前の観光名所がある。「すなば珈琲」だ。その向かい側には「ぜひ残して!」と店主が懇願される「亜羅琲香」。実は県内は純喫茶がまだまだ健在、常連が通う「葡瑠満」「洋燈」「旅路」。その店名と雰囲気は文化財クラスと呼べるほど。昭和時代の喫茶名物「ナポリタン」も楽しめる。コーヒーを飲みながら郷土愛を今一度味わいたい。

サクフワのフライをキャベツとマスタードでいただく「もさえびホットサンド」(770円)。カップにたっぷり入ったブレンド(ホット440円)をいっしょに楽しみたい。

すなば珈琲 鳥取駅前店 TakeOut

砂丘の砂を使い焙煎したコーヒー豆をサイフォンで一杯ずつ丁寧に淹れる。より鳥取らしさを堪能するなら「モサエビサンド」がオススメ。殻ごとミンチにした手作りカツは、モサエビの芳醇な旨味と風味もしっかり。

住 鳥取市栄町706
時 8:00～19:30(LO) ※土日祝7:30～20:00
休 第2・4水曜 ☎0857-27-4649

珈琲館 亜羅琲香(あらびか) TakeOut

濃い茶色のカウンターにテーブル、昭和時代の佇まいを残す純喫茶。昭和54年の開店時から変わらぬ焙煎と粗挽きのネルドリップで淹れたブレンドは「なめらかな口当たりを大切にしています」(店主)。余韻の如く香る一杯を。

コロンビア、クリスタルマウンテンなど6種のブレンドは350円。

住 鳥取市永楽温泉町162凡平ビル1F
時 8:00～19:00 休 日曜 ☎0857-24-0851

コーヒーショップ 洋燈(らんぷ)

「毎日の日課」(常連)と客人を魅了してやまないコーヒー店。そのワケは「コーヒーは瞬間の芸術」と語るマスターがサイフォンに集中して入れるブレンド。中でも店名を冠した「洋燈ブレンドコーヒー」は時間を計って淹れる渾身の一杯。

バタートースト、野菜、フルーツの「モーニングセットC」(550円)。

住 米子市富士見町2-110 時 5:30～18:30 休 元日 ☎0859-32-3870

ブラジルとコロンビアをメインにしたオリジナルブレンド。420円。

コーヒーハウス 葡瑠満(ぶるまん) TakeOut

生豆を注文ごとに挽きドリップ方式でじっくりと淹れる。40年続くコーヒーは、鳥取市から通うファンもいるほど。5種類のモーニング、朝から食べられる手作りハンバーグも人気。

住 東伯郡湯梨浜町久留17-3
時 7:50～18:00(LO17:30)
休 月曜(祝日は営業)
☎0858-35-3968

今では1日中オーダーできる「旅路サービスセット」650円

喫茶 旅路 TakeOut

席に座れば"いつもの品"、これが旅路の"いつもの"光景。2種の豆をブレンドしたコーヒーとバタートースト、茹で卵、サラダのセットが大定番。まろやかな自家製カレーもぜひ。

住 東伯郡琴浦町赤碕699
時 8:00～16:00(LO15:00)
休 月曜、金曜
☎0858-55-1847

オススメの「あつあつ鉄板ナポリタン」のドリンクセットは870円

TOTTORI COFFEE ROASTER

自家焙煎するコーヒーは美味しさを求め、店主は豆探しに海外に出かけるほど。ブレンドは15種類以上、1.7ミリの太さにこだわる自慢の鉄板ナポリタンで"昭和"に浸ろう。

住 鳥取市商栄町251-4
時 9:00～18:00(LO17:30)
休 元日、1月2日
☎0857-30-7930

アニメ作者公認のパフェは竹輪の白、枝豆の緑、桜海老のピンクの色合いもかわいい。味の完成度も驚き。660円。

ちくわパフェ

常連の言葉をヒントに「鳥取独自のとうふちくわを使おう」と2015年夏に登場。以来、県外や海外客にもファンがいる超人気メニュー。枝豆と桜エビ入りのちくわと生クリーム、抹茶アイスの苦みがマッチする妙品だ。

ティーラウンジ ダイアナ TakeOut
住 倉吉市米田町801 時 8:30～20:00 休 日曜
☎0858-22-1234

旧市役所と同じく品書きもカナ表記。おにぎり2個付きのセット(500円)もお目見え

スラーメン

鳥取市民御用達の旧市役所食堂の名物がなんと、同じ無化調の和出汁と具で自動車学校にて復活! 食堂は一般客も入店でき一杯350円。あの絶妙な味との"再会"を。

日本海自動車学校
住 鳥取市湖山町東4-55 時 11:30～14:00
休 日曜、祝日 ☎0120-282-313

●「まんが王国・とっとり」

水木しげる、青山剛昌、谷口ジローなど、世界的にも著名な漫画作家を輩出してきた鳥取県では、2012年に「第13回国際マンガサミット、国際まんが博」を開催。その後は"まんが王国"として、観光・文化・産業に漫画を活かして県を「まんがの聖地」とする取り組みを実施中。同時に各地の「食べ歩き巡礼」もさかんになっているのだ。

02 Report あの名作に出たグルメが現実に! さぁ、食の聖地巡礼に出かけよう

POP-CULTURE &FOOD 名作に出る名物を食べたい

「豊かな自然に昭和的な観光地化されていないので、見た人が〝行ってみたい〟と思う場面が撮れるのが鳥取県の魅力(ロケ誘致関係者)。ロケが増えるに従い、聖地巡礼者には〝たまらぬメニュー〟もお目見えし、感動の声も続々。"遠方はセルビアから。お客様が喜んで帰られるのは本当に嬉しいですね"(ダイアナ店主・山根正勝さん)。あのシーンのメニューで、今度はあなたが主人公になれるッ。

一杯650円。ランチ、ディナーも充実、帰省客もよく訪れる。

岩美のパン

国産の原材料にこだわるオーナーが手掛けた意欲作。リアリティを追求し4時間近くかけて作り、特にクリームはアニメ作品の設定を「忠実に再現した」(店主)という仕上りだとか。

焼きたてパン Twinkle(ティンクル)
住 岩美郡岩美町浦富1035-8
時 7:30～19:30 休 日曜、祝日 ☎0857-73-1329

県東部スーパー等で購入できる。蒸しと皮付きの焼きがある。

牛骨ラーメン※

「毎日食べられる味」をモットーに、倉吉のマチナカで半世紀以上、地元民のお腹を満たし続ける「三日月」。人気のラーメンは、チャーシュー漬込み醤油を使うタレで深みのある一杯。

レストラン三日月 TakeOut
住 倉吉市新町3-2334 時 11:30～14:30、17:30～21:30
休 火曜 ☎0858-22-3586

若い女子に大人気。480円。(要予約)

加路屋(かろや)のとうふちくわ

「豆腐の味がする!」と、半世紀以上にわたり鳥取の人々に愛され続ける逸品。自家製木綿豆腐を使い、父から受け継いだ手仕事を守り続ける三代目作。ハーフサイズ「二寸半」もあり。

加路屋 住 鳥取市元魚町3-201
休 水曜・日曜 ☎0857-22-3914
※店舗はないため直売希望の場合は事前に電話を

※作品中で牛骨ラーメンを食すシーンがあります(特定店ではありません)。