「大江ノ郷パンケーキ」（770円・ドリンク付き1155円）。オーダー後に焼き上げるパンケーキは“ひと口目は何もつけずにどうぞ。オススメの賞味期限は10分です。」

大江ノ郷 自然牧場ココガーデン

平飼いと天然素材の発酵飼料で育てられた鶏の「天美卵」と、天然の素材を最大限に活かした手作りのパンケーキ。厚い生地はひと目で“ふわふわ”を連想させ、とろけるような滑らかさで舌と心を魅了。嗚呼、幸せっ。

住 八頭郡八頭町橋本877
時 10:00～18:00
休 無休 ☎0570-077-505

しゃぶしゃぶと海鮮 炉端かば 伯耆町店 TakeOut

「こどもが喜ぶので、これがお目当て」と子育て世代から人気を博すのが、こちらのセルフ握り寿司。シャリに6種類のネタを好きに乗せて楽しめる。消毒液付きで衛生面も安心。

住 西伯郡伯耆町大殿583-1
時 11:30～14:00、17:00～23:00※（LO各30分前）休 年末年始 ☎0859-547-9583
※21年3月現在は22:00（LO21:00）まで

マヨネーズ、海苔、ネギも付く「キッズ手作りにぎり」480円

05 Report “家ではできないお楽しみ”満載。ファミリーで食事はもっと楽しい！

HAPPY FAMILY 家族でお出かけ

子育て王国を掲げる鳥取県。ファミリーでの食事は、多彩なニーズに応え、さらに楽しみも盛りだくさん用意されているのだ。

元小学校で遊びスペースもたっぷり、子育てママが集うカフェでの名物サンド、時には和室で家族水入らずに楽しむのもいい。中高生の親子なら全国的知名度のあるカフェへのプチトリップ、さらにはお寿司体験もできる新メニューも登場。やっぱり外食は楽しい。

楽しく食べられる「お子様御膳」（昼1230円、夜1420円）。

日本料理 ふじ蔵 TakeOut

ハンバーグ、エビフライ、うずらの目玉焼き、さらにケーキまで、細やかな仕事でプチ可愛い12品が入る「お子様御膳」はいかが。ハーフうどんプラスでさらに満足度アップ。

住 倉吉市山根543-7
時 11:30～14:30、17:30～21:30（LO各30分前）休 無休
☎0858-26-6111（代表番号）

和食庵 松風 TakeOut

2～10名利用の個室に、イスやテーブルの仕様も細やかに対応。看板メニュー「松風御膳」は先付から刺身、天ぷら、蒸し物まで、コース感覚でゆっくり和食を堪能できるイチオシ。

住 米子市淀江町西原1227-3
時 11:30～15:00（LO14:00）17:00～22:00（LO20:30）休 水曜 ☎0859-37-4010

「松風御膳」はこの内容で2970円。驚きのあと大満足必至。

熱々のカンパニューも旨い「特製ローストビーフのグリルサンド」990円

Cafe&Dining San TakeOut

開放的な店内とじゅうたんスペースもあり、ママ友が集うカフェの一番人気は、柔らかいローストビーフとガーリックソースのグリルサンド。ポテト、サラダ、スープ付きで大満足。

住 八頭郡八頭町見槻中154-2 隼Lab. 1F 時 10:00～17:00（11:00まではドリンクのみ）休 火曜 ☎0858-72-3330

学生思いの店主の愛が詰まったパワフルメニューは、2079円。完食後の達成感は感動モノだ。

パワフルオムカツ

鳥取大の学生に代々伝わる大盛り。4合のチキンライスと300gのカツにたっぷりとかかるのは自家製デミソース。実は3名までシェアがOK。同じ“皿”の飯をいただこう。

レストランビリーブ 住 鳥取市湖山町北1-419 時 12:00～21:00 休 水曜 ☎0857-31-4936

1980円。挑戦者は口を揃えて「ナメてました」。スープ完飲が最難関とか。

鉄人ラーメン

「食べれるものなら食べてみろという思いで作っています」（店主）。麺5玉、スープ2キロ、牛骨味は太麺に絡み美味も、麺がなかなか減らないッ。完食すれば金一封と1年間無料だ。

ラーメン大和（やまと） TakeOut 住 米子市弥生町1 時 11:00～23:00（日・祝は22:00）※休憩あり 休 不定休 ☎0859-33-7857

料理は2200円～。この豪快さが“魚の旨さが分かる”と食通も称賛する味なのだ。

主人のおまかせ料理

全国の魚喰いが驚愕し、また魚喰い好きを連れてくる、“伝説的店舗”。常識をはるかに超した厚さの刺身、豪快な突出し、焼き物に鍋、韓国風にも仕立てる。地魚を心底堪能するべし！

魚屋 すし銀 住 鳥取市弥生町281-3 時 18:00～23:00 休 日曜、祝日 ☎0857-27-4593

04 Report 県外客に「量が多い」と言われる県内飲食店の傾向と対策とは。

MEGA DISHES 満腹料理集

“盛っとり県”の名にふさわしいメニューは、郷土愛と、食す人への思いやりが込められていた。

「鳥取県の食の宝庫を感じてもらわんと」（すし銀）、「学生にお腹いっぱい食べてもらいたい」（ビリーブ）。食した取材ライターからは「年配の方もおられました。食材産地も明記されて安心感もありました」。大盛りは食べる“喜び”を実感するもの、大食漢の特典ではない。鳥取県から新たな大盛り文化が生まれそうだ。

うどん（特大）

昼の行列は“日常の風景”という人気セルフうどん店。生地をひと晩寝かせるうどんは格別の食感、昆布とカツオのきいたダシにファンも多い。天ぷらも豊富で、しかもビッグ。

うどん ちよ志 南吉方店 TakeOut 住 鳥取市南吉方1-25 時 10:30～21:00 休 元日 ☎0857-30-1232

▲「特大」は4玉入りで400円！ 天ぷらも100円台が揃う

スペシャルサラダ

30センチの皿にレタス、キャベツ、スライスオニオンを敷き、ハム、玉子、ツナ、ムール貝、エビなど16種類入りのボリューム。「ヘルシーにお腹いっぱい」を早速実践だ。

RESTAURANT CARRIE LEE（キャリーリー） TakeOut 住 米子市皆生温泉1-11-20 時 11:00～21:30（LO21:00）休 火曜 ☎0859-33-5770

40年間変わらぬ量。「弓ヶ浜公園店」でも食べられる。1078円。

バカツ丼

化学調味料は使用せず、利尻昆布出汁で煮込むカツ丼は2人にひとりは注文する一番人気メニュー。5杯盛り「バカツ丼」は30分以内の完食で3000円を進呈。10分なら1万円だ！

まねき湖山店 TakeOut 住 鳥取市千代水4-11-1 時 11:00～22:00（LO） 休 無休 ☎0857-38-3456

辛党には辛みをたっぷり味わえる「バカツ丼辛」（3000円）もあり。

TakeOut テイクアウトはすべてのメニューではありません