

米子 そらにわ ~garden for smile~ ☎0859-21-5455

ランチ・パンケーキは卵、乳製品を一切使わず提供。アレルギーが気になる人でも安心だ。品数の多さも◎ 店内を飾る癒しの観葉植物は購入もOK。緑に囲まれて、癒しひとときを。

国 米子市旗ヶ崎 7-13-8
開 10:00~18:30
休 火曜(祝日の場合営業、翌日休み)

▲野菜もたっぷり「そらにわヘルシーランチ」1000円




北栄 喫茶 ヤングモカ ☎0858-37-2286

昔ながらの落ちつく雰囲気の喫茶店。ホッドサンド、ナポリタン、鉄板焼きそば、焼き肉定食など、メニューも豊富。モーニングは地元のパンとたっぷり野菜。広々とした店内からは日本庭園を眺められる。

国 東伯郡北栄町西園495-1 開 6:30~20:00(LO19:00) ※予約のみ22:00まで
営業※水曜は~17:00 国第 2・4火曜

▲彩りのよい「モーニングBセット」630円



八頭 天然食堂 つきとおひさま ☎090-8799-6243

地元八頭町の農家の米、野菜、ハーブ、果実など店名の通り「天然素材」を使ったカラダにも嬉しい食事を堪能する。肉魚を使わないソイミートのガボライス、ハーブたっぷりのカオオライスも食べたい。

国 八頭郡八頭町福本 8-6
開 11:30~17:00
休 不定休

▲彩も嬉しい「季節のやさしいランチプレート」900円




岩美 喫茶 HANA ☎0857-73-0339

場所は県内外の陶芸ファンが集うクラフト館岩井窯内。「特製あんみつ」はじめ、料理はすべて「本物を知って欲しい」とひと品ごとに手作りし、岩井窯の器で提供。冬の「豆腐汁ゲ」などの食事も楽しみ。

国 岩美郡岩美町宇治 134-1
開 10:00~16:00
休 月曜・火曜

▲風味も豊かな「そばがきぜんざい」720円




米子 珈琲屋 吹野 ☎0859-35-0777

芳醇な香りのコーヒーを落ち着いた空間で堪能できる一店。注文を受けてから挽く炭火焙煎の豆を季節に合わせてブレンドし、ピターでほのかな甘さが印象的。手作りのスイーツも要チェックだ。

国 米子市魚盤町 1-166
開 10:30~17:00(LO16:30)
休 木曜

▲約5種類の豆をブレンドした「ブレンド」490円



大山 Kazue Café 茶茶 ☎0859-48-4181

甘さのあとにスパイスが効くカレーは大根入り。最初驚くも「意外と合う、美味しい」と多くの人々をトリコにする。大山の地下水で淹れるコーヒーは口当たりのよさも印象的。水・金曜は弁当も用意。

国 西伯郡大山町御來屋 233-8
開 9:00~16:00
休 日曜、月 2 回定休

▲「茶茶のこだわりカレー」880円(ドリンクセット1045円)



倉吉 Tom's Cafe ☎0858-29-5656

東京で修行したオーナーが作るロコモコ丼は、ボリュームがありながら、赤身の多い肉でヘルシー。フォンドボーとクリームベースのWソースが美味しさを際立たせる。個性的で多国籍な空間も魅力的。

国 倉吉市丸山町 555 開 11:00~16:00(LO15:00)、18:00~21:00(LO20:00) 休 木曜・金曜

▲温泉卵を絡めて「ロコモコ丼ステーキ」1300円



八頭 HOME8823 ☎0858-71-0291

ライダーの聖地、若桜鉄道の集積場が目前にあり、鉄道ファンも訪れる。町内で採れた新鮮な野菜、ミネラル豊富な水で育った米、四季折々の旬の食材を丁寧に料理する。この地ならではの美味しさを。

国 八頭郡八頭町見橋中 176-4
開 11:00~15:00(LO14:30)、18:00~23:00(LO22:00) 休 水曜

▲「ミックスフライ」870円。フライは手作り、自家製ソースで




南部 喫茶 請請 (あいあい) ☎0859-66-2289

国道沿い、「集会所」の如く常連が集う昭和テイストの喫茶店。フンコインの手頃なメニューが並び、ハムトーストなどの軽食を提供中。懐かしのドリンク「キュービット」もぜひ飲んでみよう。

国 西伯郡南部町東町 125
開 7:30~18:00
休 日曜

▲コーラ+カルピスで甘く爽やかな「キュービット」430円



米子 Cafe*Rest*Bar ドド ☎0859-34-3557

イチオシは、全国的知名度を誇る三原市の八天堂謹製「くりーむパン」を使用したコラボスイーツ「スイーツパーガー」。実は店舗は銀行を改装、開放的な空間と約 80 種のフードでパーティー利用も◎。

国 米子市四日市町80 THEQ1952ビル1F
開 11:30~22:00 (LO21:30)
休 日曜

▲季節で変わるスイーツパーガー。ドリンクセット700円



備前 喫茶 Café ippo Walking Resort ☎0858-35-6161

東郷湖を一望できる日本初のウォーキングカフェ。そば粉を使用したガレットは、餡料にまでこだわった特製卵を使用。ベーコンや、ローズマリー、タイム、オレガノなどの香草も自家製で健康志向に嬉しい。

国 東伯郡湯梨浜町南谷 573 ハワイ夢広場隣
開 10:00~17:00(LO16:30) ※12~2月 11:00~16:00 休 月曜

▲人気の「ガレットコンプレ」(スープ付き) 880円



鳥取 鳥取人の「偏愛食」

実は個性派！
2018~2020年の総務省家計調査1世帯当たり品目別年間支出金額及び購入数量※にて、鳥取市は多くの品目で1〜5位以下にランクインされている。特産である梨とカニ、金額と購入量1位に「くわえいカレールウ」や即席麺は購入量1位、「ちくわは」金額で1位にランク。ちなみに「はくさい漬け」(金額2位、「バナナ」(金額と購入量2位という結果は、意外という人も多いのでは、実は魚では、カニのほかに「カレールウ」が金額と購入量の2位、ちくわは、ちらしも1位、「カレールウ」も1位、「カレールウ」こそ、真のご当地グルメか？

▲「アカカレイのごま炒り」(鳥取のご馳走)



※県庁所在地と政令市が対象。3年間の平均値

サンドイッチは 耳付きパンに2つの味

県東部でサンドイッチといえば、半世紀以上前から「耳付き食パンにピーナツバターとイチゴジャム」。その原点ともいえるのが「亀井堂のサンドイッチ」(右)。レト口感もある黄色と黒のパッケージも印象的だ。もうひとつの「サンドイッチ」が岩美町発「松岡製パンのサンドイッチ」(左)。ご覧のとおり、オレンジの包装を空けると、こちらも2つの味を耳付き食パンにサンド。コンビニなどにはない世界に出会ってみよう。

▲パンにキッシュやサラダが付く「今週のランチ」1540円

▲「耳付き食パン」(写真右:432円)

▲「松岡製パンのサンドイッチ」(写真左:432円)

▲「耳付き食パン」(写真右:432円)

▲「松岡製パンのサンドイッチ」(写真左:432円)




大山 よしばん

大山町の古民家で営業する「隠れ家」。約20種揃うパンにはひとつ一つ丁寧に説明付き。野菜にサクサクのパンをのせた「サラダポウランチ」など、地元の恵みたっぷりのランチセットも人気。国 西伯郡大山町東井849 開 9:00~17:00 ※売り切れ次第終了 日曜、月曜、火曜 ☎0859-54-2121

米子 プーランジェリ・リアン

飲後した日南町の米を生地に練り込み、たっぷりのきな粉をまぶした「きな粉パン」や、ローズト玉ねぎが甘い「キッシュ」など、素材の美味しさが分かるパンの数々。イトインもOK。国 米子市西福原 5-6-12 開 7:30~18:00 水曜 ☎0859-34-3551

▲「きな粉パン」130円、キッシュ・ベーコン&ポウレンソウ1432円



鳥取 鳥取パン工房 ほとり

県産「大山こむぎ」、牛乳もバターも県産のままだに地産地消のパン。マーガリンやイースト、保存料を使わないパンは小麦本来の香りや味が実に豊かな。店舗購入は全予約制※。国 鳥取市良田 60-9 予約制 (HP:hotori.tottori.jp か LINE: ほとり) 日曜~火曜

▲自家製酵母の「ほとり食パン」400円、鳥取県産の「おまかせ」特産品コナール2019の最優秀賞付だ。

▲「ほとり食パン」(写真右:400円)

▲「おまかせ」(写真左:400円)



※地場産プラザわったいな(P51)、道の駅西いなば気楽里で店頭購入できる。

倉吉 パン屋・カフェ スパングル

倉吉市の郊外にあり、休日は県外客も足しげく通う。地元米粉にご飯も練り込むもちもちの「お米パン」をはじめ、パンは日替わりも含め30~40種。併設のカフェの出来立てサンドも人気だ。国 倉吉市小鴨197-1 開 8:00~19:00 日曜、水曜 ☎0858-28-4211

▲地元卵と牛乳入りで作る滑らかなクリーム入り「クリームパン」(130円)

▲「お米パン」(写真右:400円)



八頭 ドレミペーカー

30年以上、こよなく愛され続ける「まものパン屋」。「口どけと、あと味、それと噛み応えを大切にしています」というポリシーを「まあるいパン」で感じるべし。味も名も個性的。国 八頭郡八頭町久能寺 888-4 開 9:00~19:00 日曜、木曜 ☎0858-72-1388

米子 Backerei ひがじやま

麦の旨みが広がる「自家製粉」のパンが自慢。大山町の契約農場が作り自家製粉する小麦をはじめ、素材から「食の安全」にこだわったパンは約50種。地元野菜を採んだ「本日のバーニョ」(写真右)もぜひ。国 米子市車尾南1-16-31 開 9:00~18:00 日曜、祝日、第1月曜 ☎0859-21-5020

▲「まあるいパン」1個300円、音の出るカレーパン130円※音の秘密は福神漬。



毎日食べたい! 県内の地元パン大集合!!

地元食材もたっぷり使った丁寧&手作り美味なパン見せます

▲県産のバターと塩でつくる「塩漬パン」150円

▲鳥取パン工房 大地の恵み

塩の旨味が効いたハード系の塩パンは、大山のバターと御来屋の薄塩を使用。丁寧に作り込まれ、しっかりとした食感を楽しめる。豆腐を練り込んだとうふパンも人気。国 鳥取市国府町宮下1012 開 9:00~16:00 日曜、月曜、不定休 ☎0857-37-2117

▲「まあるいパン」1個300円、音の出るカレーパン130円※音の秘密は福神漬。

▲「お米パン」(写真右:400円)



TakeOut テイクアウトはすべてのメニューではありません