

名古屋で  
鳥取の味覚に親しもう！

池下駅・名古屋駅周辺のレストランなどで行われている、鳥取県の食材にスポットを当てたフェアを紹介。この機会に家族や友人と鳥取の味覚を楽しみませんか。

11/30  
まで開催中

池下駅 ナゴヤ セントラルガーデン

鳥取フェア

鳥取県の和牛や日本酒を使ったメニューなどが7つの店舗で提供されます。

対象店舗 ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ/賛否両論 名古屋/炭焼きうなぎ・かしわ 登河/池下カフェ 花ごよみ/エールカフェ/メゾンカイザー/フォルテシモ アッシュ



ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ  
「鳥取和牛ヒレ肉のカツレツ」



炭焼きうなぎ・かしわ 登河  
「鳥取和牛と鰻の黄金重」



池下カフェ 花ごよみ  
「鳥取和牛のまぶしごはん」



エールカフェ  
「鳥取和牛イチボのロースト  
中川酒造(鳥取)酒粕と柚子のソース」

11/30  
まで開催中

名古屋駅 JRセントラルタワーズ・JRゲートタワー

鳥取和牛・地酒フェア

タワーズプラザ・ゲートタワープラザレストラン街12・13Fの4店舗限定。



対象店舗  
名駅 なた万茶寮/  
スーツァンレストラン陳/  
鉄板焼 天/和食バル 音音

名駅 なた万茶寮  
「鳥取和牛のすき煮膳」



名古屋から鳥取へ  
2022年 初冬号

冬の鳥取で極上の和牛を食す

美味なる鳥取和牛を心ゆくまで

古くから和牛の産地として知られている鳥取県。5年に一度の品評会「全国和牛能力共進会」において、2017年に肉質部門1位を獲得するなど、その味は折り紙付きです。寒風吹き始める初冬、絶品の「鳥取和牛」を現地で味わう。そんな休日の提案です。



企画・制作/  
中日新聞広告局

脂身、赤身とも自信あり

鳥取の冬の味覚と聞くと、カニを思い浮かべる人は多いでしょう。しかし、この押しも押されもしない人気グルメと同じくらい注目したいのが、鳥取和牛です。

鳥取和牛は県内で肥育された、肉質等級が2等級以上の黒毛和種のこと。このうち脂肪中にオレイン酸を55%以上含み、ブランド和牛の始祖といわれる鳥取県の種雄牛「気高(けたか)」号の血統種は、「鳥取和牛オレイン55」としてブランド化されています。

「オレイン酸はオリーブオイルの主成分で、その含有率の高さは鳥取和牛の特徴です」と教えてくれたのは、県東部の山あい産和牛を生産する「うしぶせファーム」の岸本真広さん。「オレイン酸は脂の融点が低いので脂の口溶けが良く、後味はさっぱり。肉そのものの味が

楽しめるはず。これは、澄んだ空気とミネラルが豊富な大山の伏流水、工夫を凝らした飼料や徹底した衛生管理のたまものといえます」

なるほど、鳥取の自然や生産者の努力が牛をストレスなく育て、優れた肉質にするようです。「シンプルに皆、うまい鳥取和牛を作りたいんですよ」。岸本さんら生産者の腕が鳴ります。

鳥取で味わえば、なお格別

良い食材ほど、産地で味わいたいものです。鳥取和牛は、取り扱っている県内の飲食店で楽しめますが、今回向かったのは、JR鳥取駅近くの「炭火焼き福ふく」。ご主人の海老原久仁さんが、その味に惚れ込み、3年前に構えた焼き肉店です。

「鳥取和牛は、きれいにサシが入りつつも脂身にクセはありませぬし、肉本来の味が堪能できる赤身もたまりませぬ」。い

うま味が広がると同時に、赤身の芳醇な香りが鼻に抜けていき、表面は焼き色を付けて、香ばしさを立たせるのが、鳥取和牛をおいしく食べるコツだそうです。



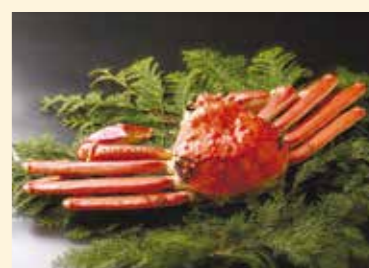
冬の鳥取といえば、カニや温泉も楽しみ！

今月6日に鳥取の冬の味覚を代表する「松葉がに」の漁が待望の解禁を迎えました。上品な甘みとうま味が絡み合う松葉がににも、現



地で味わいたい逸品。シーズン中は鳥取和牛同様、県内各地で堪能することができます。鳥取県には、大小合わせて10カ所の温泉地があります。

名古屋からなら、山陰最古級とされる開湯1200年の「岩井温泉」(岩美町)。県東部に位置するこの町では、「風呂」といえば同温泉の共同浴場を指すほど、人々に親しまれています。



毎月100人にカニが当たる！ 蟹取県ウェルカニキャンペーン

鳥取県内の対象宿泊施設に宿泊し、WEBまたは専用はがきで応募するだけ！  
期間は2023年2月28日(火)まで。詳細は<https://www.kanitoriken.jp/>へ。



お問い合わせ

ふるさと鳥取県産業・観光センター

名古屋市中区栄4・16・36 久屋中日ビル5階

TEL:052-262-5411

<https://www.tottori-guide.jp>

鳥取県の  
観光情報は  
こちらから▶

