



令和生まれの進化系とうふちくわ

木綿豆腐7：すり身3の割合で練り蒸したちくわ
二 絶妙なふっくら食感

G2 1 とうふちくわの里ちむら
とうふちくわ 270円～
☎0858-76-3333



創業は慶応元年。工場併設の同店は鳥取県産大豆を使った「とうふちくわ蒸し」を筆頭に、カレー、ネギ、さらにレモンや柚子など季節限定品も販売。地元から観光客まで賑わう観光スポットだ。☎鳥取市河原町布袋 556 開9:00～19:00(平日～18:00) 休元日

G2 2 井上勝義商店

マジ天 300円～

☎0857-22-2185

老舗鮮魚店と練り物職人のコラボ作。とうふちくわをベースに、イカのすり身と焼きイカを入れて味もカタチも“イカ”に仕上げた令和生まれの逸品。ウナギ、カニもあり。☎鳥取市元魚町 4-205 開8:00～17:00 休日曜



150年の老舗 新作も続々

和牛にトマト&チーズ入りもあり



竹輪の友 G2

とうふちくわ君



季節を盛り込んだ多彩な味から寿司ネタまで、よく練られた創作料理や買う楽しみアリ。食べ歩きをよろこぶ。

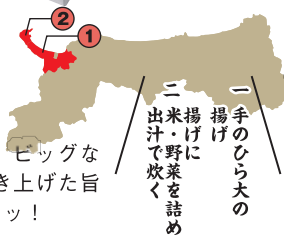
鳥取とうふちくわ

頂く旅 G3

【いただき】

(ののこめし)

その名は名峰・大山の山頂が由来。ビッグな揚げの中にはたっぷりの出汁で炊き上げた旨飯が詰まる。人気の2品をいただきッ!



一手のひら大の揚げに揚げる
二 出汁で炊く

懐かしさも感じる手仕事「田舎料理」

通販利用で自宅で楽しめる



G3 2 (有)こめや産業

ののこめし 2430円(税別)

☎0859-42-6620



いただきは地元では“ののこめし”の名でも親しまれる。大山山麓と干しシイタケ、ゴボウなどの香り豊かな素材を詰め炊き込んだ、贈答品としても人気の品。全国発送も可能だ。☎境港市外江町 3175-4

いただき&出雲そばで、旅気分



G3 1 手打ちそば昌庵

いだきのごる定食 1070円

☎0859-24-0043 TakeOut

そば屋の多い米子市で、正午過ぎには品切れになる場合もある定食だ。出雲そばといたき、2つの郷土の味で“ご当地風情”も満点。☎米子市彦名4123-3 開11:00～15:30 (LO15:20) ※ 休1月1日～1月4日 ※ 予約は不可

読書情報

おうちでも、“ギュッと”くる牛骨ラーメンもお求めあれ

香ばしいあの牛骨ラーメンが食べたい、でも店まで行けない…という方の強い味方が、牛骨スープと麺が入ったラーメンセット。複数種あり、中には店舗で出すスープをベースにその味を最大限に再現したものなど、味のほうも店さながらになってきているようだ。「好きなトッピングやスープに辛味を足すなど、オリジナルの牛骨ラーメンを作るのもいいですよ」(ラーメン愛好家)。セットは鳥取県内の土産店、またネット通販でも入手できる。店舗で食べたあとに購入して、じっくりと楽しんでみては。



カッパもあり!

G1 8 ラーメン 幸雅

なつ旨ラーメン 610円 ☎0858-26-7288



“なつ旨”の意味は「懐かしくて旨い」。ラーメン好きが高じて居酒屋から転身した店主入魂のスープは、記憶に残るほど香ばしい。金曜「レディースデー」、土日曜「キッズデー」も好評。☎倉吉市山根583-2 開11:00～21:00 (LO20:50) 休不定休



最後の一滴まで飲み干したいッ!

あと味のよさを追求した一杯

懐かしい! そして旨い!

老若男女に愛される一杯

牛骨魂の店主に会う
牛骨をこよなく愛する店主渾身の一杯



G1 9 麵屋八兵衛

牛骨ラーメン 660円 ☎0858-26-3555 TakeOut

倉吉の老舗牛骨ラーメン店の志をしっかりと受け継いだ、牛骨の旨みを引き出した一杯にファン多し。休日にはスープがなくなり“早じまい”することもあるほど。行くならお早めに。☎倉吉市福庭町1-101 開11:00～14:30、18:00～20:30 休なし

一軒一軒コツコツと



気鋭の一杯と勝負

研究熱心な店主、焼肉店でも食べられる

“牛骨旗”を目印に食べ歩きこう



仕込みに12時間かけたスープ



牛の旨みがしっかりした肉の店ならではのスープ。締め◎



G1 12 焼肉武蔵

ラーメン 600円

☎0858-52-2537 TakeOut

“ラーメン専門店”顔負けの本格派。牛骨本来のコクと風味もしっかり、焼肉の締めはもちろんメインでも食したいほど。ちなみに焼肉はハラミが絶品。夫婦で営む家庭的雰囲気も嬉しいのだ。☎東伯郡琴浦町浦安 213-9 開17:30～22:00 休月曜

和食料理人作 新生牛骨



牛脂の量を男性と女性で変えるなど、最上のスープに気を配る



G1 11 レストラン吉華

牛骨ラーメン 600円

☎0858-32-2633

和食料理人が目指した「ラーメンの概念を変える本物の牛骨ラーメン」。ゲンコツを丸2日煮込む超クリアスープは、コク、のど越し感もよし。☎東伯郡湯梨浜町引地 560-3 開11:00～15:00 (LO14:30)、18:00～21:00 (LO20:00) 休不定休 ※夜の営業は要問合せ

味付けは塩、スープを味わう



じわじわ広がる牛骨。飲むのが嬉しいラーメン



G1 10 麵屋無双

牛骨ラーメン 680円

☎0859-31-8681 TakeOut

2010年春デビューながら、その牛骨の“濃度”の濃さから、ラーメン通からも高い評価を受ける一杯。ひと晩漬けたチャーシューとの相性も◎。麺の固さ、スープの濃さの調整も聞いてくれる。☎米子市新開6-3-3 開11:00～22:00 休水曜