

**番外編 Part I**

お昼にワクワク

# ランチのスヌメ

新鮮な地魚に、ジューシー肉、和食から本格イタリアンにご褒美メニュー、薬膳まで、話題のランチ教えます。毎日、お昼が待ち遠しい!!

**米蔵**  
おむすびの神髄を感じる

鳥取 ☎0859-21-5666 TakeOut

五ツ星お米マイスターが自ら精米。季節に合わせブレンドしたお米で握る、艶やかに輝くおむすびは一粒一粒が立ち、口の中ではらりとほどける。具も琴浦町産食材を中心に丁寧に手作り、和の喜びを。

鳥取米子紺屋町1 ☎ 10:00~14:00、17:00~20:00 火曜、第3水曜、月曜夜 ▲好みのおむすび2個、出汁巻、唐揚げも付くセットは750円



**寿司 旅館 常天**  
釜炊きのちらし寿司

鳥取 ☎0857-22-3326 TakeOut

敷居が高いと思われがちなお店、ちらし寿司をランチで提供。特筆すべきは薪で炊いた絶妙な食感のご飯。白には、季節ごとに、カニ、上イカ、マグロなどの魚介が広がる。

鳥取県鳥取市栄町230 ☎ 11:30~14:00 日曜(予約は営業) ▲「お昼のちらし寿司」700円。茶碗蒸し付きは1000円



**鮭よし喜**  
あなご&マグロの美味豪華

米子 ☎0859-21-5728 TakeOut

半分はマグロ漬け、一方はアナゴが覆い尽くし、さらにご飯の中にはエビなどのネタが満載! 握りの本場・東京で修行を重ねた店主が握る寿司は1貫150円から。アナゴ入りの「卵焼き」も人気だ。

鳥取米子道楽町4-12-15 ☎ 11:30~13:30、17:30~22:00 日曜・祝日 ▲プチ贅沢な「づけあな井」1200円



**Pizzeria LEONE**  
自家製生地の石窯ピザ

鳥取 ☎0857-36-3654 TakeOut

石窯で焼く本格派のナポリのピザは、日替わりも含め、選べる6種類。自家製の生地は季節により配合を変えて「その時期に採れるものを美味しく」と県産食材をのせる。前菜とドリンク付きが嬉しい。

鳥取市末広温泉町159-7 パステルビル ☎ 11:30~14:00 (LO13:30)、18:00~24:00 (LO23:30) (\*ランチは日曜のみ) 火曜 ▲「選べるピッツァランチ」1250円。写真はマルゲリータ。



**石焼きで「アットロ」**  
さくらの香

八頭 ☎090-897-4502 TakeOut

トロトロの鳥取牛の牛スジを使ったカレーは、石焼きでアツアツが最後まで楽しめる自慢の品。店は国道沿い「やぶ市場」隣とアクセスもよし。テイクアウトは、注文とつから丁寧に对应してくれる。

鳥取八頭郡八頭町宮谷249-3 ☎ 9:00~17:30 日曜 ▲アツアツ&トロロ「石焼き牛すじカレー」890円



**キッチンカフェ プランタン**  
お昼のプチ「コース」

琴浦 ☎0858-53-2585 TakeOut

店のモットーは「お客様に喜んでいただきたい」。ランチはサラダも付いたボリュームメインに、ワンプレートデザートとドリンク付きの充実ぶり。ゆったりと、そしてお腹もいっぱいになろう。

鳥取東伯郡琴浦町八橋 203-1 ☎ 11:30~15:00 (LO14:00)、18:00~LO20:00 (LO) 日曜(祝日は営業、翌日休み) ▲メインは日替わり、プランタンランチ880円。



**番外編 Part II**

お昼にワクワク

# 野菜のスヌメ

お得なハンジランチもいろいろ!

**山猫軒ランチパスタ 800円**

鳥取 農業ttoria 山猫軒 TakeOut ☎090-7881-7988

ご主人が営む農園の野菜を取り入れたイタリアンランチが500円から楽しめる。サラダは旬の野菜がたっぷり、素材を活かした優しい味は毎日通えそう。

鳥取市職人町29 1F ☎ 11:30~15:00 (LO)、夜は要予約 土曜~火曜



**清流 遊YOU村**

倉吉 ☎0858-45-2003

素材は「自分たちが調達できるもの」。人気の定食は山菜をはじめ関金産が20種以上並ぶ。コンニャクに味噌も手作り。ロコモで県外のファンも訪れる。

鳥取市関金町小泉639 ☎ 予約制(日時は応相談)



# 直売所

新鮮な山海の幸を

**鳥取 地場産プラザ わつたいな** ☎0857-50-1771

「来県者には新発見を、県内には再発見を」を理念に、県内J A直送農産物を揃えた食の情報発信拠点。全天候型ホールでは、特売フェアやグルメイベントも積極的に展開中。「食のみやこ」を大実感!

鳥取市賀露町西3-323 ☎ 9:00~17:00 日曜 ▲旬の野菜、各地の加工品、精肉、パンなど1000点以上



**鳥取 鳥取港海鮮市場 かりいち** ☎0857-38-8866

前浜のとれたてを揃える海鮮市場。4つの鮮魚店では旬の魚に自家製干物も並び、人だかりもできるほど。館内食事処で地魚グルメも堪能して、ちくわ店や土産店もくまなく回ってみよう。

鳥取市賀露町西3-27-1 ☎ 9:00~16:00 ※飲食店は各店で異なる 日曜 ▲仲買や漁協の直営店舗が並び、超お買い得な品も



**岩美 きなんせ岩美** ☎0857-73-5155

地元・岩美町が漁獲高日本一を誇る松葉がに、同じく地元・浦富の位置網でとれた地魚など、旬の魚が充実。精肉でも刺身はサクから1名用まで揃え普段の買い物にも便利。パンや地元加工品も充実。

鳥取岩美郡岩美町大字新井337-4 ☎ 9:00~19:00 ※1~2月は9:00~18:00 日曜 無休 ▲食事処も完備。地元の手作り惣菜も人気だ



**倉吉 よってみたい菜** ☎0858-47-4197

2018年に2つの直売所が統合してオープン。毎日届く地元農家の季節の野菜に花きまで、新鮮で安心安全な地元農産物が豊富に揃う。精肉コーナーも充実、毎日でも寄ってみたいなる場所だ。

鳥取倉吉市八屋150-1 ☎ 9:00~18:00 日曜 年末年始 ▲総菜やお茶の販売もあり



**琴浦 カウイーのみるく館** ☎0858-52-2234

「白バラ牛乳」で鳥取県民にはお馴染みの大山乳業農業協同組合の工場内の直売所。牛乳から乳飲料、菓子、アイスに話題の“白バラグッズ”まで取り揃える。期間限定品の販売や各種フェアも開催。

鳥取東伯郡琴浦町保37-1 ☎ 9:30~17:00 日曜 年末年始 ▲白バラ牛乳を使用したソフトクリームは大人気



**大山 おさかなセンター みくりや** ☎0859-54-5511

大漁旗がなびく店内には、水揚げして2時間以内の“旬のトレピチ”が大集合。春から夏にかけてのサザエをはじめ、ビッグサイズの魚介に出会えることも。2階の食堂とセットで楽しもう。

鳥取西伯郡大山町御来屋29-4 ☎ 9:00~16:00 日曜 ▲“地魚専門店”だからこそ、買う方も旬魚にこだわりたい



**日吉津 農産物直売所 ふれあい村アスナル** ☎0859-27-0313

朝から賑わう、JA鳥取西部直売店。特産の白ネギやブロッコリーをはじめとする野菜から花き、精肉も充実。店内にある「米工房」では、県西部各地の米を四段階で無料精米もしてくれる。

鳥取西伯郡日吉津村日吉津1450 ☎ 8:30~18:00 日曜 ▲旬ごとのイベントも充実。事前チェックしてみよう



**境港 境港さかなセンター** ☎0859-45-1111

地元7業者が、威勢よくオススメの魚を教えてください。食堂では刺身にしてくれるサービスも実施中(別料金)。「まぐろ祭」「松葉がに祭り」など、旬のとれたてをお得で楽しめるイベントも要チェック。

鳥取境港市竹内団地259-2 ☎ 9:00~16:00 日曜 ▲場所は「夢みなとタワー」横。食事処「美など亭」も人気



**江府 みちくさ** ☎0859-75-2032

03年から続く農家直営店。水と空気が美しい奥大山の朝どれ野菜にコンニャク、太巻きなどお母さんの手作りの味も人気だ。春の山菜、秋はキノコと、奥大山ならではの“大地の恵み”も楽しみ。

鳥取日野郡江府町佐川1908-3 ☎ 9:00~16:00 ※1~3月は金土日の9:00~15:00 日曜 無休 ▲太巻きは特に人気。季節ごとに食材も変わり、それも美味



51

TakeOut テイクアウトはすべてのメニューではありません 50