

とっとり酒と肴

地酒で乾杯!

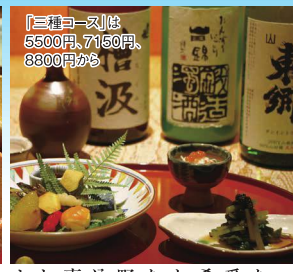


鳥取肴
「らっきょう漬け」で乾杯!
※鳥取砂丘(らっきょう)は砂丘(らっきょう)はG1地理的表示保護制度登録

明確な四季、豊かな米と水。酒を造り嗜むに最上の処。鳥取県にて今宵は心地よく過ごしたい。

厳選の酒と、最上の肴を心ゆくまで味わう

米子 酒肴 桔梗屋



「三種コース」は
5500円、7150円、
8800円から

酒肴の会を主宰するなど、日本酒への深き愛を持つ店主が、酒と肴と最上の相性を考えた料理の数々でおもてなし。旬の魚と季節の野菜がふんだんに盛り込まれたコースは3種。事前に予約して、酒もおまかせで楽しむのがオススメだ。



オススメ銘柄
●富玲 生もと仕込み
●久米桜 グローブ

山海の幸はどれも
日本酒を「楽しむため」のもの



米子市角盤町2-63-2
18:00~22:30 日曜 休
0859-37-2366

鳥取 日本料理 蔵



蔵元からも一目置かれる店にて「鳥取の美味しい酒と肴」を堪能。肴は旬を取り入れた日替わりの会席、自家製猪ハムや干し柿の卵黄射込みなど、素材を引き立て左党が喜ぶ仕事の数々。店主にゆだねて美味なる宴をおひとりもよし。



鳥取市永楽温泉町257 18:00~22:00(LO) 日曜 休
0857-29-9054



オススメ銘柄
●辨天娘
●純米吟醸 山田錦
●日置桜 醸造生酒 強力

【生産者のためにも鳥取県産食材を美味しく仕入れたいと仕入れから気を使われる5500円〜。前日まで予約で予約に応じて料理も用意して頂ける

倉吉 味処 進

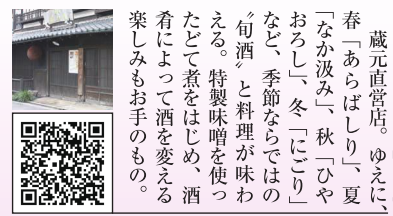


オススメ銘柄
●山陰東郷純米
●富玲純米

酒肴の温度にもこだわり、酒の特性を活かした飲み方が堪能できると評判の1店。カニが解禁になれば、店主自らが活締めして茹でて出すなど、酒の味を引き立てる仕事もすっかり。店は倉吉駅前、終列車まで楽しみたい。

倉吉市上井町2-7-1 17:00~23:00(LO22:00) 日曜 休
0858-26-9366

米子 稲田屋



蔵元直営。ゆえに春「あははしり」、夏「なかあみ」、秋「ひやおろし」、冬「にこり」など、季節ならではの旬酒と料理が味わえる。特製味噌を使つたことで煮をはじめ、酒肴によつて酒を変える楽しみもお手のもの。

米子市朝日町58-11 17:00~24:00(LO食事23:00、ドリンク23:30) 日曜 休
0859-22-0070



オススメ銘柄
●稲田屋
●強力原酒、生貯蔵、トップ水電

「白いかいしり」や「牛乳のどてら」など酒肴も充実

鳥取 和み処 八洲



「鳥取の地酒は畑が美味し」と語る店主。ピンと立つ旬の刺身、隠し味と和の味を入れた牛タンシチュー、西京焼き、それらは全て「日本酒のため」の丁寧な仕事の賜物。酒肴とやれば屋敷の如く最上の和みが訪れるはず。

鳥取市弥生町316 18:00~23:00(LO22:30) 日曜 休
0857-77-3815



オススメ銘柄
●梅津酒造
●山根酒造場
●日置桜生酒

鳥取 純米酒をやきどり、もう鍋のお店 御銀



「主役」は日本酒! 料理が酒を美味しくする。料理の信条は「純米酒を美味しく飲むためのもの」。串焼きは低温調理した素材を高温で焼き上げる、鍋のモツは牛1頭分を仕入れ自ら下処理する丁寧な仕事を欠かさない。酒のある美味なる食、酒を堪能だ。

鳥取市今町2-118 OKビル1F 18:00~22:00(金土、祝前日~23:00、日15:00~20:30) ※串がなくなり次第終了 日曜 休
0857-30-5766

鳥取銘酒名鑑

県中部八蔵元、豊富ナル酒在ル酒処

<p>八洲 純米酒</p> <p>鳥取県産の純米酒 冷や燗でもよし</p> <p>中井酒造 ●八洲 純米酒 ●純米酒 八洲杜氏</p> <p>0858-28-0821</p>	<p>北之 純米</p> <p>徹頭徹尾、良き蒸米と岩倉湯水</p> <p>高田酒造 ●純米大吟醸 紫ラベル ●純米吟醸 龍ラベル</p> <p>0858-23-1511</p>	<p>白壁 蔵</p> <p>仕込みは全伝説「羽衣の井戸水」</p> <p>元帥酒造 ●純米大吟醸 ●純米吟醸 打吹の蔵</p> <p>0858-22-5020</p>	<p>富玲 生貯仕込</p> <p>「日本酒は米と水の酒の信念」</p> <p>梅津酒造 ●応援の酒フレ! ●シゲの酒うまいがな</p> <p>0858-37-2008</p>	<p>東郷 特別純米</p> <p>明治壬午創業 軽快旨口の酒造り</p> <p>福羅酒造 ●山陰東郷 ●純米大吟醸 ●特別純米酒</p> <p>0858-32-1212</p>	<p>赤松 蔵</p> <p>蔵は三朝温泉街、熱成吉酒(生貯あり)</p> <p>藤井酒造 ●白狼古酒 ●IWCゴールドトロフィー ●ゴールドメダル受賞</p> <p>0858-43-0856</p>
--	--	---	---	--	---

県東部六蔵元、食も進ミシ酒ガ勢揃イ

鳥取銘酒名鑑

<p>諏訪泉 純米酒</p> <p>美味な料理が浮かぶ幸せな食卓を創る酒</p> <p>諏訪酒造 ●諏訪泉 純米吟醸 満天星 ●諏訪泉 純米酒 ●諏訪泉 純米大吟醸</p> <p>0858-75-0618</p>	<p>丹精込めたり仕込み</p> <p>太田酒造場 ●辨天娘 純米吟醸酒 ●辨天娘 純米酒 ●辨天娘 純米烏冬</p> <p>0858-82-0611</p>	<p>日置桜 世に媚びるものない自ら飲み酒造り</p> <p>山根酒造場 ●日置桜 純米酒 ●特別純米 青水 緑山 ●特醸純米酒</p> <p>0857-85-0730</p>	<p>ほほ笑みとくつきに広がるお酒</p> <p>西本酒造場 ●純米酒笑 ●純米吟醸酒笑 ●大吟醸酒笑</p> <p>0857-85-0917</p>	<p>因幡源太夫山清水、強力米 復活蔵</p> <p>中川酒造 ●いんば 純米大吟醸 強力 ●特別純米 くるま 強力</p> <p>0857-24-9330</p>	<p>産度の味と称される餅の味わいの地酒</p> <p>高田酒造場 ●瑞泉 純米</p> <p>0857-72-0271</p>
---	--	---	--	---	---

地ビール



550円(ピルスナー・330ml)

伯耆 大山大山ブルワリー 大山Gビール

名峰・大山の伏流水で丹念に磨き上げた話題の“地ビール”。中でもヴァイツェンは「ワールド・ビア・アワード2011」で「世界一」を受賞した自信作だ。
☎0859-39-8033



550円(330ml)
ジンジャーの風味は食事とも◎。鳥取駅前直営店「Beer Bonds AKARI」でも楽しめる

鳥取 AKARI BREWING ジンジャーブラウン

若者たちのまちおこしから生まれたクラフトビール。400年以上の歴史を持つ日光生麦を使うこの1本は、コク、モルトの甘味、のど越しのよさで爽やかな仕上がり。
☎0857-35-0532



770円(1本)
副原料に地元酒蔵「元帥」の天然醸造酒粕を使用

倉吉 プリューラボ倉吉 酒粕ブルー

倉吉市中心部の白壁土蔵群にある医師宅跡で醸造するご当地ビール。21年春には酒粕で新作も発表、醸造所では直販のほか、バルスタイルでビールに合う食事も提供中。
☎0858-27-1432



650円(熟成セゾン・グラス)
併設のピアカフェでも味わえる。睡木曜～月曜11時～10時15分 翌日16時

智頭 タルマーリー タルマーリービール

天然酵母で評判のパン店が、その技術で仕上げた天然酵母のビール。地下水を使い甘くフルーティな香りも魅力のひとつ。店には、海外ファンも訪れる。
☎0858-71-0106(智頭町大背214-1)
※冬季1ヶ月休業予定

焼酎・梅酒



1485円(720ml箱入り)
飲みやすい芋焼酎は幅広い年齢層から人気

境港 千代むすび酒造株式会社 浜の芋太

県西部、弓ヶ浜半島特産「金時イモ」を原材料に、日本酒の酵母と麴を使用した焼酎。マイルドな香りと口当たりで、飲みやすさでも好評。海外への出荷もあり。
☎0859-42-3191



1650円(500ml)
梅津酒造

北栄 梅津酒造 (のきょう) 良熟梅酒 野花

湯梨浜町産の野花梅を日本酒に漬けたまま2年以上熟成。濃厚なエキスが口いっぱいに広がる。ロック、お湯割り、燗をつけても美味しくいただける。
☎0858-37-2008

とっとり 注目の酒

昭和時代から作られる伝統のワインに世界一のビール、さらに近年人気のクラフトビールまで、最新の「鳥取酒」を教えます。

ワイン・リキュール

北条 北条ワイン

北条ワイン醸造所
中四国・九州で最も古い醸造所謹製の自信作。ポリシーは「量にこだわらず、より良い品質」、畑作りから発送にまで心を込める。鳥取県をかたどったラベルも印象的だ。
☎0858-36-2015



昭和19年から製造開始。レギュラーは白・赤・ロゼの3種
1300円(スタンダード・720ml)

鳥取 福田養蜂場 蜂蜜酒「ラブミードウ」

養蜂家と蔵元がコラボして生まれた芳醇な味わいの蜂蜜酒(ミード)。蜂蜜と米麴が原材料で、上品な甘さとかすかな酸味も特徴。大切な人との乾杯にいかが。
☎0857-24-8528



13～15度。少し冷やしオンザロック、レモンを絞っても美味
2750円(360ml)
1320円(120ml)



オススメ 銘柄 ●いば 純米強力 ●日置 純米 ●辨天 娘 生にこり
煮込みとにこりな、四季のお楽しみ酒肴



鳥取酒好きが足しげく通う鳥取駅前の人気店。中でも大吟醸、吟醸、純米と3種揃う利き酒セットは「鳥取の酒が楽しめる」と具外客からも好評だ。地元素材のおでんやお造りなど、思わず杯を重ねたくなる逸品も要チェック。

☎鳥取市栄町758駅前サンロード内 開17:00～23:30 日曜 ☎0857-23-9575



鳥取県産の地ビールの先駆け「大山Gビール」直営のレストラン。標高3000mから大山や夕日を眺めながら、世界一にも輝いたヴァイツェンとソーセージに釜焼きのピザでセッシーなひと時を。限定ビールもお試しあれ。

☎西伯郡伯耆町丸山1740-30 開11:30～14:30、17:30～21:30、土日祝日は～15:30(LO各40分前) ※1.2月は土日祝のみ営業 月曜(祝日は営業、翌日休み) ☎0859-39-8033



オススメ 銘柄 ●ヴァイツェン ●八郷 純米酒
「ワイルド」1155円～、「ヴァイツェン(グラス)」495円

鳥取銘酒名鑑

三三〇年の歴史、酒と食を推奨
稲田本店
☎0859-29-1108

慶應元年創業、港唯の暖簾を守る
千代むすび
☎0859-42-3191

奥大山の水、地元米五百万石
大岩酒造
☎0859-75-2404

鳥取の地酒 てんまり

「純米酒で日本酒のよさを味わっていただきたい」という店主が、生簀から取り出す新鮮な魚を中心に地酒の素晴らしいさを堪能させてくれる。刺身に、素材の美味しさを引き立てる逸品も豊富。オススメの酒と味わいたい。
☎倉吉市上井町1-10-18津村ビル1F 開18:00～23:00 日曜、連休最終日の翌日 ☎0858-26-1119

鳥取の地酒 てんまり

世界一のビールも味わえる、醸造元直営「ピア処」
米も鳥取県産100%地酒のスヌメ鳥取県の酒米「鳥姫」を呑む
肥沃な土と豊富な水のある鳥取県には、独自の酒造適合米が存在する。まずは強力(こうりき)。大正時代には県内水田面積の3割強を占めた主力米で、一時、幻となるも、平成22年に純米酒として蘇った。現在8つの蔵元で強力酒がある。もうひとつが平成22年に誕生した「鳥姫」。強力、鳥姫とも高く旨口な仕上がり。農家と蔵元が自負を持って造る、それが鳥取県の日本酒なのである。

鳥取銘酒名鑑

心に残る酒「鷹勇」を醸す
大谷酒造
☎0858-53-0111

飲み飽きない、まるやかな味わい
江原酒造
☎0858-52-2203

創業百五十五年、大山伏流水仕込み
久米桜
☎0859-68-6555