



## カレーで鳥取を食す

鳥取はカレー素材の宝庫。一度は作って食べたい！春夏秋冬「鳥取カレー図鑑」  
四季が明確で山海の幸に恵まれた鳥取県は、四季折々の「旬カレー」を楽しめます。そこで自宅でできる「鳥取カレー」のレシピを特別公開。「鳥取カレー」の使者になろう。



**春 Spring**  
**大根と白ねぎのカレー**

鳥取の旬 白ねぎ

### ＜材料＞ 4人分

- 大根…………… 3/4本
- 白ねぎ…………… 2本
- カレー粉…………… 大さじ2
- バター…………… 40グラム
- 固形ブイヨン…………… 2個
- ホールトマト…………… 1缶
- サラダ油…………… 大さじ2
- 水…………… 4カップ
- クミンシード…………… 小さじ2
- しょうゆ…………… 大さじ1

### ＜作り方＞

- 1センチ角に切った大根とあらみじんに切った白ねぎ、クミンシードをサラダ油で炒める。2.大根が透き通ってきたら水を加えカレー粉、固形ブイヨン、しょうゆ、ホールトマトを加え30分煮る。3.仕上げにバターを入れて完成。

**夏 Summer**  
**白いカレー**

鳥取の旬 白いか

### ＜材料＞ 4人分

- 白いか(小)…………… 4杯
- 米…………… 1~2カップ
- 顆粒コンソメ…………… 大さじ1
- にんにく…………… 1片
- 玉ねぎ…………… 1個
- にんにく…………… 1/2本
- じゃがいも…………… 1個
- ローリエ…………… 1枚
- バター…………… 40g
- カレーウ…………… 100g
- オリーブ油…………… 大さじ3
- とうふちくわ…………… 2本

### ＜作り方＞

- 1.鍋に水3カップ、顆粒コンソメ、ローリエ、バターを入れ火にかけ半分程度、米を詰め爪楊枝で口を開けたものを入れて蓋をして中火で沸騰するまで煮る。2.沸騰したら弱火にして20~30分煮る。3.別の鍋にオリーブ油をひき、みじん切りにしたにんにく、玉ねぎを炒め1センチ角に切ったじゃがいも、ローリエ、イカの足を加えさらに炒める。4.2からイカを取り出し3を加えカレーウを加えとろみがつくまで煮込む。5.皿にイカを飾りつけたものを盛り、4をかけバターで焼いたとうふちくわをのせる。

**秋 Autumn**  
**ながいもカレー**

鳥取の旬 ながいも

### ＜材料＞ 4人分

- ながいも…………… 1本
- 鶏ミンチ…………… 200g
- 生クリーム…………… 1カップ
- カレー粉…………… 大さじ2
- 顆粒コンソメ…………… 大さじ1
- とろけるチーズ…………… 80g
- バター…………… 20g
- パセリ…………… 適宜
- 塩、こしょう…………… 少々

### ＜作り方＞

- 1.フライパンにバターを入れ、皮をとり1センチの輪切りにしたながいもを焼き、塩、こしょうをして鶏ミンチを加え炒め、カレー粉、生クリーム、顆粒コンソメを加え全体がなじんだら火を止める。2.1をグラタン皿に入れ、とろけるチーズをのせパセリをちらし、オープンでこげめがつくまで焼く。

**冬 Winter**  
**親がにカレー**

鳥取の旬 親がに・松葉ガニ

### ＜材料＞ 4人分

- 親がに…………… 2~4杯
- 玉ねぎ…………… 2個
- ししとう…………… 8本
- にんにく…………… 1片
- マッシュルーム(小)…………… 1缶
- トマト…………… 1個
- ヨーグルト…………… 1/2カップ
- ココットミルク…………… 1/2カップ
- カレー粉…………… 大さじ3
- クミンシード…………… 小さじ2
- ガラスマサラ…………… 大さじ1
- 塩…………… 小さじ1
- しょうゆ…………… 小さじ2
- レモン汁…………… 大さじ2
- バター…………… 30g
- サラダ油…………… 大さじ3
- 小麦粉…………… 適宜

### ＜作り方＞

- 1.鍋にバターを入れみじん切りにしたにんにく、玉ねぎを炒め、カレー粉、クミンシードを加えさらに炒め、ざく切りにしたトマト、ヨーグルト、ココットミルクを加え20分程度煮る。2.1にマッシュルーム(缶の汁も)とカニの子(卵)、ミンチを加え10分煮る。3.カニの身を食べやすい大きさに切り小麦粉をまぶしサラダ油をひいたフライパンで焼く。4.2に3とししとうを加え10分煮てレモン汁、ガラスマサラ、塩しょうゆを加え軽く煮る。

# 鳥取カレープロジェクト

鳥取をもっと「カレー王国」にしましょう！

毎月0のつく日は「鳥取カレー」の日

「鳥取カレー倶楽部」では日本カレー好きなまち・鳥取を盛り上げるため、「毎月10日、20日、30日はカレーを食べよう!」と呼びかけています。マップの店舗でも、0(ルー)のつく日にカレーを食べた人には特典が付くなど「華やかなサービス」を展開中。鳥取でカレーを食べるなら0(ルー)の日!早速「カレンジャー」(笑)をチェックしよう!

独自のルウに“工場”まで続々出現!「鳥取カレー産業」

鳥取人はついにルウまで作りました! その名も「鳥取カレーの素」(発売元:鳥取カレー研究所・写真)。二十世紀製、ラッキョウ、そしてカニと、旨味とコク、鳥取産を存分に活かした鳥取発の無添加ルウ。「中辛で少し儺かし、毎日でも食べられる(笑)“おふくろカレー”です」(同研究所・池本百代さん)。カレーライスはもちろん、カレーうどん、カレーやきそば、カレー鍋にも使える「鳥取発の総合調味料」(池本さん)。一家に一袋の品なのだ。

そして“工場”も誕生。こちらは岩美町浦富にある「鳥取カレーファクトリー」。ここでは鳥取カレーの素をベースにした“楽しい”オリジナルのカレーが楽しめる。「お客様にとって居心地のいい場所をご提供したい」(工場長・木村久雄さん)。新商品に交流拠点、「鳥取カレー」はまだ進化します!

## カレーで華麗な鳥取づくり

「鳥取カレー」の応援団になろう!

### 鳥取カレー倶楽部 入会案内

「鳥取カレー倶楽部」で華麗な活動を楽しませんか?

カレーを日本一カレー好きなまちにしましょう! カレー好き、鳥取好きならならどなたでも大丈夫。毎月第1水曜日にミーティングをしています。●問い合わせ＝鳥取カレー倶楽部(鳥取市野町338 エール tottori@curry.jp)

カレーで鳥取を元気にする!それが「鳥取カレー倶楽部」

カレー王国・鳥取を“建国”すべく2005年に発足した市民団体が「鳥取カレー倶楽部」。メンバー30名がカレー屋台村を出したり、カレーコンテスト開催、イベントでのカレンジャーショー、そしてマップ内の店と協力して「カレのマチ・鳥取」を盛り上げる活動を展開中です。

大晦日には「カレー雑煮」も振舞います!

【鳥取カレー倶楽部】で華麗な活動を楽しませんか?

●飛行機 東京より 約1時間10分

●高速バス 東京より 約10時間30分 京都より 約3時間55分 大阪より 約3時間15分

●鉄道(JR・智頭急行) 東京より 約5時間20分(新幹線-特急スーパーはくと) 名古屋より 約3時間40分(新幹線-特急スーパーはくと) 大阪より 約2時間30分(特急スーパーはくと) 岡山より 約1時間40分(特急スーパーはくと) 博多より 約3時間50分(新幹線-特急スーパーはくと)

●自家用車(鳥取市街地まで) 中国自動車道「佐用JCT」(仮)から鳥取自動車道「鳥取IC」\*1 大 阪 約 2 時 間 3 0 分 神戸 約 2 時 間 1 0 分 岡山 山 陽 約 2 時 間 3 0 分 広島 鳥 取 約 3 時 間 3 0 分 \*1-2009年度中に開通予定。\*2-西条倉庫-大原間は2013年までに開通予定。中国自動車道「津山IC」から国道53号で1時間20分(約67キロ)

鳥取一佐用間 無料です!

「鳥取カレー」の最新情報は <http://www.curry.gr.jp/tottori/> 発行/鳥取カレー倶楽部 \*本紙の情報は2009年3月現在のものです。

## 「鳥取カレー」への道 Road to TOTTORI CURRY

あなたも、鳥取でカレンジャーに変身だ! (笑)

ここが鳥取

●飛行機 東京より 約1時間10分

●高速バス 東京より 約10時間30分 京都より 約3時間55分 大阪より 約3時間15分

●鉄道(JR・智頭急行) 東京より 約5時間20分(新幹線-特急スーパーはくと) 名古屋より 約3時間40分(新幹線-特急スーパーはくと) 大阪より 約2時間30分(特急スーパーはくと) 岡山より 約1時間40分(特急スーパーはくと) 博多より 約3時間50分(新幹線-特急スーパーはくと)

●自家用車(鳥取市街地まで) 中国自動車道「佐用JCT」(仮)から鳥取自動車道「鳥取IC」\*1 大 阪 約 2 時 間 3 0 分 神戸 約 2 時 間 1 0 分 岡山 山 陽 約 2 時 間 3 0 分 広島 鳥 取 約 3 時 間 3 0 分 \*1-2009年度中に開通予定。\*2-西条倉庫-大原間は2013年までに開通予定。中国自動車道「津山IC」から国道53号で1時間20分(約67キロ)

鳥取一佐用間 無料です!

## 「カレー王国・鳥取」宣言!

カレー消費量日本一※1 新たなカレー、そしてカレー商品も続々と誕生。今まさに、鳥取県がカレー王国になろうとしています!

●「カレー三大要素」揃います! 1世帯あたりのカレーウ年間支出金で全国1位※1。しかも日本海、中国山地と天然の海の幸、山の幸に恵まれており、それらを使って四季折々のカレーが楽しめます。そして、カレーのつけあわせには名産「砂丘らっきょう」でパツパツ決まります!

●個性派「鳥取カレー」あります! 鳥取県東部地方では食堂、喫茶店からパン店、居酒屋と、実に幅広いジャンルの店にオリジナルのカレーがあります。しかも老舗から新創作系まで種類も豊富。そんな多様で、かつ鳥取の食材を使い鳥取人に愛されているカレーを「鳥取カレー」※2と呼んでいます。決まったスタイルではないカレー、食べ歩きをしなくなるカレーなのです。

※1...06~07年度総務省家計調査で鳥取市の1世帯あたりの金額は1758円。  
※2...「鳥取カレー」(株)鳥取カレー研究所の登録商標です。

### 2 café木の香り やくせんオムライス

カレーはもちろん、ハーブテイラーと心のゆとりと豊かな気分になれる時間も味わえる。

サクランボを使っている、カラダに優しいも元気の出る逸品。その優しさは3歳の子どもも残さず食べるほど。オムライスにかかる無添加工学食ケチャップで懐かしさも。

カレーアイスがカーンファンキーなサービス

そのほかのオススメ  
●カレーシフォンケーキ(300円)  
●カレーパフェ(650円)  
●カレー鍋(1人前1800円)

☎0857-29-0035  
●鳥取市弥生町323-1/1(レトロとっとり2F)  
●9:00~20:00  
●火曜

### 4 喫茶ベニ屋 チキンカツカレー

昭和23年から続く鳥取のカレーの老舗。変わらぬ手作りの味はもはや「ブランド」。

独特のチンコとスパイス感のあるルウに、あっさりとした鶏肉のチキンカツが実に合う。年齢、性別を超え幅広い支持があるのがベニ屋のカレー。ルウテイクアウトもあり。

そのほかのオススメ  
●炸鸡焼餅「黒王(たけお)」(720円・2500円)  
●各種詰め合わせ贈答品(ご予算内で)

☎0857-22-2874  
●鳥取市末広温泉151  
●8:00~19:00  
●水曜

### 7 たいやき研究所 モチモチカレーたいやき

モチモチ感たっぷりの白生地の中に入るのは季節ごとの鳥取産野菜にこだわった特製カレー。初の食感、そしてコロコロはペロリといけて、ヤミツキの予感大。たいやき革命!

モチモチ感たっぷりの白生地の中に入るのは季節ごとの鳥取産野菜にこだわった特製カレー。初の食感、そしてコロコロはペロリといけて、ヤミツキの予感大。たいやき革命!

イベント 毎月10日、20日、30日に数量限定販売

そのほかのオススメ  
●(U)リ本格たいやき(黒あん・140円)  
●モチモチたいやき(白あん・130円)

☎0857-21-5339  
●鳥取市安長248-2  
●10:00~19:00(券切れの場合あり)  
●水曜

# 鳥取カレー倶楽部謹製 MAP

加加盟店全29店ガイド

毎月0のつく日 10日、20日、30日に来店の方に特典あり。各店のマークをご覧ください

カレー王国鳥取の実現を目指す市民グループ「鳥取カレー倶楽部」が誇る特別食感「カレーシフォン」各種イベント等に出現し、「カレー」のまち・鳥取をPRしています。

Welcome to Tottori Curry World

香カレー 日々新しいカレーを追求。イベントではお笑いも。

緑カレー 日々カレーの辛さも煮る。イベントではリズム遊び。

赤カレー 日々鳥取のカレーを研究。イベントではお合奏。

釜カレー 日々カレーも食べている。イベントでも食べている。

カレー王国鳥取の実現を目指す市民グループ「鳥取カレー倶楽部」が誇る特別食感「カレーシフォン」各種イベント等に出現し、「カレー」のまち・鳥取をPRしています。

### 5 きのこのお店「しいたけ本舗」 ナジータカレー

原木乾燥椎茸(へそしいたけ)を中心に、安全・安心・健康・美味な椎茸・茸類を販売。

原木乾燥椎茸と二十世紀製を使ったトルトカレー。140kカロリーと市販品の約半分、ヘルシーな品。脂肪分も少ないため、そのままでも美味しく冷やしても美味しく。

そのほかのオススメ  
●炭焼珈琲  
●おふくろ料理

☎0857-29-1387  
●鳥取市富安1-84  
●9:00~18:00  
●年末年始

### 6 元気茶屋 ラダック オリジナルソースのカレー

旬食材の産地風カレーなど種類も“方法”も未知の可能性がある品。一品料理も自磨。

3日間じっくりかけて煮込んだ自慢の品。目指しているのは味わいすっきりで完食後にうらみとさびを吐き出し、トッピングは「言っていただけばど期待にそえます」。

そのほかのオススメ  
●炭焼珈琲  
●おふくろ料理

☎0857-30-0240  
●鳥取市弥生町178-1  
●11:30~24:00  
●不定

### 8 たくみ割烹 鳥取牛みそ煮込み

地元産の食材のみを使った郷土料理、創作料理をはじめ「鳥取の食」を感じられる一店。

鳥取牛をしじり煮込み、鳥取の味噌と合わせた実に深いコクのある逸品。一瞬の味噌味のあとくる濃厚なカレー。その「新たな味」を堪能あれ。付け合せも充実。

そのほかのオススメ  
●ハヤシライス(鳥取牛を使用、カップでカレーと両方どうぞ・1050円)

☎0857-26-6355  
●鳥取市栄町652  
●11:30~14:00、17:00~22:00(21:00LO)  
●第3月曜(8、12月は営業)  
●水曜

### 9 dish cafe Upot チキンカレーゴンド

卵にご飯とチーズを混ぜて焼くオリジナル料理「コンド」の店。県外からのファンも増し。

人気の「コンド」にカレー、ベーコン、チーズをのせて包み込み、キャベツ、そしてチキンもつけた「スペシャルコンド」。懐かしい味のカレーとのマッチングがグセになる。

そのほかのオススメ  
●ホットドッグ(食べ応えあり・400円)  
●あらゆるスープ(ピロタカチ・300円)

☎0857-24-5545  
●鳥取市弥生町302-2(ヤサカビル2.101)  
●11:00~14:00/15:00~20:00(日曜・祝日は11:00~19:00)  
●水曜

### 8 たくみ割烹 鳥取牛みそ煮込み

地元産の食材のみを使った郷土料理、創作料理をはじめ「鳥取の食」を感じられる一店。

鳥取牛をしじり煮込み、鳥取の味噌と合わせた実に深いコクのある逸品。一瞬の味噌味のあとくる濃厚なカレー。その「新たな味」を堪能あれ。付け合せも充実。

そのほかのオススメ  
●ハヤシライス(鳥取牛を使用、カップでカレーと両方どうぞ・1050円)

☎0857-26-6355  
●鳥取市栄町652  
●11:30~14:00、17:00~22:00(21:00LO)  
●第3月曜(8、12月は営業)  
●水曜

### 9 dish cafe Upot チキンカレーゴンド

卵にご飯とチーズを混ぜて焼くオリジナル料理「コンド」の店。県外からのファンも増し。

人気の「コンド」にカレー、ベーコン、チーズをのせて包み込み、キャベツ、そしてチキンもつけた「スペシャルコンド」。懐かしい味のカレーとのマッチングがグセになる。

そのほかのオススメ  
●ホットドッグ(食べ応えあり・400円)  
●あらゆるスープ(ピロタカチ・300円)

☎0857-24-5545  
●鳥取市弥生町302-2(ヤサカビル2.101)  
●11:00~14:00/15:00~20:00(日曜・祝日は11:00~19:00)  
●水曜

# 目指せ!「鳥取カレー」全制覇



毎月0のつく日は「鳥取カレー」の0! 特典付きの店もあり チェックお忘れなく

ようこそ! 「鳥取カレー」ワールドへ

## 鳥取カレーMAP

加加盟店全29店ガイド



マップ中の1からSまで、AからOは、店舗紹介と連動しています。

### A 喫茶アイガー 咖喱莛短

鳥取鹿野産のそばと地物の野菜を使った新名物。常連さんからも「絶妙な味」と好評な逸品で、トロロ牛肉も旨く、スルスルと入り「やみつき」になる人も多い。

**650円**

そのほかのオススメ  
●カツカレー(サラ分付・735円)  
●カレーライス(525円)  
●しょうが焼き定食(882円)

☎0857-84-3290  
鳥取市鹿野町今市407-4  
9:00~22:30  
火曜

### B コーヒー&カレー五島 弥生カレー

揚げたて、作られたばかりの弥生カレーは観光客にも人気。自慢のコーヒーもぜひ。

**890円**

地元産の野菜、生姜などを素材に、丸三日かけて仕込んだ逸品。ライスはなんとピラフ。地元の上寺地遺跡から出土した貝にもなみ、ソテーした大ホタテがまた旨いのだ。

得 炭焼珈琲をプレゼント

そのほかのオススメ  
●ハンバーグカレー(自家製・830円)  
●エビフライカレー(大盛りE2E・1030円)

☎0857-85-0908  
鳥取市青谷町青谷4298-1  
8:00~18:00  
日曜

### C カフェレストラン スカット シーフードカレー

砂丘までは歩いて1分という砂丘の「入り口」。鳥取砂丘を見ながら食事ができる。

**1350円**

バターソテーしたカニ、エビ、ホタテ、イカなど新鮮な海の幸のいれたスープをたっぷり味わう逸品。砂丘ラックウツとのコラボレーションも楽しめる。(写真はイメージ)

得 ドリンク1品サービス(マップ持参の方、見た方)

そのほかのオススメ  
●あらびきドライカレー(1100円)  
●レディースセット(エビドリア、クロワッサン、デザート全品・1450円)

☎0857-23-1346  
鳥取市福部町湯山2164-806  
8:00~17:00  
無休

### おすすめサイドメニュー 華麗なる鳥取観光

もう一杯、カレーを食べたくなる!

- 鳥取砂丘**：てんてんに盛った砂は、まさに「大盛りカレー」。東西16キロ、南北2.4キロ、日本の総面積を誇るダイミツク砂の丘。早朝の風が、夏のさわやかな夕陽も美しい。ラクダもいるぞ。
- 鹿野城跡**：和風が名物のような個性のある「新作カレー」。JR鳥取駅からクルマで約30分。静かな時間が流れる鹿野。時の城主、早朝の風が、夏のさわやかな夕陽も美しい。ラクダもいるぞ。
- 鳥取市歴史博物館**：愛称は「やまびこ館」。「カレー」には欠かせない「黄色」の蔵が印象的。鳥取市の歴史・文化を知るならここへ。6月のホテルは絶景。
- いなば温泉郷**：鳥取県東部にあり「若井」「鳥取」「吉岡」「浜村」「鹿野」の5温泉。いずれも豊富な湯量で美肌にも。外湯も充実。カレーのあとにぜひ。

### D 鳥取県庁食堂 いのししカレー

一般から観光客まで自由に利用可能。地産地消の店で、9Fからの眺望も美しい。

地産地消の店を謳うだけあって、いのししは鳥取・鹿野産を使用。肉の美味さとほどよい塩気も「好評」な逸品だ。毎月第1・3火曜限定。大盛りも同じ料金なのだ。

**500円**

そのほかのオススメ  
●若枝鹿カレー(ミニサラダ&みそ汁付き・辛口甘白おろし・第2・4火曜限定・500円)

☎0857-26-7797  
鳥取市東町1-271「鳥取県庁第2庁舎」9F  
8:00~17:30  
土曜、日曜、祝日

### E フレンチレストラン仏区里屋 ステーキカレー

野菜、肉、魚に鳥取産を使用。手作りのソースに魅せられるファンも多し。

鳥取和牛サーロインステーキ120gを使用。肉の旨味がコク、辛さ、甘さを備えた本格派のカレーは「喜びたくなる」逸品だ。セット(1750円)はドリンクとサラダ付。

得 ヨーグルト(小)サービス

そのほかのオススメ  
●カレーカントリー風(700円)  
●仏区里屋ランチ(920円)  
●仏区里屋ディナー(3200円)

☎0857-28-1593  
鳥取市湖山町北4-237-1  
9:00~21:00  
火曜(祝祭日は営業)

### F カフェレストラン 砂丘会館 海鮮スープカレー

新鮮な海の幸が自慢。イカ、エビ、ホタテなど。新らしい海の幸のいれたスープをたっぷり味わう逸品。砂丘ラックウツとのコラボレーションも楽しめる。(写真はイメージ)

**850円**

得 砂丘プレゼント

そのほかのオススメ  
●ステーキ丼(1050円)

☎0857-22-6835  
鳥取市福部町湯山2164  
8:30~17:00  
無休

### G あじろや(遊覧船のりば内) いかすみカレー

新鮮な海の幸が自慢。イカ、エビ、ホタテなど。新らしい海の幸のいれたスープをたっぷり味わう逸品。砂丘ラックウツとのコラボレーションも楽しめる。(写真はイメージ)

**650円**

得 定価より50%割引

そのほかのオススメ  
●そぼろ飯(イカ、エビ、ホタテ、天ぷら・400円)  
●海鮮丼

☎0857-73-1212  
岩美郡若美町大谷2182  
「浦富海岸島めぐり遊覧船のりば」内  
11:00~14:00 不定

### H パン工房 大地の恵み 大地の恵み特製煮込みカレーパン

地元食材を使用したパンが豊富な鳥取産米。とろみを生かした濃厚な味わい。

鳥取和牛、鳥取産だけ粉末などの地元産物に、チャップン、ガラムマサラを加えて煮込んだカレー入り。「しっかりとカレーが入っている」と人気の逸品なのだ。

**160円**

得 コーヒー、紅茶を1杯サービス

そのほかのオススメ  
●チーズカレーパン(2種類のチーズ入り・160円)

☎0857-37-2117  
鳥取市河原町下1012「宇宿神社」前  
10:00~18:00  
木曜

### I ブルーベリー-café あぞうの森 ブルーベリーカレー

地上60mにある「雲の上」のカフェ。店舗横にはパンガロー、キャンプ場もあり。

肉を使わず、野菜、そしてブルーベリーでコクのあるブルーベリーをたっぷり使ったオリジナル。ブルーベリーで飽きのこないカレーだ。食後のコーヒーも美味しいと評判。

**680円**

そのほかのオススメ  
●ブルーベリースフォンケーキ(400円)  
●まるたつこコーヒー(400円)

☎0857-56-0888  
鳥取市河内「安蔵森林公園」内  
10:00~16:00(土日祝のみ)  
平日は要予約 ●冬季(11月28日~4月10日)

### J やまいち カレーうどん

鳥取の夜の「オアシス」。名物カレーうどんはもちろん一品料理、丼も充実かつ旨い!

鳥取で飲んだあと、また飲んでなくとも、夜はこれにて締めると、先代から引き継いだカレーは「海軍仕込み」。ルウを絡めていた。ご飯を入れても美味しい。

**500円**

そのほかのオススメ  
●一品料理(大ぶりの刺身から、ダシも旨い茶碗蒸しなど・小鉢300円~)

☎0857-23-0093  
鳥取市末広温泉町159  
18:00~5:00  
日曜、祝日

### K 砂丘センター だちようカレー

增大鳥取砂丘を一望しながら食事を楽しむ。砂丘観光リフトで砂丘まで行く。

「だちよう肉」を使ったカレー。レア一品だが、もちろん味は保証付き。だちよう肉はヘルシーかつ柔らかで、一度食べるとハマるかも。砂丘の新たな味をどうぞ。

**950円**

得 砂丘観光リフト(往復)プレゼント

そのほかのオススメ  
●カツカレー(750円)  
●あさひめし定食(900円)  
●イカ定食(1000円)

☎0857-22-2111  
鳥取市福部町湯山2083  
8:00~17:00  
無休

### L 砂丘フレンド・砂丘ユニオン カツカレー

鳥取砂丘にいちばん近いドライブイン。雄大な鳥取砂丘を見ながら食事を楽しめる。お土産も充実。

どこか懐かしさのある味。それゆえに「安心して」ホットするカレーなのだ。店舗前から砂丘はすぐ。砂丘を見る前、また見たカレーは「クセになる」かも。カレー注文の方にコーヒー1杯サービス

**800円**

そのほかのオススメ  
●名物「家鴨煮あん」(1日限定15食・1800円)

☎0857-22-8348(砂丘フレンド)  
☎0857-23-4670(砂丘ユニオン)  
鳥取市福部町湯山2083  
9:00~16:30 無休

### M 石谷家住宅 旬菜カレー

江戸時代の宿場町、暫頭のまちなかにある旧家。庭園を眺めながらの食事は格別。

地元産の新鮮な野菜をふんだんに使ったドライカレー。器は浦富焼や中井窯など鳥取の民芸作家の作品を使用。しっとり滑らかな味わい。春、秋の「山菜カレー」も要チェック。

**700円**

そのほかのオススメ  
●八頭郡若美町智頭396  
●おいしいおひる(和食・要予約・800円)

☎0858-75-3500  
11:00~15:00(土・日・月曜のみ)  
水曜

### N 高原の宿 水太くん 水太くん大根カレー

標高900m、水ノ山山ろくにあり、食事を楽しみながら癒される景色も気持ちいい。

ルウの仕込みには水は一切使用せず、大根と野菜だけで作ったカレー。それゆえヘルシーで、しかも野菜の甘みがしっかりと活きた逸品。春、秋の「山菜カレー」も要チェック。

**690円**

得 ソフトドリンク1杯サービス

そのほかのオススメ  
●豚肉ハシラメカレー(1200円)  
●岩魚の塩焼き(550円)

☎0858-82-1111  
八頭郡若美町つくよめ635-13  
11:30~15:00  
無休(冬季1月~3月は予約のみ)

### O 洋食屋 スノーラスカル オムカレー

昔ながらの職人のつく洋食屋。モットーは「手をめがけない」。プロの味を堪能あれ。

人気番組「はなまるマーケット」でも紹介された逸品。卵、ルウ、そして手作りのジュシーハンバーグと御馳走が3つ。オムカレーの上の卵が、ボリューム満点。

**900円**

そのほかのオススメ  
●鳥取名産イカミカカレー(夏限定)

☎0857-22-6750  
鳥取市雲山115-4  
8:00~16:00, 17:30~21:30  
火曜

### P 天然美景ヒューズスカイラウンジ(鳥取ゴルフ倶楽部) 蔵出しカレー

日本海と、雄大な砂丘を眼下に見下ろす「穴バノナマ」が楽しめる展望レストラン。

鳥取牛を使用し何年も継ぎ足されてきたルウ。肉はロロ口、玉ねぎの甘さだけで作ったカレーはコクがたっぷり。生卵を落として食べるとうか「懐かしさ」も感じるのだ。

**850円**

得 カレー、カブカブの方にドリンクサービス

そのほかのオススメ  
●カレーうどん(飯も入れて食べられる・700円)  
●地産地消にこだわった2代目イカ丼

☎0857-26-2331  
鳥取市浜坂鳥打山1318  
8:00~15:00  
無休(冬季は不定休)

### Q RuRu CAFE RuRuカレー

夜にはライブイベントもある地元人気のカフェ。ドリンクも季節メニュー。鳥取にも人気。

ご飯は、鳥取の中でもおいしいと評判の鹿野産を使用。それにかかると少し辛めのルウは「おかわりする人もいます」とハマる逸品。ライブの時は、ぜひとも味わいたい。

**650円**

そのほかのオススメ  
●モーニング(トースト、卵、サラダ付き・300円)  
●監定食(600円)

☎0857-38-1501  
鳥取市福部町湯山323-1  
9:00~13:00, 19:00~22:00  
日曜、月曜

### R 炭焼風土料理かわら亭 季節の野菜カレー

カシミール風のスパイシーなカレーを「ジャンジャンおじさんのカレー」の名前で提供中。

カシミール風のルウに、素揚げした野菜をトッピング。シンプルにカレーを味わいたいという人には格好の品。本格的な仕上げのカレーは「クセになる」というファンも多い。

**780円**

そのほかのオススメ  
●カツカレー(大皿三元コース・980円)  
●釜めし(1杯ばす・980円)

☎0858-85-6200  
鳥取市河原町高橋837「道の駅」清流茶屋かわら亭内  
11:00~21:00(15:00~17:00ドリンクのみ・20:00LO) 無休

### S とうふちくわの里「ちむら」 カレーとうふ

歴史元年創業。鳥取名産とうふちくわ。1.5種類以上ある揚げカレーも人気。

伝統のとうふちくわと、新名物「カレー」のコラボレーション。ふっくらと食感のあとに広がるよちよちスパイシーなカレー。直売店、鳥取市内スーパー等で購入できる。

**168円**

そのほかのオススメ  
●とうふちくわ(168円)  
●あごちくわ竹付(525円)  
●肉巻(95円)

☎0858-76-3333  
鳥取市河原町布袋556  
(直営店は全5店)  
9:00~19:00 元日

### T フォレストリア用瀬 こだわりチキンカレーセット

チキンは純粋の手羽先。米は地元、郡家「田中農場」のコンヒカリ。材料すべてにこだわったカレーは「また食べたくなる美味しさ」。食べに「行く」にふさわしい品だ。

**1300円**

そのほかのオススメ  
●こだわりのチキンカレー(1200円・9-9月限定)  
●チーズフォンデュ(要予約)

☎0858-75-4051  
鳥取市瀬原町赤波1480  
11:00~17:00(予約は時間外OK)  
木曜(祭日は営業)