

鳥取県内  
17店舗で開催！

おいしいたけを  
めしあがれ♪

第7回

いち いち こ  
とっとり115フェア



鳥取県生まれの  
肉厚原木しいたけ♪



各種しいたけ料理が楽しめる  
好評のグルメフェア♪



実施期間  
2022年 1.29(土) - 2.15(火)

## とっとり115フェアとは？

冬が旬の肉厚原木しいたけ「とっとり115」と、地元の新鮮な食材を使った特別メニューが楽しめる、期間限定のグルメフェアです。

鳥取県産食材を愛する飲食店の皆さんによる、おいしいお料理の数々を、是非この機会にお楽しみください♪

主催：鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会  
事務局：とっとり115フェア事務局 ☎0857-22-6161  
(日本きのこセンターグループ内)

抽選で  
15名様に

鳥取の逸品が当たる  
プレゼント企画も！  
詳しくは  
裏面へ

# とっとり115フェア

# 参加店舗



2022/2/15まで、鳥取県内17店舗で開催中！詳しいメニューはホームページ（右記QRコード）でご紹介しています。

エリア	店舗名	住所	電話	お店の紹介
東部	アジアンリゾートラウンジ陶庵	鳥取市湖山町西4-110-5 鳥取砂丘コナン空港内	0857-31-0007	日本とアジア全般のお料理が楽しめます。鳥取の食材も沢山使用し、食べやすくアレンジしています。
東部	梅乃井	鳥取市元魚町1-215	0857-22-5383	関東風鰻と鳥取県産食材で繋ぐ郷土料理のお店です。
東部	えばこGOHAN	鳥取市河原町牛戸3-2	0858-71-0073	西郷谷の里山で地元野菜を中心にしたランチプレート、自家焙煎コーヒー、手作りジュースなど安心安全なごはん作りをしています。
東部	大江ノ郷製麺所	八頭郡八頭町橋本877 ヴィレッジ1F	0570-077-505	自家製麺と厳選素材から出汁をとったうどんに自社の天美卵をからませた「天美卵釜玉うどん」がオススメの一品です。
東部	café 木の香り	鳥取市栄町659	0857-29-0035	自社ブレンドのスパイスと厳選された野菜がこだわり。笑顔と元気で頑張っております。
東部	カフェ・ダール ミュゼ	鳥取市東町2-124 鳥取県立博物館内	0857-20-2520	鳥取県産の食材にこだわって美味しくて体に良いメニュー作りを心掛けております。
東部	喫茶 ベニ屋	鳥取市末広温泉町129	0857-22-2874	2021年2月に移転し、新店舗になりました。換気もよくテーブル間も広くなったので安心してお越しください。
東部	コーヒー&カレー 五島	鳥取市青谷町青谷4298-1	0857-85-0908	昭和56年より続く喫茶店です。甘さの後にピリッとくる欧風カレー。隠し味は鳥取県産の梨の甘さ！一度食べたならまた食べたくなる、県内外から人気のカレーです。レトロな店内でゆっくりしてください。
東部	しいたけ会館 対翠閣	鳥取市富安1-84	0857-24-8471	名物の「きのこ料理」ほか、日本海の魚介類や旬の食材を使った会席料理と、敷地内源泉100%の温泉で、ゆったりとおくつろぎいただけます。
東部	中華菜館 雷安	鳥取市富安1-153	0857-25-4550	「良い料理は良い食材から」地元産を中心に仕入れた食材を使用しています。
東部	ビストロ・フライパン	鳥取市栄町204-12	0857-29-1324	ほんまもんのフレンチのお店を出して26年。鳥取食材を使って作る鳥取のフレンチです。
東部	ピッツェリア レオーネ	鳥取市末広温泉町159-7	0857-36-3654	イタリア製の石窯と薪で焼く本格ナポリピッツァのお店。地元の旬の食材とイタリアの食材を石窯で様々なお料理にして提供しています。ソムリエ資格取得者もいてワインの種類も豊富です。
東部	ペペネーロ イタリア館	鳥取市弥生町308-2	0857-27-4736	日本海の海の幸や豊かな自然で育った和牛や野菜など山陰の季節感あふれる料理が楽しめるイタリア料理店です。
東部	道の駅 西いなば気楽里	鳥取市鹿野町岡木280-3	0857-82-3178	当道の駅は鳥取市内から車で約15分程、山陰道鳥取西道路を浜村鹿野温泉IC降りてすぐ。レストランとフードコートでご提供中です。
東部	麺屋 玖	鳥取市正蓮寺107	0857-20-2340	大山どりの清湯スープで作るラーメンを提供しています。
中部	グリルダイバー nut710	倉吉市駄経寺町198-2 パークスクエア食彩館	050-6866-0895	おいしく、たのしく、ここちよく。鳥取二十世紀梨記念館なしご館付近にお店があります。炭火焼料理から鳥取県ブランド米「星空舞」を使用した米粉チュロスや梨ジュースを販売しています。
西部	日々の糧	米子市明治町197 ホテル真田2F	0859-34-3773	100%植物性食材を使って体にやさしい料理を作っています。



## プレゼントキャンペーン



#とっとり115  
フェアで画像を  
投稿してね♪

ご応募いただいた方の中から抽選で**15名様に、鳥取の逸品をプレゼント！**

- |    |                               |     |    |                         |     |
|----|-------------------------------|-----|----|-------------------------|-----|
| A賞 | とっとり115 生しいたけ (菌興椎茸協同組合提供)    | 5名様 | B賞 | 星空舞 5kg (JA全農とっとり提供)    | 1名様 |
| B賞 | 星空舞 桜甘酒 194g×12本 (JA全農とっとり提供) | 1名様 | C賞 | らっきょうセット (JA鳥取いなば提供)    | 2名様 |
| D賞 | ねばりっこ 5kg (JA鳥取中央提供)          | 2名様 | E賞 | 旬の野菜の詰め合わせ (JAとっとり西部提供) | 2名様 |
| F賞 | 木製フォトフレーム (鳥取県森林組合連合会提供)      | 2名様 |    |                         |     |

### 1. ネットで応募 応募締切：2022年2月28日

右記QRコードからアクセスして、アンケートにご記入の上ご応募ください。

※本フェアのお料理の写真が必要です（JPGまたはPNG形式）。

ご投稿いただいたお写真は、本フェアのSNS等で使用させていただくことがあります（その際は匿名にいたします）。ご了承ください。



### 2. はがきで応募 応募締切：2022年2月28日（消印有効）

郵便はがきに、①住所②氏名（ふりがな）③電話番号④食事をした日付とお店の名前

⑤食べたお料理の名前と感想⑥ご希望のプレゼント名 をご記入の上、下記応募先にお送りください。

1店舗につき1口とし、何口でもご応募できます。

応募先

〒680-0845 鳥取市富安1丁目84番地  
日本きのこセンターグループ内 とっとり115フェア事務局

### とっとり115とは？

鳥取生まれの原木しいたけで、肉厚で大型、舌触りも良くきめ細かい肉質で「山のアワビ」と称されることも。最上級のは「鳥取茸王」としてブランド化されています。奥深い香りと旨味たっぷりの味わいは他の食材の魅力を引き出し、いろいろなお料理で楽しめます。