

おいしいたけを 食べに行こう！

祝 第10回

とっとり115フェア

いちいちご



対象メニューを食べて応募して

鳥取の逸品を当てよう！

期間限定の旬のごちそう月

年に一度の肉厚しいたけ祭り！

2025 2.1(土) ▶ 2.16(日)

とっとり115フェアの楽しみ方

① お店を探す！



とっとり115フェアのお料理を提供しているお店を探して、フェア対象のメニューを注文

お店の一覧はこのチラシの裏面に、メニュー一覧は鳥取県サイト(裏面QRコード参照)に掲載しています。

② 食べる！



食べる前にお料理を撮影!!
そして美味しいお料理を楽しむ月

※撮影の際はお店の方に許可をもらってください。
※ハガキで応募する場合は写真は不要です。

③ 応募する！



インターネットの応募フォーム
またはハガキで応募！

インターネットの応募フォーム(裏面参照)、
またはハガキで応募して下さい。対象メニュー
をご注文の度、何度でもご応募可能です。

とっとり115とは……

とっとり115は鳥取生まれ、冬が旬の原木しいたけです。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！自然環境の中で木の栄養を吸収し、じっくりと育ちます。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。

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

電話(0857)22-6161(日本きのこセンターグループ内)

とっとり115フェア 参加店舗一覧

対象メニューと最新の店舗リストは
鳥取県のホームページでご紹介♪
<https://www.pref.tottori.lg.jp/253540.htm>



※参加店舗は増える可能性があります。最新情報は鳥取県のホームページ（上記）でご確認ください。

エリア	店舗名	住所	電話	お店の紹介
東部	アジア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	鳥取の食材を使ったアジア各国のお料理が楽しめます。日本酒や地ビールも揃っておりますので、鳥取名産料理と一緒に気軽にご利用いただけます。
東部	梅乃井	鳥取市元魚町 1-215	0857-22-5383	郷土恩恵を感じて頂ける様、お料理致します。
東部	沖縄ずたいる ちゅらちゅら	鳥取市末広温泉町 756	0857-21-1118	沖縄から直接仕入れた食材、酒を楽しめる。鳥取に居ながら沖縄気分。
東部	café 木の香り	鳥取市栄町 659	0857-29-0035	皆様を笑顔で元気にしたいという思いで愛情込めて毎日やくぜんカレーを作っております。美味しく食べて元気に美しく、食べた食材（やくぜんカレー）が薬になるといいですね。
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	ミュゼは鳥取県産の食材にこだわって、美味しく身体に良いメニュー作りを心掛けております。
東部	喫茶 ペニ屋	鳥取市末広温泉町 129	0857-22-2874	創業より76年、変わらぬ味のカレーをお出ししています。
東部	串天ぷら・おさかな モリノスケ	鳥取市永楽温泉町 253-2 フレックスビル 1F	0857-29-5511	地元で採れる多種多様な新鮮食材を中心に、天ぷら串・新鮮魚介・もつ鍋・点心など季節ごとにメニューを変えて旬の味わいを提供しています。
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	たくみ珈琲店	鳥取市栄町 606 まるもビル 1F	0857-51-1178	～鳥取産の食材を民藝の器で楽しむお店～自家焙煎した珈琲と、洋食ランチやスイーツを楽しむ珈琲店。夜は土鍋すき焼きが新名物に。
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	イタリア製石窯の新焼きナポリピッツァと、鳥取の旬の食材とイタリアの食材を織り交ぜたイタリア料理のお店。ソムリエの資格を持つ店主のセレクトするワインも是非！
東部	レストラン鷺峰山 (道の駅西いなば気楽里 内)	鳥取市鹿野町岡木 280-3	0857-82-3178	浜村鹿野温泉 ICを下車1分、道の駅西いなば気楽里内にあるレストランです。 鷺峰山など景色を楽しみながら開放的な空間でお食事いただけます。
東部	麵屋 玖	鳥取市正蓮寺 107	0857-20-2340	大山どりを使用した、清湯スープのらーめんを提供しています。
東部	やきとりのこころ屋	鳥取市弥生町 263-3-1	0857-21-8255	鳥取県産の新鮮な鶏を一本一本丁寧に炭火でじっくり焼き上げております。少人数から大人数までご利用いただける繁華街に佇む焼き鳥店です。
中部	薬膳食堂犬狹	倉吉市関金町山口 2030-46	0858-45-1314	体調に合わせた食材を摂り、体調管理に役立つ手助けを目指しています。
西部	H.ALNOYUZ	日野郡日府町武庫 1198-1	0859-72-3900	奥大山にあるドライブフラワーカフェ 日府町産のお米と食材を使った美味しいカフェご飯を提供します。
西部	緑水園	西伯郡南部町下中谷 606	0859-66-5111	窓の外に湖畔の眺めが広がるレストラン。季節の山菜など里山の幸を味わえる一皿や日替わりランチなど、ドライブがてらお立ち寄りください。

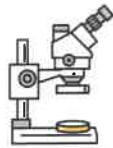
おいしさの秘密♪

とっとり115の魅力紹介

おいしいだけじゃない

① 鳥取生まれ

とっとり115は「菌興（きんこう）115号」という名前のしいたけの品種です。鳥取市にある日本きのこセンター菌興（きんこう）研究所が約20年かけて開発しました。



② 里山を守る

原木しいたけ栽培は樹齢15～20年の木を伐採して使います。切株からは新たな芽が出て再び成長します。定期的に伐採することで適度な光や水が行き渡り、里山を守ることにつながります。



③ じっくり成長

一般的に、しいたけが顔を出してから収穫するまで4～5日かかりますが、とっとり115は40日以上になることも。じっくりと育て厚みを増し、旨味を蓄えます。



プレゼントキャンペーン

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」プレゼント!!

A賞 とっとり115生しいたけ（日本きのこセンターグループ提供）5名様

B賞 ねばりっこ①（JA全農とっとり提供）2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②（JA鳥取中央提供）2名様

E賞 季節の野菜セット（JAとっとり西部提供）2名様

F賞 しいたけ加工品セット（鳥取県森林組合連合会提供）2名様

外れた方にも!

Wチャンス賞……再抽選で10名様にオリジナルトートバッグをプレゼント!

1. ネットで応募 応募締切：2025年2月28日

下記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。

また、お店に無断での撮影・投稿はご遠慮ください。

2. はがきで応募 応募締切：2025年2月28日（当日消印有効）

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 ⑦とっとり115フェアをどこで知ったか、をご記入の上、下記応募先にお送りください。対象メニューをご注文の度、何度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

SNSで情報発信中!!

Facebook



Instagram



X

