

鳥取の冬の味覚を名古屋で買う! 味わう!

ここでは、松葉がに漁の解禁に合わせて行われる、松葉がにの即売会や、鳥取県の食材を使った料理が堪能できるフェアなどを紹介します。

[鳥取県産松葉がに特別販売会]



日時 11/20[土]・21[日] 10:00~20:00
場所 ジェイアール名古屋タカシマヤ 地下2階「中島水産」
 松葉がに、親がにが買えるスペシャルデーです。

[鳥取県食材使用の限定メニュー]



日時 11/30 [火] まで開催中
場所 ナゴヤ セントラルガーデン(名古屋市千種区)の6店舗

「ラ・ベツトラ・ダ・オチアイ ナゴヤ」「フォルテシモ アッシュ」「池下カフェ 花ごよみ」「賛否両論名古屋」「エールカフェ」「炭焼きうなぎ・かしわ登河」の各店で、鳥取県産の食材を使ったメニューが提供されます。

「炭焼きうなぎ・かしわ 登河」の『地鶏食べ比べ黄金重(鳥取地どりピヨ)』(2,380円/数量限定)



鳥取県産紅ズワイガニがぜいたくに楽しめる一品です。自家製の手打ちパスタと和えて召し上がれ。生産量が少なく県外では入手も困難な鳥取地どりピヨ。奥三河どりと一緒に楽しめる特別な一品です。

[鳥取フェア]

日時 11/21 [日] まで開催中 **場所** JR東海ツアーズ名古屋支店 (JR名古屋駅中央コンコース)
 特設展示コーナー、パンフレットの配布などの他、20(土)・21(日)は、店頭で鳥取県内に宿泊する旅行を申し込んだ先着5組に、カニ引換券をプレゼント。詳細はJR東海ツアーズ名古屋支店(電話052-688-0005)へ。

お知らせ 毎月100人にカニが当たる! 蟹取県ウエルカニキャンペーン
 鳥取県内の対象宿泊施設に宿泊し、WEBまたは専用はがきで応募するだけ! 期間は2022年2月28日(月)まで。詳細は<https://www.kanitoriken.jp/>へ。

お問い合わせ ふるさと鳥取県産業・観光センター 中区栄4-16-36 久屋中日ビル5階
 ☎052-262-5411 FAX052-262-5415
<https://www.pref.tottori.lg.jp/nagoya/>



見た目も豪華な松葉がに料理

「松葉がに」とは成長したズワイガニの雄のことで、山陰地方における呼称です。福井県産のものは「越前ガニ」と呼ばれるなど、水揚げされた地域で呼び名は異なりますが、いずれも同じズワイガニ。「松葉がに」の由来は、「脚の殻をはいで、身を水に浸けると松葉のように広がるから」「長細い脚の形や脚の肉が松葉のように見えるから」など諸説

あり、同じズワイガニでも雄ほど大きくならない雌は「親がに」と呼ばれます。さらに鳥取県は、主要漁港でのカニ類の水揚げ量が日本一(2018年農林水産省水産物流通調査)です。県東部の台所といわれる鳥取港(鳥取市)や日本海有数の漁獲量を誇る境港(境港市)は文字通りカニ二色となり、県内の旅館などもシーズン中はこぞってカニ料理でもてなしてくれます。雑炊も楽しみなカニすき、焼きガニはうま味が凝縮、カニ刺しは本場なればこそです。舌鼓を打たずにはいられない、多彩な松葉がに料理の中から、この冬は何をいただきますでしょうか。

冬の鳥取滞在といえは温泉地
 カニと並んで冬の鳥取観光に欠かせないのが温泉です。東部なら

松葉がに料理に舌鼓を



名古屋から鳥取へ 2021年冬号

絶品の松葉がにとくつろぎの温泉を求めて

冬の鳥取へ

四季を通じて海の幸が豊富な鳥取県に、待望のカニのシーズンが到来しています。山陰地方を代表する冬の味覚「松葉がに」の漁が、今月6日に解禁。これに呼応するように県内の温泉地もますます活気づいています。上品な甘みとうま味が絡み合う松葉がにを現地で楽しむなら、今です。

企画・制作 / 中日新聞広告局



山陰最古の温泉地「岩井温泉」(岩美町)、開発100周年を迎えた西部の「皆生(かいけ)温泉」(米子市)など、大小10カ所の湯元は滞在先としても申し分ありません。このうち「三朝(みささ)温泉」(三朝町)は、県中部の名湯として知られています。免疫力の向上も期待できるラドンの含有量が世界有数といういで湯は、いわば湯治湯。宿泊施設ではもちろん、公衆浴場や足湯と、湯めぐりに興じる人も少なくないとか。日が傾きかけたところに宿へ戻れば、お待ちかねの夕食です。

絶品のカニ料理を楽しみ、伝統のいで湯に浸かる非日常を、この冬ぜひ。



三朝温泉の老舗旅館「依山楼 岩崎」の露天風呂

朝出発でお昼着!

