

おいしい梨スイーツを産地で召しあがれ

ことりっふ Magazine

2024 特別編集

おいしい、
楽しい、
梨を味わいに鳥取へ



TOTTORI 梨のお話

ご存じですか？ 梨の品種

皮の色によって赤梨と青梨に分類される和梨。夏から晩秋にかけて、いろいろな品種が栽培されています。代表する品種を紹介します。



おいしい、かわいい梨みやげ

フレッシュな梨を使ったスイーツから梨モチーフの雑貨まで。旅のおみやげにこちらの梨みやげはいかがですか。

SHIMATORI 米子店 米子
シマトリよなごてん
0854-21-4050 白鳥梨米子物産館2-1山本町中野 ①10:00-22:00 無休日 酒あり 特バス米子駅東口 西原町からすぐ

ファームガーデン 手のゆび 倉吉
0854-77-1721 倉吉駅前 倉吉市市場町1-108 ①10:00-18:30 無休日 酒あり 特バス倉吉駅前バスターミナル北口から徒歩5分

大人の梨プリン 410円
濃厚滑らかな梨を加えた紅茶ジュレ、さらさらのプリンが盛り込まれた大人の味わい

大島酒造 (2個入り) 430円
鳥取を代表する銘酒。ひと口大の8分樽に、二十世紀梨で作った特製蜜まがけて味わう

Totto PURIN 鳥取
トットプリン
070-83253684 白鳥梨産直鳥取市 駅前通12164-957 ①9:00-17:00 無休日 酒あり 特バス米子駅東口(鳥取砂丘)からすぐ

鳥取梨グアイフォン (330ml) 750円
梨の風味と清々しさを感じるブルーベリー風味の「WAMI BLUE BEER」が醸造する

道の駅 琴の浦 琴浦
みちのえきまのこがうら
0858-55-6166(琴浦町民会館) 白鳥梨産直町事務所 1090-1 ①9:00-18:00 無休日 酒あり 特バス道の駅 鳥取

道の駅 きなんせ岩美 岩美
みちのえききなんせいわみ
0857-75-5155 白鳥梨産直町事務所 1374 ①9:00-19:00 ①12月は-18:00 無休日 酒あり 特バス道の駅からすぐ

「ふくべ梨狩り街道」で梨狩り体験

鳥取砂丘近くの道沿いは、約30軒の梨園が集まることから「ふくべ梨狩り街道」と呼ばれています。産地で梨狩り体験を楽しんでみませんか。

1,3. 梨狩りは期間限定の食べ放題 2. 鳥取砂丘から車で5分ほどの場所にある、梨ジャム(シソ) 400円 3. 自家製のソフトクリーム 213円

「さんこうえん」は、創業100年以上の歴史を持つ梨園。7月下旬の夏さやかから11月中旬の王秋まで、その時期に旬を迎える梨の収穫体験が楽しめる。体験後は、砂丘前の産直ジュワート店の梨ジュラートでひと息ついて。

さんこうえん 倉吉
0857-20-1174 白鳥梨産直町事務所 倉吉市 ①7月下旬-11月下旬の9:00-17:00 無休日 酒あり 特バス倉吉駅前バスターミナル北口から徒歩20分



ことりっふマガジン 特別編集 梨を味わいに鳥取へ
2024年9月発行 発行/鳥取県農工労働部産農林水産部市場関係部 食バラダイス推進課 制作/紀文社 ことりっふ編集部
●掲載データは、2024年7～8月の時点のものですが、変更される場合がありますので、ご利用の際は、事前にご確認ください。消費税の見直しにより各種料金が変更される可能性があります。そのための増徴により税別で料金を表示している場合があります。なお、都道府県に対する各施設の対応・対応により、営業日や営業時間、営業形態、料金表等が変更される可能性があります。おでかけの際は、あらかじめ各イベントや施設の公式ホームページ、また各自治体のホームページなどで最新の情報を確認してください。また、本誌に掲載された内容により生じたトラブルや損害等については、弊社では賠償いたしませんので、あらかじめご了承ください。●掲載期間・営業時間は入館時刻またはラストオーダーまでの時刻を基本としています。●休業日については、定休日のみを表示し、臨時休業、お盆や年末年始の休業は除いています。●許可なく転載、複製することを禁じます。©Shobunsha Publications, Inc. 2024.9



梨を使った季節のパフェ 1500円前後（写真は昨年のもので、内容や価格等は毎年変更するので、詳細はSNSで確認ください）

レトロカフェで味わう 見直したい梨パフェ

築130年の菓屋をカフェ&ショップにリノベーション。染や土壁といった当時の面影が残る空間でいただけるのは、ほろ苦いカラメルが昔懐かしい面影のプリンやクリームソーダなど昭和レトロなスイーツ。なかでも人気ののが季節替わりのパフェで、秋には梨を使ったパフェが登場。様々な果実と自家製フィリングのハーモニーを存分に味わって。

Goods & Cafe みくくす

〒0859-32-8075 白鳥町南本町1丁目
開業中 ①11:00-18:30(土・日曜、祝日)
②18:00-22:00(平日) ③19:00-
閉店予定(詳細はSNSで確認ください)
※なら、梨園見学ツアーも受付中



レトロな枝と特
子もレイアウト。
1階席のほか2階
席もある

レトロプリン440
円、カフェラテ
480円



当時のガラスア
ヤイルからも
いい味が漂う

おいしい梨スイーツを 産地で召しあがれ

梨園西建築のカフェで 二十世紀梨のシェイクを

鳥取砂丘の目の前に建つ斬新な木造建築は、建築家・隈研吾が手がけたもの。店内は鳥取産の木材をふんだんに用いた温かな空間で、メニューにも鳥取和牛や大山のベーコンといった産地の食材を使い、随所に鳥取らしさを散りばめる。二十世紀梨を使ったオリジナルソースのシェイクは、通年味わえる人気ドリンク。砂丘観光の休憩に、ひと息づくのにぴったり。

タカハマカフェ

〒0857-22-8874(砂丘公園)
鳥取県鳥取市砂丘町高砂2116
鳥取砂丘自然館内
①10:30-16:00(開業日、要予約)
※予約は電話予約から



1. 大地から空へ上がる階段をイメージ、壁には鳥取県産の木材も。2. シンブルでセダンが店内。3. 二十世紀梨シェイク858円。梨の葉の香りもたっぷり

二十世紀梨をまるごと包んだ バームクーヘンでカフェタイム

水木しげるロード沿いに建つカフェ。大山の麓で育てられた洋田牧場の牛乳で作るソフトクリームや八女茶のドリンクのほか、地元ベーカリーが手がけるバームクーヘン(天女の梨クーヘン)も提供する。コンパクトした二十世紀梨1玉を、カルピスバターを加えた生地で包んだもので、梨のシャリシャリ感と生地のしっとり感が絶妙にマッチ。

le thé 池屋

〒0859-37-9992 白鳥町南本町1丁目
開業中 ①11:00-16:30(要予約) ②18:00-22:00(要予約)
※なら、梨園見学ツアーも受付中

ソフトクリームは300円。フレーバーはストロベリーやマンゴーなどがある。19月以降に提供メニューが変更)



5. 複製76坪の「二十世紀梨の木」は記念館のシンボル。6. 体が小さく
なったイメージで、鳥取の平野を再現できる「不田園ガーデン」。7. 二十
世紀梨の葉が入ったソフトクリーム(大)600円。8. 様々な文化施設「鳥
取パークスエア」内に入る(写真5-8はエースバックなしっこ館)



梨をテーマにした 日本唯一のミュージアム

2階建ての館内は約10のブースで構成され、国内最大級の二十世紀梨の木展示をはじめ、模型やパネル、シアターや体験コーナーなど楽しみながら梨について学ぶことができます。屋外には梨を栽培するガーデンもあり、初夏から秋にかけて梨の作業体験も実施。3品種の梨を一年中、食べ比べできるキッチンギャラリーにもぜひ立ち寄って。

エースバックなしっこ館

〒0859-23-3174 白鳥町南本町1丁目100-4 鳥取県パークスエア内 ①9:00-16:40(要予約) ②18:00-22:00(要予約)
※予約は電話予約から

梨の産地・鳥取で出会う
おいしいもの、素敵な場所

日本海と中国山地に挟まれるように東西に長くのびる鳥取県は、豊かな恵に恵まれた食の宝庫です。なかでも梨は鳥取を代表する味覚で、県内各地で盛んに栽培が行われる全国有数の産地です。その歴史は古く、1804(明治37)年に導入された10本の二十世紀梨の苗木からスタート。先人たちの努力と技術革新、丹精込めた栽培管理によって「二十世紀梨」といふ鳥取県と響かせるまでにブランドを確立させました。今では鳥取生まれの「新甘栗」をはじめ、多種多様な品種が栽培されるようになってきました。

そんな鳥取県には、梨にまつわるスポットがあららこちらに集まっています。その象徴ともいえるのが「エースバックなしっこ館」です。こちらは梨をテーマにした日本唯一のミュージアムで、レトロかわい梨のラベル展示や梨の食べ比べなど、楽しみながら梨について知ることが出来ます。また、梨を用いたパフェやスムージーなどが味わえるカフェも県内各地に点在し、スイーツめぐりも産地・鳥取ならではの醍醐味。秋には農園で梨狩りも体験でき、産直や道の駅でもぎたてが販売されます。ジャムや石鹸など梨を使った個性豊かなおみやげも見逃しません。楽しみ尽くさない鳥取の梨を求めて、おいしい旅へとかけてみませんか。



1. 二十世紀梨は全国生産量の半分を占める鳥取県を代表する品種
2. 緑葉や紅葉などの種類が楽しめる梨ガーデン。自由に散策もできる
3. 約70種類の梨の品種標本を展示。A. かつて梨の木地に貼られていたラベルを紹介(写真1-4はエースバックなしっこ館)

おいしい、 楽しい、 梨を味わいに鳥取へ

