



にわトリピー

TOTTORI CHICKEN GOURMET

とっとりの
いろいろどり

鶏料理

BOOK

鳥取の鶏を使った飲食店

36店紹介！





I CHICKEN



大山どりのBIG串(2本)/1,000円

通常サイズと比べてびっくり!なんと一身90g!会場でも食べることが出来ます。

やきとりJAPANフェスティバル出店 県内外から愛される鳥取の焼鳥店

県産鶏を使用した炭で焼いた香ばしくジューシーな焼き鳥が創業当時から人気!女性店主が営むレトロな店内も魅力的。口コミから県・国外からも多数の人が訪れています。

- ◆もも串 170円
 - ◆とりマヨ串 190円
 - ◆とりはつ串 180円
 - ◆手羽先唐揚げ(3本) 500円
- ※つくね以外の焼鳥に県産鶏を使用しています

炭火焼鳥とジンギスカン 北の大地

☎0857-21-3055

住 鳥取市永楽温泉町374

営 17:00~22:30(L.O.22:00)

休 月

🅐 無



I CHICKEN



やみつきレゲエ焼き/280円

ジャークチキンを焼き鳥風にアレンジした開店当初から人気の串。スパイス好き必見!

ジャマイカがアツイ! スパイス香るレゲエ焼き

歌手としても活動する店主とのトークに癒されると、1人女性客からも支持!大山どりをを使った焼き鳥はどれも柔らかくジューシーな本格派!変わり串にも注目です。

- ◆大山どりカルビ 200円
- ◆大山どり肉味噌焼 260円
- ◆大山どりの生春巻き 500円
- ◆砂肝塩レモン炒め 750円

焼き鳥ぜん

☎0857-29-5229

住 鳥取市末広温泉町301-2

営 18:00~23:00

(金土24:00迄)、

L.O.閉店30分前

🅐 月、日 🅐 無



I CHICKEN



極み塩(味玉子付き)/1,100円

県産鶏から抽出した鶏油が、上品ながらもラーメンならではの旨味を醸し出しています。

全国の食通が注目の 無化調淡麗系ラーメン

食に深い店主がこだわるラーメンを、車屋で提供する趣向に富んだ店。県産鶏などのだしがしっかり効いたスープに全粒粉の麺がよく合う!見栄え、食感など五感で楽しめる一杯です。

- ◆極み醤油(味玉子付き) 1,100円
 - ◆濃厚背脂みそ(味玉子付き) 1,100円
 - ◆料理が上手くなるあぶら(数量限定) ... 500円
- ※県産鶏を低温抽出した特製鶏油
※現在は比較的スムーズに入店できることが多いです

ホットエアー

☎0857-82-6181

住 鳥取市気高町浜村6-1

営 11:15~L.O.14:00

休 火

🅐 20台



I CHICKEN



つばさの熟成からあげ(5個)/700円

鳥取県産の鶏肉を使用し、下味をつけて数日寝かせてから揚げた塩ベースの唐揚げ。

イベント出店に引く手あまた キッチンカーの唐揚げ

青谷を活動拠点とするキッチンカーはイベント出店のみ。なかでも唐揚げは、カリッじゅわ食感がヤミツキに!塩ベースであっさりとお食べられると好評です。

- ◆イベント出店
会場や出店はInstagramで確認
@tsubasa_aoya

キッチンカーつばさ

☎080-6345-9580

📷 Instagram@tsubasa_aoya



I CHICKEN

チキン弁当(オムライス)/756円

鶏肉から卵までチキンがたくさん詰まった鶏好きにはたまらない弁当です。

名店鳥兼の味が楽しめる 鶏づくしの弁当

鶏と卵をメインに使ったテイクアウト専門店。弁当からプリンなどのスイーツまであります。店主おすすめの厚焼き玉子を挟んだ、玉子サンドは一度は食べてほしい逸品です！

- ◆玉子サンド……………1,080円
- ◆玉子サンドBOX……………918円
- ◆大山どりからあげ弁当……………756円
- ◆鹿野地鶏そぼろ弁当……………864円
- ◆シュークリーム……………756円、プリン……………378円

鶏と卵の店 **CRAZY FOOD MARKET** 勇気

☎0857-30-7771

住 鳥取市弥生町377
営 11:00~17:00
休 月・日・祝
P 有



予約優先



I CHICKEN

大山芳醇鶏のチキン南蛮ランチ/850円

鳥取県内で育てた自社ブランド「大山芳醇鶏」を使ったチキン南蛮がランチで一番人気！

お肉のはなふさが営む 精肉店&レストラン

大山芳醇鶏を使ったランチがお得に楽しめるレストラン。エアコン完備でベビーカーを持ち込めるほど広いテラス席も人気です。自宅用に大山芳醇鶏を購入することもできます。

- ◆大山芳醇鶏の鶏天井……………450円
- ランチと精肉商品ともに種類豊富に取り揃えています
※精肉販売は10:00~18:00

株式会社HANAFUSA Boucherie Hanafusa (ブッシェリー・ハナフサ)

☎0857-31-0292

住 鳥取市湖山東3-54-1
営 ランチ11:00~14:00
休 水
P 有



I CHICKEN

砂肝ガーリック焼き/638円

コリコリとした食感の鳥取県産砂肝をパンチの効いたガーリックで。

県産鶏から海鮮まで 鉄板焼きで愉しむ居酒屋

地元食材を多く使用し、素材の旨みを閉じ込めた鉄板料理の数々。鳥取と牛や海鮮、ホルそばなどのメニューが入ったコースもおすすめです。

- ◆手羽先の塩焼き……………638円
- ◆砂肝ボン酢……………495円
- ◆手羽先の唐揚げ……………638円

居酒屋 **わだるま**

☎0857-30-7688

住 鳥取市永楽温泉町353-A号
営 17:00~24:00
休 日(月祝の場合は営業)
P 無



I CHICKEN

天美卵・親子丼〜炙り〜/1,320円

炭火で炙った鹿野地鶏と白ネギが香ばしく、食欲がそそられます。

とろっと広がる 卵と地鶏の旨味

週4日間限定、ランチタイムのみ味わうことができる特別な親子丼。鹿野地鶏に、とろっと広がる天美卵。地鶏の旨味にとろける卵、出汁の効いた割り下が絡み合う至福の一杯を。

- ◆天美卵・親子丼……………1,100円
- ※週4日間限定ランチ営業
(木・金・土・日、祝日)

IRORIダイニング

☎0570-008-558

住 八頭郡八頭町下野331
オオエバレーステイ1F
営 ランチ12:00~14:30
(土・祝前日14:00まで)
P 有 coevalley.jp/food/





鳥取梨酢からあげ/200g 600円

口に入れた瞬間、梨の風味が香るコク深い甘酢と合わせた、鳥取ならではのからあげ。

こだわりのタレが決め手！ 真心こめた、からあげ専門店

国産にこだわり、厳選した食材を使用！県産二十世紀梨の新鮮な果汁を使った甘酢あんかけを、大山どりの希少部位「ムネトロ」にからめた鳥取梨酢からあげは絶品です。

- ◆からあげ(しょうゆ).....100g 300円
- ◆からあげ(しお).....100g 300円
- ◆からあげ(2〜4人分).....400g 1,200円

からあげ こてつ家

☎070-6693-1793

〒鳥取市吉方温泉
3-151-3-102
営業 15:30〜19:00
休 月
P 2台



大山どりのからあげおろし定食/1,370円

鶏モモ肉を使用したジューシーなからあげに、さっぱりとした大根おろしがベストマッチ！

独自のしょうゆダレに漬け込んだ 大山どりのからあげ

ご飯は県産の星空舞を使用！からあげの表面はサクサク、中はジュワ〜と肉汁が口の中に広がります。他にも低温調理でじっくり調理した大山豚の「豚ステーキ丼」も人気です。

- ◆大山どりのチキン南蛮定食.....1,350円
(ご飯、スープ、サラダ付)
- ◆大山どりのからあげ定食.....1,320円
(ご飯、スープ、サラダ付)
からあげ、タルタルソースの増量もできます

ごはん屋 ココデエエガ

☎090-8201-9422

〒鳥取市吉成772-44
営業 11:30〜14:30、17:30〜
21:00(売り切れ次第終了)
休 火、日夜 P 有



予約優先



つくね(たれ、塩)/1本 200円

豆腐、ねばりっこ入りでふわふわ！230円でチーズ、ねぎポンズもできます。

新鮮な鶏を使った 女性店主が営む絶品焼き鳥

大山町産若鳥を使用し、炭火でじっくり焼いた焼き鳥はリピートしたくなるものばかり。梅しそやにんにく醤油など味のバリエーションも豊富です。

- ◆やきとり5本盛り合わせ.....900円
- ◆ささみ.....1本210円
(チーズ、ねぎポンズ、梅しそ、明太マヨ)
- ◆もとした(タレ、塩).....1本170円
(ねぎポンズ、にんにく醤油).....1本200円

炭火やきとり 土井ちゃん

☎0857-30-5529

〒鳥取市南吉方1-112-1-101
営業 18:00〜24:00
休 日、第1月
P 有



はつ/308円

本当にはつ？と言われるほど臭みがなく、旨味が凝縮されたぷりぷり食感が楽しめる一串です。

ボリューム満点の極上焼鳥！ 鶏の魅力を引き出す品々

大きな具材が特徴の炭火焼鳥専門店。大山どりを炭火でじっくり焼き上げた、ジューシーで香ばしい多彩な焼鳥メニューが自慢です。

- ◆白レバー.....385円
- ◆ももおろし.....308円
- ◆せせり.....352円
- ◆ささみ(梅しそ・わさび・納豆).....各319円

炭火焼鳥 さく

☎0857-51-1182

〒鳥取市弥生町265
WAGONビル1F
営業 火〜木 16:30〜23:30(L.O.22:30)、
金土 16:30〜翌3:00(L.O.翌2:00)
休 月 P 無





I ♥ CHICKEN



串物1本/220円～

県内産鶏の焼き鳥だけでなく、牛や豚など
含む30種類以上取り揃えています。

焼き鳥のサイズに驚き！ やきとりJAPANフェスティバル出店

食べ応えのあるボリュームとリーズナブルな
価格が嬉しいやきとり居酒屋。フлариと寄
れる気軽さと気さくに迎えてくれる女将の
笑顔も魅力の一つです。

- ◆生せんまい……750円
 - ◆とりタタキ……750円
 - ◆焼魚……450円～
- 【東伯アパート店】の予約はこちら→0858-52-3050

やきとり とり甚

☎0858-26-2390

住 倉吉市上井320-43

営 18:00～23:00

休 無休

P 無

予約優先



I ♥ CHICKEN



とり丼/1,350円

やわらか県産鶏に、てりやきダレが絶品！ご
はんがどんどん進む、満足度◎

県産鶏肉をてりやき風に！ 香ばしさと旨みたっぷり

ジューシーな鶏肉とてりやきダレがごはん
に絡んで、思わず箸が止まらないとり丼で
す。熟練の料理長が腕をふるった料理を、
家族や仲間と気軽に食べに行ってみて。

- ◆とり丼は要予約
- 持ち帰り、店内飲食もできます

うなぎ三福

☎0858-22-4895

住 倉吉市荒神町363

営 11:30～L.O.13:30

17:30～L.O.20:30

休 水、日・祝夜

P 有

予約優先



I ♥ CHICKEN



焼き鳥1本/195円～

ジューシーな焼き鳥が種類豊富！塩やタレ、
スパイスやトッピングなどで楽しめます。

オープンと焼き台で仕上げ 外はカリッと中はふっくら！

地元密着の隠れ家的居酒屋。県内産の鶏
を使用した焼き鳥は種類豊富で、タレとス
パイスが絶妙に絡んだ串も好評です。仕事
帰りや仲間との集まりに最適。

- ◆鶏ハラミ ◆砂ずり
 - ◆鶏むね(明太マヨ、わさびマヨ、
梅と大葉、キムチチーズ)
- ※ランチも営業中！

やきとり居酒屋 たち丸

☎0858-22-0974

住 倉吉市明治町1033-5

営 11:30～13:30

夜 17:30～L.O.23:00

休 土昼、日、不定休

P 無



I ♥ CHICKEN



チキンカツ定食/1,280円

やわらかくてヘルシーな大山産ハーブチキン
を、贅沢カツに仕上げた絶品定食。

やわらかくてヘルシー 心も踊るチキンカツ！

肉の臭み、脂肪分が少なくヘルシーな大山
産ハーブチキンを、サクサク衣のやわらかチ
キンカツに。自家製デミグラスソースとも相
性が良く大満足な定食です。

- ◆若鶏の天ぷら…980円
 - ◆オムライス……980円
- 和食はもちろん、洋風から中華まで楽しめる食堂！

レストラン三日月

☎0858-22-3586

住 倉吉市新町3-2334

営 11:30～14:00

17:30～21:00

休 火

P 有





ダブルデリカリー/1,300円

チキンのキーマカレーに、レタスと玉ねぎ、
生姜のアチャールを添えた絶品カレー。

県産鶏ひき肉の旨味がギュッと！ スパイス香るキーマカレー

ダブルデリカリーはスパイシーチキンカ
リーをあいがけた、ちょっと贅沢な一皿。
鶏ひき肉のキーマと、ごろっとチキン、どち
らも主役の満足プレートです。

- ◆スパイシーチキンカレー…900円
- ◆キーマデリカリー………1,000円

デリカリカフェ

☎0858-41-1323

〒倉吉市堺町2-249-13

営業 11:00～L.O.13:30

休 木

🅐 無



チキン南蛮定食/1,200円

店内仕込の北栄町産らっきょうを使った手
作りタルタルが決め手！

生産者から鶏肉を直接仕入れ！ 鳥取の味覚をふんだんに使用

大山産ハーブチキンを生産者と直に取引し
ているから鮮度と味わいが抜群。卵や米、野
菜など、ほとんどの食材に地元産を使用す
るのがこだわりです。

- ◆唐揚げ定食………1,200円
 - ◆親子丼………1,100円
 - ◆三種の肉ラーメン…1,600円
- 鶏肉は大山産ハーブチキンを使用

鳥取グルメパーク ど真ん中食堂

☎0858-49-6629

〒東伯郡北栄町由良宿1458-10

道の駅 大栄内

営業 11:00～15:00

休 木

🅐 有

予約優先



大山どりのてりやき丼/968円

期間限定メニュー！シンプルながら鶏の旨味
が濃い逸品。サラダ、スープ付です。

特製だれ香る 大山どりのてり焼き

ジューシーな大山どりを甘辛い特製だれで
仕上げた26年3月末までの限定メニュー。
焼肉でも県産鶏を食べられます。素材にこ
だわったメニューを食べに行こう！

- ◆焼肉単品大山どり…528円
- やわらかくジューシーな
大山どりを焼肉でもどうぞ

鳥取和牛専門店 やまのおかけ屋ハイ店

☎0858-35-2941

〒東伯郡湯梨浜町田後1455-1

営業 ランチ11:00～L.O.14:30

ディナー17:00～21:00

(最終入店時間19:30)

休 火、水

🅐 有



チキン南蛮定食/1,180円

タルタルは自家製ピクルスと県内産卵を使
用。オープン時から継ぎ足しのタレも自慢。

子どもからシニアまで楽しめる 1番人気のチキン南蛮！

県内産の鶏肉を使用した、チキン南蛮やフ
ライドチキン「ロクチキ」など、老若男女が
楽しめるようメニューも豊富。バリアフリー
なので家族そろっての食事にもおすすめ。

- ◆ロクチキ…6ピース1,380円～
(レギュラー/ヤミツキチリ/チーズ)
- テイクアウト・店内飲食どちらも可
- ◆チキンンドリア………1,400円

610(ロクイチマル)キッチン

☎0858-37-6610

〒東伯郡北栄町六尾282

営業 ランチ11:30～14:00

カフェ14:00～17:00

休 火、不定休

🅐 有





I♥CHICKEN



大山鶏のロースト/1,762円

皮をバリッとローストしたモモ肉に、ローズマリー風味のオイルをかけて香りも華やかに。

鶏のローストはワインと相性◎ 飲み放題付きコースもおすすめ

大山どりの他、地元食材を使用した料理が味わえるコースも人気。大人数で貸切できるフロアもあり、宴会やパーティなど幅広いシーンにも対応しています。

- ◆120分飲み放題付きコース…4,500円
大山どりを使用した料理を含む9品程度
- ※料理のみのコース……………3,000円
- ※コースは3人以上で2日前までに要予約

カフェ ソース cafe SOURCE MID

☎0858-24-6565

📍倉吉市上井町2-1-2
THE CIRCLE 2F
🕒昼11:30~16:00
夜17:30~22:00
📞無休 P有
📅予約優先



I♥CHICKEN



ジャークチキンタコス/500円

スパイス香る自家製ジャークチキンを丁寧にグリルして旨味を凝縮したタコス。

県産鶏を香ばしく仕上げ 手軽なタコスに!

自家製ジャークチキンとフレッシュな素材で仕上げた自家製サルサ、もっちりとした美味しい手作りトルティーヤが、それぞれの味を引き立てます。

- ◆ジャークチキンタコス
自家製ジャークチキンを香ばしくグリルし、手作りにこだわったサルサとトルティーヤで包んだ自慢のタコス

TINY KITCHEN Smooth(スムース)

☎0858-41-1153

📍東伯郡湯梨浜町旭20
🕒11:00~14:00
18:00~22:00
📞月、火
📅有



I♥CHICKEN



若鶏さんしょう焼き定食/1,100円

香ばしさとジューシーさが際立つ、こだわりの一品。食欲をそそる絶品の味わい!

自家製しょうゆダレで味わう 絶品若鶏さんしょう炒め!

県産鶏を自家製しょうゆダレで炒めて仕上げた絶品料理。鶏の旨味としょうゆの香ばしさが千切りキャベツに染み込み、食欲をそそります。ご飯が進む味わいを食べてみて!

- ◆若鶏唐揚げ(6ヶ)…1,100円
- ◆若鶏唐揚げ定食…1,200円
- ◆親子丼……………650円

扇雀食堂(せんじゃくしょくどう)

☎0858-22-2747

📍倉吉市大正町1079-8
🕒11:00~13:30
17:00~20:00
📞水夜、日、祝
📅10台



I♥CHICKEN



かわ串1本(たれorしお)/120円

東伯産鶏の皮が香ばしい不動の一番人気。程よい弾力と噛むたび広がる旨味が◎

秘伝のタレがクセになる! 電話予約もOK

創業40年以上の熟練技で、若鶏の旨味と食感を引き出す焼き加減が絶妙。甘めの自家製タレとも相性抜群で、10本単位で購入するファンもいるほど。

- ◆焼き鳥
ズリ、レバーなど……………120円
ハツ、なんこつなど……………150円
- ◆とりめし…おむすび100円/1パック250円

持ち帰り専門店 大阪屋

☎0858-53-0856

📍東伯郡琴浦町八橋358-1
🕒11:00~18:00
📞月、火(祝は営業)
📅有





I CHICKEN



ハーブチキンの黒酢あんかけ/1,280円

黒酢の酸味と大山産ハーブチキンや野菜の旨味が調和した、人気のメニューです。

ヘルシーな大山産ハーブチキンなど 地産地消にこだわるレストラン

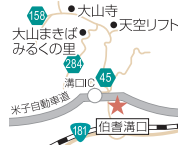
溝口ICすぐ横、「山の駅 大山望」に併設のレストラン。提供される鶏料理には大山産ハーブチキンを使っており、あっさりとした中にも旨味を感じられるのが特徴のチキンです。

- ◆ハーブチキンの唐揚げ 1,100円
- ◆牛豚鶏のBBQビュッフェ(1〜2人前) 5,540円
- ※食券を先に購入
- ◆ランチには全て、サラダバー、スープ、ご飯、デザート、コーヒー食べ放題付

ファーマーズBBQレストラン

☎ 0859-62-7577

〒西伯郡伯耆町金屋1801
営業 11:00〜15:30(L.O.15:00)
休 火、第3月
P 有



I CHICKEN



串盛り合わせ10本/2,300円

子ども大人も好きな、人気の定番串の盛り合わせです。迷ったらまずはコレ!

大山どりを中心に 鮮度抜群の鶏肉を使った焼き鳥

人気の「大山ミルクレバー」は、時間をかけてゆっくり火を入れる真空低温調理でレバー特有の臭みがありません。どれも串ネタが大きく食べ応えがあるのもこだわりの一つです。

- ◆大山ミルクレバー(塩・たれ) 260円
- ◆はつもと 260円
- ◆炙り白レバー 790円
- ◆上記の焼き鳥は、「真空低温調理」です

炭火焼き鳥 たけ

☎ 0859-22-9501

〒米子市米原8-13-23
営業 平日18:00〜23:00
土17:00〜23:00
日・祝17:00〜22:00
休 月、不定休
P 有



I CHICKEN



さんぽう風ドライカレー(からあげ付)/1,650円

素材の旨味が凝縮したカレーとまろやかなバターライスが自慢の看板メニューです。

鶏料理を多彩なメニューで楽しめる 地元の人気老舗店

大山町産がいな鶏と鹿野地鶏ピヨを使用。引き締まった新鮮な肉質に程よく脂のり、鶏本来の持つ深い旨味を堪能。変わらぬ味と温かな空間で親しまれています。

- ◆とりめし(お吸い物付) 1,210円
- ◆からあげ定食 1,540円
- ◆チキンカツ定食 1,540円
- 大人気のさんぽう風ドライカレーを通販でも購入できます!
- ◆1セット2食入り 3,240円

とり料理 さんぽう

☎ 0859-22-5850

〒米子市角盤町1-72
営業 11:00〜14:30、
17:00〜20:30
休 月
P 無

☎ tori-sanpou.co.jp



I CHICKEN



チキン南蛮/720円(1枚)

外はサクッ、中はふっくらジューシー。甘酢とタルタルのとりあわせが最高です。

県産鶏使用のやわらか唐揚げ 秘伝のタレが染みる旨さ

本場・大分中津の味を受け継ぐからあげ専門店。地元の人が慣れ親しんだ味をと、米子店では大山どりを使用しています。単品、弁当、オードブルと、種類も豊富です。

- ◆骨なしミックス(モモ・ムネ) ... 360円〜/3個
- ◆鶏笑弁当 840円
- ◆からあげ弁当 760円/5個入り

からあげ専門店 鶏笑 米子店

☎ 0859-36-1370

〒米子市東福原3-8-16
営業 11:00〜20:00
休 水
P 有





I CHICKEN

チキン南蛮弁当/980円

ジューシーで柔らかい唐揚げに絡む甘酢だれがバツグン! クリーミーなタルタルもポイント

「鳥取のとり」を使用 ぴえろ人気NO.1メニューです

安心・安全でおいしい、「地産地消」の食材をふんだんに使った弁当が人気。毎日食べたい定番弁当から、オードブルやイベント用の弁当まで幅広く扱っています。

- ◆唐揚げ弁当……………880円
- ◆和風おろし唐揚げ弁当……………980円
- ◆ヤンニョム唐揚げ弁当……………980円
- ◆油淋鶏弁当……………980円
- ◆上記全て「鳥取のとり」を使用、温野菜のバーニャカウダ付

ぴえろ弁当

☎0859-30-4866

〒米子市上福原177-3
(米子医療センター隣)
🕒10:30~20:00
(14:00~16:00準備中)
📞不定休 📧有



I CHICKEN

地鶏の昆布水つけ麺/1,150円

大山どりと鹿野地鶏を使用したスープに、昆布水に浸した麺がさっぱり絡む!

自家製麺と地鶏の旨味スープが 織りなす究極の一杯

2023年にメニューを一新。毎日打ち立ての自家製麺はスープと相性抜群で、食べ進めると変わる食感も楽しい。地元食材にこだわり、季節ごとの限定メニューも登場します。

- ◆地鶏塩そば……………1,100円
- ◆地鶏ぜいたく塩そば……………1,380円
- ◆地鶏醤油そば……………1,100円
- ◆地鶏ぜいたく醤油そば……………1,380円
- ◆地鶏白湯まぜそば……………1,100円
- ◆地鶏白湯ぜいたくまぜそば……………1,380円

麺処想(そう)

〒米子市角盤町1-73
アクティビル101
🕒11:30~14:00
18:00~20:30
📞不定休 📧無
📧Instagram:@mendokoro_sou



I CHICKEN

籠乃鶏コース/3,000円~

大山どりの冷しゃぶ、炭火焼、揚げ物など代表的なメニューを一通り堪能できる一番人気のコース。

炭火焼から一品まで大山どり専門の 大人の隠れ居酒屋

常に新鮮な大山どりを使用。素材の旨味を活かす串打ち、火入れ、味付けにこだわります。個室のある落ち着いた空間で、周囲を気にせずゆったりとした時間を過ごせます。

- ◆炭火焼きコース……………3,000円~
- ◆つくね鍋コース……………3,000円~
- ◆炭火焼1本……………300円~
- ◆ささみ天ぷら……………780円
- ◆親子丼……………980円

籠乃鶏大山 角盤町店

☎0859-33-9733

〒米子市角盤町2-41-3
🕒18:00~22:00(L.O.21:30)
📞日、第1・3月
📞無
📧kagonotori.jp



I CHICKEN

網焼き定食 大山どり200g/1,180円

大山どりのもも肉を自分好みに網で焼きます。秘伝のタレは大山どりと相性抜群!

大山どりを堪能するなら 食事処ここ家へ

全メニュー大山どりを使用した、素材の味を活かしたボリューム満点の手作り定食が人気。種類も豊富で、子どもから大人まで、幅広い世代に親しまれています。

- ◆極上もも肉使用!! 照り焼き定食……………1,400円
- ◆極上!! モモカツ定食……………1,580円
- ◆からあげ定食(しお・しょうゆ)……………各1,180円
- ◆秘伝のタレ焼き鳥丼……………990円
- 定休日や季節限定メニューなどはInstagramをチェック!

ここ家

☎0859-21-5096

〒米子市淀江町小波1073-2
🕒11:00~15:00(L.O.14:30)
📞完売次第営業終了
📞土、日・祝、不定休
📞Instagram:kokkoya01





大山どりの唐揚げ定食/1,000円

大山どりのムネ肉をカラッと揚げた唐揚げ定食。米も味噌も地元産です！

大山どりの美味しさに感動！ 素材にこだわった手作りランチ

名和インターすぐそばにある、地元の魅力満載の道の駅。レストランで提供される「大山どりの唐揚げ定食」は、大山の食の恵みが詰まった、ボリュームミーな逸品です。

◆大山どりの唐揚げ丼 990円
ほか多彩なメニューあり！
※定食提供 11:00～14:00

道の駅 大山恵みの里

☎ 0859-54-6030
〒 西伯郡大山町名和951-6
営業 9:00～18:00
休 12/31、1/1
P 有



大山鶏唐揚げ/990円

大山どりのもも肉を自慢の味付けでカラッとジューシーに！クセになる味です。

ホテルで味わう本格和食 山陰の山海の幸が勢揃い

大山や境港などから直送された、山陰の海の幸・山の幸をたっぷり味わえる和食店。コース料理も豊富に揃っています。米子駅徒歩1分のアクセスの良さもポイント。

◆JR米子駅1分の好立地
・人数に合わせて椅子席個室を完備
・宴会・会食・同窓会にもおすすめ
・祝いの席や法要の集いにも

米子ワシントンホテルプラザ 銀座

☎ 0859-31-9122
〒 米子市明治町125
営業 11:30～14:00 (L.O. 13:30)
17:30～21:30 (L.O. 21:00)
休 無休
P 有
スタッフ募集



大山どりバーガー/1,550円

ジューシーな大山どりをサクサクに揚げ、ハニーマスタードソースで仕上げた逸品です。

大山どりの肉汁はじける！ 地元の食材をギュッとサンド

ふっくら焼き上げたバンズにジューシーな大山どりと特製ソース、新鮮野菜をたっぷりサンド。定番から季節限定バーガーまで、何度でも食べたいラインナップです。

◆大山どりフライドチキン .. 600円/1個
◆バーガーは全てポテト付
◆イベント出店情報など
Instagramをチェック

MR.BURGER(ミスター・バーガー)

☎ 0859-52-6023
〒 西伯郡伯耆町大内1069-50
樹水フィールドステーション2F
営業 10:00～17:00
休 火
P 有



ももたたき/980円

皮はパリッと、中はレアでジューシーに仕上げた人気メニュー。小は680円です。

大山どりをまるごと仕入れ！ 境港で評判の鶏料理専門店

新鮮な大山どりをを使った多彩な鶏料理が味わえる店。特製ダレが決め手の「ももたたき」は、リピーターも多い人気メニュー！店主も太鼓判を押す、満足間違いなしの逸品です。

◆ささみ刺し(一人前) 550円
◆むね(柚子胡椒) 680円
◆唐揚げ 980円
◆ペの中華そば(醤油・塩) 680円

若鳥焼 あおみどり

☎ 0859-46-0444
〒 境港市元町29-2
営業 11:00～13:30 (火～金)、
17:30～21:00
休 日、祝
P 有





ブランド地鶏「鳥取地どりピヨ」

シャモ（軍鶏）をベースに鳥取県中小家畜試験場で長年にわたり研究し、作出された品種で、品質や飼育方法等、様々な条件をクリアしたものだけが名乗ることができる、希少な地鶏。引き締まった肉質と、噛むほどにあふれる鶏本来のコク深い旨味が魅力です。



全国有数の鶏肉産地

鳥取県といえば「梨」や「らっきょう」のイメージが強いかもしれませんが、でも実は、鳥取県は全国でも有数の鶏肉の生産地なのです。

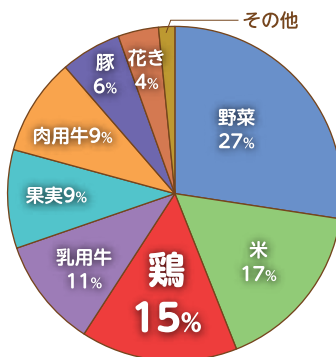
県内の農産物産出額では、野菜、米に続き、鶏が第3位。さらにブロイラーの産出額はなんと全国第8位。

令和5年度 ブロイラー産出額

順位	県名	産出額(億円)
1位	鹿児島県	1067
2位	宮崎県	827
3位	岩手県	778
4位	青森県	233
5位	北海道	161
6位	熊本県	112
7位	岡山県	108
8位	鳥取県	104
9位	佐賀県	101
10位	香川県	94

農林水産省「生産農業所得統計」より

令和5年度 鳥取県の農産物産出額割合



鳥取県 食パラダイス推進課

〒680-8570 鳥取市東町1丁目220番地

TEL:0857-26-7834

FAX:0857-21-0609



食パラダイス鳥取県の
魅力を発信中!

公式HP



公式Instagram



とりたべ

