

第3弾









湯梨浜グリーンカレー〈バジル増しまし〉

1,500円(税込)

樋口農園さんのバジルソースとフレッシュバジルを たっぷり使ったグリーンカレー。エビ、ホタテ、イカを贅沢にトッピング。 アジアンテイストなスパイスが、コク深い味のアクセントに。



菊池 -----

「ソースとライスを別盛りにすると、最 後まできれいに食べられる。野菜の彩 りも効いていますね」

千手 -----

「どんな食材もおいしくできる"カ レー"を極めたい。収穫したてのバジ ルで作るこのソースは、味も香りも 素晴らしいんです。」



梶尾由貴枝·千手啓史 Yukie Kajio · Hiroshi Senju

1 Lily Casa (ປປ-ກ-ຫ)

鳥取県東伯郡湯梨浜町下浅津248-13

TEL.0858-41-2303

招き猫のイラストがシンボルの、カレーとカ レーうどんのお店。レトロでかわいいインテリ アも「映える!」と人気です。湯梨浜の食材でさ らなる新メニューに挑戦します。





湯梨浜ひらめと鬼蜆の酒蒸し

5,500円(税込) ※2日前までにご予約ください。

泊港で陸上養殖した"湯梨浜ひらめ"と東郷湖産の鬼蜆を、 たっぷりの純米大吟醸で蒸し上げ、

地元産野菜をあしらった贅沢な一皿です。



知久馬 ------

「旅館の料理には華やかさが必要。 ひらめ一匹をまるごと使えば、目にも 鮮やかなご馳走です」

重信 -----

「蒸し地は、蜆の出汁・ひらめの出汁 と福羅酒造さんのお酒。野花梅(の



重信 慧 Kei Shigenobu

② 国民宿舎 水明荘 (こくみんしゅくしゃ すいめいそう)

鳥取県東伯郡湯梨浜町 旭132

TEL.0858-32-0411

1956年に日本の国民宿舎第一号として開業 した、天然温泉と料理自慢の宿。2024年には 施設を改装・一新し、県内外からさらに多くの お客さまをお迎えしています。





湯梨浜ひらめの昆布が・三種盛り

2,750円(税込) ※3日前までにご予約ください。

陸上養殖の清冽な環境で育った"湯梨浜ひらめ"を昆布〆にし、 りゅうひ昆布巻き・白ねぎ巻き・焼き唐墨和えで召し上がっていただきます。 どれも、お酒によく合います。



知久馬 ------

「"湯梨浜ひらめ"は質も味も良いか ら、旬の食材と合わせて楽しいお造り になります」

佐伯 -----

「料理を見たお客さまに、まずは "おっ"と驚いてもらえるよう、味にも しつらえにも気を配っています」



佐伯拒之伸 Kyonoshin Saeki

3 望湖楼 (ぼうころう)

鳥取県東伯郡湯梨浜町 はわい温泉4-25



東郷湖にせり出した「湖上露天風呂」と地産地 消のこだわり料理が人気の宿。鳥取和牛、鬼蜆 (おにしじみ)、大山鶏(だいせんどり)など地元 食材を生かした旬の和食は圧巻です。





湯梨浜ロコモコプレート

1,100円(税込)

新鮮な湯梨浜野菜のサラダの真ん中に鳥取和牛の メンチカツをど~ん。ソースは梨で優しい甘みを、味噌でコクをプラス。 地元産のたまごの目玉焼きをオンして完成!



知久馬 ------

「梨入りデミグラスに味噌を入れた "デミ味噌"ソースだから、ご飯も進 みますね」

材崎 -----

「野菜もくだものもたまごもお米も、 湯梨浜産。ボリュームたっぷり&サラ ダたっぷりです!」



村﨑優美 Yumi Murasaki

❹ 道の駅はわい アロハカフェ

鳥取県東伯郡湯梨浜町 宇野2343



TEL.0858-35-3999

https://alohahawai.wixsite.com/alohacafe

農家直販の新鮮で質の良い野菜やフルーツを 使ったジェラートや、お食事・お弁当などを販 売。道の駅を利用する観光客はもちろん、地 元にもファンの多い人気のカフェです。





カフェ・ド・シトロン・ゆりはま

600円(税込)

(湯梨浜産とうごう梨シロップ入り レモン風味のコーヒー)

梨シロップの上品な甘みと、 レモンの爽やかな香りがベストマッチ。 いつものコーヒータイムを、ちょっと華やかに彩ります。







「レモンや梨の風味が、中煎り豆の優 しい酸味を引き立てますね」

藤田 -----

「地元では身近な梨シロップが、コー ヒーと出会って大人の味になりました」



藤田浩一郎 Koichiro Fujita

⑤ NeLD coffee(ネルドコーヒー)

鳥取県東伯郡湯梨浜町 はわい長瀬686-11 ハワイ動物病院2F



まるで自宅のようにくつろげる、こだわりの自 家焙煎コーヒー店。コーヒーはもちろん、夏の 名物かき氷やケーキ、トーストやワッフルも目 移りしそうなラインナップです。





お好み焼き ゆりはまイタリアン

600円(税込)

オリジナルの粉を使ったお好み焼き生地に、 湯梨浜産の玉ねぎ、ピーマン、キャベツをトッピング。 サラミとピザソース、チーズで味をまとめた、イタリアンなお好み焼き。



菊池 -----

「サラミとチーズを使うことで、ぐんと イタリアンな味になります」

和田 ------

「夫が工夫を凝らしたオリジナルの 生地と、隣の畑の採れたて野菜が 欠かせません」



和田恵利子 Eriko Wada

❻ タナカヤ

鳥取県東伯郡湯梨浜町長和田527-4 TEL.0858-32-1113

地元のお母さんが営む、たこ焼き・お好み焼き・焼きそばの専門店。作り置きせず、注文を聞いてから、一品一品、ていねいに焼き上げています。





東郷湖産鬼蜆のボンゴレビアンコ

880円(税込)

店主自らが東郷湖で獲った、大ぶりの「鬼蜆」がたっぷり。 蜆の出汁と白ワイン、ガーリックがビシッときいた和風パスタは、 お酒にもよく合うしっかり味です。



菊池 -----

「濃いめのお吸い物くらいの湯で麺を 茹で、ソースは薄味に。そうすると、 最後までおいしく食べられます」

松本 -----

「蜆漁師の店らしく、獲りたての新鮮 な大粒をどっさり使いました」



松本力 Chikara Matsumoto

② 笑酒 繁じょう(わらざけ はんじょう)

鳥取県東伯郡湯梨浜町 はわい温泉5-4

TEL.0858-35-5164



湯梨浜産の季節の食材をおいしい一品に仕上 げて提供します。鮮度抜群の海の幸を、カジュ アルな雰囲気で楽しんでいただけると評判の 居酒屋。自宅の近所に欲しいお店です。





湯梨浜とろとろプリン

480円(税込)

自然の中で育つ平飼い鶏のたまごと搾りたてのミルクで、 口あたりの優しいプリンを作りました。

なめらかで上品な甘さ&とろとろ食感に、"スプーンが止まらない"かも。





ラメル、生クリームとの三重奏をお楽



河本博美 Hiromi Kawamoto

8 KITE (カイト)

鳥取県東伯郡湯梨浜町 久留132-2



イーツのお店。タルトや焼き菓子で季節をいた だく贅沢を。ショーケースに並んだタルトや



1 Lily Casa (リリーカーサ)

鳥取県東伯郡湯梨浜町下浅津248-13 TEL.0858-41-2303

② 国民宿舎 水明荘 (こくみんしゅくしゃ すいめいそう) 鳥取県東伯郡湯梨浜町旭132 TEL.0858-32-0411

3 望湖楼 (ぼうころう)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉4-25 TEL.0858-35-2221

❹ 道の駅はわい アロハカフェ

鳥取県東伯郡湯梨浜町宇野2343 TEL.0858-35-3999

NeLD coffee (ネルドコーヒー)鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい長瀬686-11 ハワイ動物病院2F TEL.090-2800-7426

6 タナカヤ

鳥取県東伯郡湯梨浜町長和田527-4 TEL.0858-32-1113

笑酒 繁じょう (わらざけ はんじょう)鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉5-4 TEL.0858-35-5164

⑧ KITE (カイト)

鳥取県東伯郡湯梨浜町久留132-2 TEL.090-7134-2663



料理のまち湯梨浜町の詳細は

https://uu-yurihama.jp/ryourinomachi2024/

※記載の商品価格は2024年12月現在。※使用する食材や盛り付けなどは、変更になる場合がございます。



湯梨浜町役場 産業振興課 〒682-0723 鳥取県東伯郡湯梨浜町久留19-1 TEL.0858-35-5382 https://www.yurihama.jp/