

73店

買える、食べられる

# 鳥取とうふちくわマップ

生とうふちくわから、創作料理、お土産店まで探訪よろちくわ

鳥取に来たら、何はともあれ「とうふちくわ!」。そんな時に役立つのがこのマップ。とうふちくわだけのふっくら感と旨味、そして新たな味の発見に出かけてみよう!

立ち寄った店で「とうふちくわありますか」と聞いてみるのは、(シャイといわれる)鳥取人の心を動かし、なんとなくいい時間になるきっかけになるかもしれません。※このほかにも「とうふちくわ」を食べられる店、買える場所があります。掲載情報は2009年8月現在のものです。住所はすべて鳥取市です。

- とうふちくわ直営店**  
とうふちくわを買うなら、一度は「生まれ故郷」である直営店に行ってみよう! 種類も豊富で出来立てのとうふちくわに出会えるチャンスもあり(一部店舗)。お土産にも最適だ。
- A ちむら木本店** 鳥取市東町3-223 0857-22-3833
- B ちむら木大丸店** 鳥取市大丸 0857-25-2169
- C とうふちくわの里** 鳥取市東町556 0858-76-3333
- D とうふちくわの里** 鳥取市東町249-3 0858-72-6777
- E とうふちくわの里** 鳥取市東町3-27-1 0857-32-2220
- F 浜下商店** 鳥取市東町4-1803-2 0857-28-2391
- G 前田商店** 鳥取市東町 0857-26-3124
- H 前田商店** 鳥取市東町 0857-26-3126
- I 前田商店本店** 鳥取市東町 0857-74-3211
- J 村上商店** 鳥取市東町 0857-22-3645
- K かるや商店** 鳥取市東町 0857-22-3914
- L 浦辺商店** 鳥取市東町 0857-82-2773



**タレでいただく新とうふちくわ**

**22 鳥豚 (とりとん)**  
出張旅にも人気の焼き鳥店。創作心豊かな大将が作る「揚げ＆漬け」は、ふっくら感と焼き鳥店ならではの特製タレで止まらない。新たなとうふちくわの味を楽しめる逸品。  
住 弥生町1-130 時 18:00~23:00  
休 日曜・祝日 ☎0857-21-3055

**27 やまいち**  
夜が更けてもとうふちくわを楽しもう。鳥取・夜のオアシス地酒とやれば、あなたも立派な鳥取人。茶碗蒸し、分厚い刺身など、手作りの一品とともに楽しむのもオススメだ。  
住 末広温泉町159 時 20:00~翌5:00(平日は翌4:00)  
休 日曜 ☎0857-23-0098

**23 なかむら食堂**  
丁寧な仕事と個性が光る一品と新鮮な幸で人気の店。そこで味わう「とうふちくわ」は、思わず「この手があったか」と言ってしまう仕事された2品。名物「ホルンバ」もぜひ。  
住 片原3-103 時 18:00~22:00  
休 日曜・祝日 ☎0857-22-3746

**28 ふくちゃん**  
関西ノリもあるおばちゃんか魅力のふくちゃん。とうふちくわはおばちゃんの如くスッピン(生のまま)でいただくか、よし、時には煮物などもお見見え。日替わり感覚で楽しもう。  
住 末広温泉町509 時 18:00~翌1:00  
休 日曜 ☎0857-21-7328

**とうふちくわの原点、「鳥取市」はココ**

**鳥取県**

【鳥取市へのアクセス】  
飛行機(鳥取空港から鳥取空港)  
高速バス(東京・京都・大阪・広島)  
鉄道(東京から約5時間20分、大阪約2時間30分、岡山約1時間40分)  
クルマ(大阪より約2時間30分(中国・鳥取道経由))

**4 かぶら亭**  
落ち着いた店内と充実した鳥取の幸で、客人の接待などでも人気の高いかぶら亭。まずはとうふちくわを肴に乾杯し、そのあと鳥取の幸に舌鼓。心地よい鳥取時間を楽しもう。  
住 末広温泉町655-2 時 11:00~15:00/17:00~22:00 火曜 ☎0857-29-8668

**10 ラダック**  
鳥取を元気づけるマスターの創作料理が楽しい店。それゆえとうふちくわもオリジナルの逸品に。手作りのゴマ味噌を使いふっくら揚げた逸品は冷えたビールとも相性抜群だ。  
住 弥生町178-1 時 11:30~24:00  
休 不定 ☎0857-30-0240

**16 すし銀**  
寿司屋の概念を変える豪快創作料理で名をはせる「すし銀」。大将が「鳥取の味」と語るとうふちくわは、寿司、煮物にとまらずあらゆる創作がされること必定。予約し新鮮見すべし。  
住 弥生町281-3 時 17:30~23:00  
休 日曜・祝日 ☎0857-27-4593

**24 にしやん**  
魚市場関係者も通う魚処。寿司(握り一貫100円〜)も気遣い楽しめる店ゆえに、「とうふちくわの握り」をぜひとも食したく、「鳥取で寿司を食べたい」と望むとも言えるぞ。  
住 弥生町383 時 18:00~翌2:00  
休 日曜 ☎0857-22-1908

**29 光琳**  
日本画の巨匠と同じ名を持つ、鳥取の夜を代表するラウンジ。和の雰囲気の中、もっと鳥取の夜を楽しむために「とうふちくわ」をつまみたい。会話もきっとはずははず。  
住 弥生町385 時 19:30~翌1:00  
休 日曜・祝日 ☎0857-21-3178

**5 うろこ**  
昼定食(500円)の小鉢には各種和物を揃う。その主役がとうふちくわ。「煮込み」「天ぷら」またゴマ油で焼きたものなど、ひと手間かけられたものが揃う。夜の逸品も充実。  
住 永楽温泉町384 時 11:00~14:00/17:00~24:00 日曜 ☎0857-23-4922

**6 きんさい家**  
屋号は鳥取言葉で「来てね」のこと。だまばすはとうふちくわで「来ましたよ」とご返杯しよう。あとは自慢の炙り焼きで旬の幸をいただく。とうふちくわを炙ってみては。  
住 永楽温泉町152 時 11:30~14:30/17:00~23:00 日曜 ☎0857-27-4649

**11 ジャパンズ**  
鳥取の素材を大切に「食空間」。帰省客もよく立ち寄り、とうふちくわと地酒を肴に鳥取の話題を語れば、ほはや実家気分。人気の豆腐料理と両方食すのもオススメだ。  
住 弥生町220 時 17:00~24:00  
休 日曜 ☎0857-24-3939

**17 たくみ割烹**  
名物「すき鍋」をはじめ、文豪たちにも愛された郷土料理店。鳥取民芸の器に盛られた「豆腐ちくわ」は見ることも堪能したい。予約すればコース料理の中にも盛り込まれる。  
住 栄町652 時 11:30~14:00/17:00~22:00 第3日曜 ☎0857-26-6355

**25 味処日置桜**  
屋号は鳥取県の地酒の名。思わず一杯やりたくなる雰囲気の中で楽しむとうふちくわは、「これぞ鳥取の味」と感じること必定。地魚の刺身、焼きもの、定食も充実している。  
住 東品治111-1(JR鳥取駅シャミネ内) 時 11:00~21:30 第3火曜 ☎0857-27-6576

**30 わびすけ**  
自らか釣る魚など手作り徹底の店ゆえにとうふちくわにも創作心。チーズと緑野菜とともにオープン焼きされたとうふちくわ、料理名「わびすけ」のトロッロ感に驚かされた!  
住 弥生町140 時 17:30~23:00頃  
休 日曜・祝日 ☎0857-29-5870

**1 飛鳥**  
「作れるものは手作り」がモットー。鳥取の「味」を堪能できる空間で、「とうふちくわ」と地酒をやりながら店主と鳥取の幸を語るのも楽しい。自家製「あごちくわ」も美味。  
住 弥生町292 時 17:00~22:00  
休 日曜・祝日 ☎0857-23-5250

**7 ぎんりん**  
鳥取の繁華街にありながら個室やカウンター、また大広間など多様な空間を備えた「ぎんりん」。どんな客人でも合わせられる店、ひと口目は、素肌美人の「とうふちくわ」で。  
住 末広温泉町365 時 17:00~23:00  
休 日曜 ☎0857-21-4649

**13 しゃぶ鮮**  
和牛をリーズナブルに味わえるのがここ「しゃぶ鮮」。和牛を味わう時に「いっくせんと」となるのが、とうふちくわ。その清涼感ですます肉が旨くなるはずだ。  
住 弥生町202 時 17:00~24:00  
休 日曜 ☎0857-26-1129

**19 海陽亭**  
活白イカをはじめ、山陰最大の海水いけすの魚料理を堪能できる人気店。場所は鳥取市の台所、港街・賀露。練り物の故郷で「とうふちくわ」と新魅力「活イカ」をいただく。  
住 賀露町3-27-1 時 11:00~15:00/17:00~21:00 第3月曜 ☎0857-31-4649

## 温泉旅館でとうふちくわ

鳥取の朝にはとうふちくわで暮を開ける。鳥取県東部にある5つの温泉地「いなば温泉郷」の各旅館で良質の天然のお湯とともに味わえば、とうふちくわの如くつるりの美肌にも。

- 浜村温泉** 浜村ビューホテル(朝食) 住 高勝院 696-1 ☎0857-82-0531
- 吉岡温泉** 吉岡温泉旅館(全2朝・朝食) 住 吉岡温泉町 ☎0857-57-0800 (吉岡温泉旅館組合)
- 鳥取温泉** ホテルモナーク鳥取(朝食・夜14時以降は¥3150、夜14時以降¥4042) 住 永楽温泉町403 ☎0857-20-0101
- 岩井温泉** 明石家(天ふら・朝食) 住 岩美郡岩美町岩井536 ☎0857-72-1515
- 鹿野温泉** 山紫苑(朝食) 住 鹿野町今市972-1 ☎0857-84-2211
- 温泉水** 温泉水旅館(朝食) 住 永楽温泉町458 ☎0857-23-1311
- 岩井温泉** 岩井屋(朝食) 住 岩美郡岩美町岩井544 ☎0857-72-1525
- 花鳥温泉** 花鳥温泉(朝食) 住 岩美郡岩美町岩井546 ☎0857-72-1431

**2 いたわり家遊楽軒酒楽**  
とうふちくわを知りたいという人なら一度は訪れるべし。カレーやネギ入りなどいろいろな味の揃った盛り合わせが楽しめる。酒、メニューも豊富で多岐にわたる試したい。  
住 弥生町263-3 時 17:00~24:00  
休 日曜 ☎0857-21-7739

**8 一銭屋**  
とうふちくわを串かつで楽しんでみよう。カリッとふっくらした食感に思わず「もう一本」。串かつに使うのは風味豊かなネギ入り。串かつは50円からと嬉しい価格も魅力。  
住 栄町709-1 時 7:00~24:00  
休 日曜 ☎0857-27-6576

**14 太平楽**  
鳥取駅から徒歩1分、ホテルとも直結した「太平楽」鳥取に来たら鳥取の味を味わうなら、まずはとうふちくわから楽しむべし。あとは屋号の如く旬草三昧という。  
住 栄町752-B1 時 11:00~15:00/17:00~22:00 休 無休 ☎0857-29-4649

**20 てんまり**  
ここでとうふちくわを楽しむなら、鳥取の銘酒3種が揃う「地酒セット」ともに味わいたい。そのあとは、地魚をはじめ豊富に揃う旬の鳥取の味を心ゆくまで堪能してみよう。  
住 栄町704(鳥取市三軒の広場) 時 17:00~24:00 休 日曜 ☎0857-23-9575

**3 ぐらっちえ本店**  
旬の幸と創作、そして時に豪快に食べさせてくれるぐらっちえ。そのままとうふちくわをいただくも良いが、「予約があれば料理も可能です」(店長)という創作も楽しんでみて。  
住 弥生町107-2 時 17:00~24:00  
休 日曜 ☎0857-29-5300

**9 くさかべ**  
旨いビールが飲めるという評判の店のとうふちくわは「少しあたたかめ」の出しです。(店主)。鳥取に来たら冷えたビールに、ちよいとあったか「とうふちくわ」。今夜も乾杯!  
住 弥生町158-4 時 17:00~23:30  
休 日曜・祝日 ☎0857-26-5646

**15 鳥取だいぜん**  
100種類以上のメニューは、まさに「スーパー9割が鳥取産という地もの」店ゆえ。とうふちくわのあとは、オススメの旬の味も楽しんでみて。日替わり定食も人気だ。  
住 栄町715 時 11:00~24:00  
休 無休 ☎0857-27-6574

**21 あめだき**  
大豆「大山いけ」を使った緑豆腐で作る特製とうふちくわ。これを「揚げていただく」のだ。緑色にはサッカード元プロサッカーチーム「ガイナック鳥取」のチームカラー。食べて応援だ。  
住 国府町南端510 時 10:00~17:00 (冬季は要問い合わせ) 休 無休 ☎0857-58-0770