

鳥取最新 クールスイーツラリ

全55品

特別開館! ひんやり美味しいグルメ展

話題のジェラートアルバム

話題のジェラートアルバム

ご覧のボリューム! 多い時は10種以上はあるので、その時の旬の味を心ゆくまで味わおう

イタリアンジェラート Coda

“トリプル” (ヨーグルト・まっちゃ・桃シャーベット) **450円**

“シングル” (しぼりたて牛乳) **330円**

定休日にはアイス・ケーキ店を歩く店主の癖尾厚美さん。そんな“美味しさへの追求”から生まれる新作を楽しみにする人が県内外から数多く訪れる。

“天気予報を見て、その日分だけ作り、その日の人が農作業の合間に来店されるのが嬉しい”と、地元

行列のできる“地ジェラート”名店

鳥取の旬を“食す”、それがCodaのジェラートだ。使うのは地元の産。盾板の「しぼりたて牛乳」をはじめ毎日6~12種類が並び、いずれも素材そのものの甘さ、酸味、香りがしっかりと舌に“旨味”として残り、たっぷり味わえる。高さは10センチという超ナイスパティ! “ついつい大盛りになってしまおう”という嬉しい気配り。友人のお土産で作る“一期一会”な味も出ることもあり。そんな美味しい“おもてなし”も楽しみたい。

北栄 オ食事処とろろ屋 ねばりっソフト

伸び伸び〜が楽しい新名物

北栄町の特産長芋「ねばりっ」がついにソフトに! “すり下ろす”でパナアイスと混ぜ合わせることで、トロコアイスを顔負けの“伸び伸び〜”。なめらかな食感で、パナアの甘さを残しつつ後はスッキリ。名物がまたひとつ進化、一度お試しあれ。

東郷 かんたん “ガニソフト”

350円

よ〜く見るとほんのり赤い「オリジナルのカニパウダー」を練り込んだ一本。食べた瞬間にカニの旨みが口の中にスーッと染み渡る。境港ならではの“プチ贅沢”を。

境港発! 年中味わえる「カニソフト」

ベニガニ水揚げ日本一の境港。その地元のカニ漁網元が開発した、殻まで粉々にした「カニパウダー」を練り込んだ一本。食べた瞬間にカニの旨みが口の中にスーッと染み渡る。境港ならではの“プチ贅沢”を。

東郷 かんたん “ガニソフト”

350円

よ〜く見るとほんのり赤い「オリジナルのカニパウダー」を練り込んだ一本。食べた瞬間にカニの旨みが口の中にスーッと染み渡る。境港ならではの“プチ贅沢”を。

コーン・パンダ

280円

橋本牧場イタリアンジェラートアイス工房

甘くまろやかも後味スッキリ

鳥取市鹿野町今市1520 ☎10:00~17:00

酪農家直営。新鮮牛乳とイタリア製機械で作る本格派

40年続く酪農家が、自家製の新鮮な牛乳と本場イタリアの機械で作る本格派ジェラート。“スッピン”のミルクは、自家農園産のトウモロコシを使用して育てた牛からの恵み。舌にのこるコクとスツとひく後味の、2つの食感が素晴らしい。生の果実を使ったフルーツ系も充実。中でもオススメなのが自家産無農薬の「梅」。梅本来の酸味がミルクの甘さと実にマッチし、ハマること必至だ。常時12種類、持ち帰りは30種類と多彩な“顔ぶれ”も。

橋本牧場イタリアンジェラートアイス工房

オススメは自家製無農薬の梅

鳥取市鹿野町今市1520 ☎10:00~17:00

カップダブル

梅・ブルーベリー 350円

橋本牧場イタリアンジェラートアイス工房

オススメは自家製無農薬の梅

鳥取市鹿野町今市1520 ☎10:00~17:00

天然素材満載の超人気ジェラート、ご当地ソフト&アイス、創作に和菓子まで、鳥取県はひんやりグルメの宝庫です!

ご当地ソフト&アイス名鑑

1. 鳥取県の天然素材を使った創作心も豊かな味を堪能しましょう

2. 涼しくなる初秋は「本来の味」が楽しめる絶好の時です

3. 本誌を保存して、行楽の秋は「クールスイーツ」の旅へ

県内にはご当地ソフトが集まる街道や幹線道路沿いには名店も揃っています。本誌を秋のお伴にどうぞ。

梨ジェラート

300円

梨園直営の逸品。果実の如くフレッシュな味わいが続く

こちらは梨園が作るフレッシュな逸品。出会えるのは鳥取砂丘の真横(梨園はクルマで5分)、梨はもちろん二十世紀梨だ。ひと口入れた瞬間に「梨だ!」と言う人が絶えないほど爽やかで、生の梨を思わせるほど。梨狩りシーズンの初秋にはぜひ味わいたい。コクもかわる「梨ミルク」も人気、これも出会ってみよう。

鳥取市鹿野町湯山2164-807 ☎10:30~18:00

スイーツ発掘カウンター

日本最大のクールスイーツを再現! 大山発「大國王の3600種」

蘇とは日本で初めて作られたチーズ。それに、大山・香取産の牛乳を3、4時間煮詰めた冷めたこの逸品は、ひと口食すと実に濃厚な牛乳味。少し解凍しての「ジャリジャリ」が美味。

鳥取市鹿野町湯山2164-807 ☎10:30~18:00

スイーツ発掘カウンター

蘇とは日本で初めて作られたチーズ。それに、大山・香取産の牛乳を3、4時間煮詰めた冷めたこの逸品は、ひと口食すと実に濃厚な牛乳味。少し解凍しての「ジャリジャリ」が美味。

鳥取市鹿野町湯山2164-807 ☎10:30~18:00

地域特産を活かしたヘルシー系

ヘルシー系

一度は食べた! 青野菜スイーツ

ヘルシー派に嬉しい野菜アイスを青谷で発見。「甘長とうがらし」を練り込んだアイスは青野菜の天然風味とミルクの甘さが意外とマッチ。フルーツ系が好みなら果肉入りの「びわ」もオススメです。

鳥取市青谷町青谷4064-12 ☎9:30~18:00

乾杯ソフト

500円

酒蔵発“大人スイーツ”だ

県名物「白バラ牛乳」で作るこだわりのソフトに、蔵直送の大吟醸、リキュール、焼酎をかけて甘くほろ酔いの時間に浸ってみよう。酒の量は30mlという本格派。大吟醸は香り、梅酒なら甘さを堪能あれ。星はスイーツで乾杯!

鳥取市大正町131 ☎10:00~16:30

新食感

冷たっ水(ひやっこ)

ヘルシーな豆乳入りソフト、と思いきや上には「カツオブシ」と醤油(プレーバー)。クリームチーズを思わせる新食感「笑い出す方もいます」という個性スイーツ。妖怪に“化かされて”みよう(笑)。

鳥取市松ヶ枝町39 ☎9:00~18:00

ピノキオ

700円

16種ある創作パフェの看板“作品”。バナナ、ストロベリー、ソーダシャーベットなどその日おすすめのアイスに手足に見立てたフルーツなど、味と見た目の楽しさ満載。孫連れの人も人気だ。

鳥取市鹿野町1265-11 ☎11:00~22:00

天然の甘さたっぷり、和系スイーツ

天然の甘さたっぷり、和系スイーツ

サツマイモ濃厚ミルクが合体

使うのは弓浜半島産のサツマイモ、甘党なら見逃せない一本だ。ペーストにして練り込んだイモと大山・岸田牧場の濃厚な牛乳が舌で奏でる“甘み”の二重奏に酔いしれよう。羊独特のねっとりとした食感も楽しいのだ。

鳥取市松ヶ枝町41 ☎10:00~17:00

愛されるロングセラー

300円

丸型の本体、アタカの人気がいかに人気味だったと、人気味を抑えたほど

鳥取市大正町131 ☎10:00~16:30

鳥取 甘あーるソフトクリーム

半世紀以上愛される一杯。アイス専用の豆を使いオリジナルのドリップで淹れるコーヒーに組み合わせる、バナナ風味たっぷりの手作りアイス。芳醇な香りと苦みの中でフワッと広がる甘さ。2つの味が見事に主張するゆえ、ここは混ぜずに交互に味わうべし。

鳥取市職人町21 ☎7:30~18:00

大正生家れと平成っ子

1枚53円

大正時代から鳥取人にお馴染み、独特の梨風味と食感を誇る「銘菓二十世紀」。昔頃は常温だが、冷やすと清涼感溢れるスイーツに。さらに梨風味を楽しむなら果汁入りのゼリーがオススメ。こちらは平成3年生まれ。凍らせてシャーベットにしても美味しいのだ。

鳥取市片原2-116 ☎8:00~19:00

秘伝の技を活かした職人系スイーツ

秘伝の技を活かした職人系スイーツ

海を見ながら食したい

これは日本海を味わう逸品だ。決め手は2つ。ひとつは日本海の青い空と海をイメージさせる「秘伝」の「青色」濃厚ソフト、そして日本海の「塩」。塩がパナアの甘さをより引き立て止まらないうつ。

鳥取市大正町46 ☎10:00~17:00

まあーるソフト

300円

酒蔵発“大人スイーツ”だ

県名物「白バラ牛乳」で作るこだわりのソフトに、蔵直送の大吟醸、リキュール、焼酎をかけて甘くほろ酔いの時間に浸ってみよう。酒の量は30mlという本格派。大吟醸は香り、梅酒なら甘さを堪能あれ。星はスイーツで乾杯!

鳥取市大正町131 ☎10:00~16:30

鳥取 甘あーるソフト

半世紀以上愛される一杯。アイス専用の豆を使いオリジナルのドリップで淹れるコーヒーに組み合わせる、バナナ風味たっぷりの手作りアイス。芳醇な香りと苦みの中でフワッと広がる甘さ。2つの味が見事に主張するゆえ、ここは混ぜずに交互に味わうべし。

鳥取市職人町21 ☎7:30~18:00

銘菓二十世紀生家ゼリー

200円

大正時代から鳥取人にお馴染み、独特の梨風味と食感を誇る「銘菓二十世紀」。昔頃は常温だが、冷やすと清涼感溢れるスイーツに。さらに梨風味を楽しむなら果汁入りのゼリーがオススメ。こちらは平成3年生まれ。凍らせてシャーベットにしても美味しいのだ。

鳥取市片原2-116 ☎8:00~19:00

鳥取 アイスクリームずし

鳥取 アイスクリームずし

誕生以来40年にもなる全国的に有名な“名品”。「アイスが流れぬように」に軍艦にし、塩味を効かすためにランパフィッシュの卵をのせるなど職人技も光る。ワサビ入り、は「鮎」也。

鳥取市東町509 ☎12:00~14:30

まあーるソフト

300円

酒蔵発“大人スイーツ”だ

県名物「白バラ牛乳」で作るこだわりのソフトに、蔵直送の大吟醸、リキュール、焼酎をかけて甘くほろ酔いの時間に浸ってみよう。酒の量は30mlという本格派。大吟醸は香り、梅酒なら甘さを堪能あれ。星はスイーツで乾杯!

鳥取市大正町131 ☎10:00~16:30

鳥取 甘あーるソフト

半世紀以上愛される一杯。アイス専用の豆を使いオリジナルのドリップで淹れるコーヒーに組み合わせる、バナナ風味たっぷりの手作りアイス。芳醇な香りと苦みの中でフワッと広がる甘さ。2つの味が見事に主張するゆえ、ここは混ぜずに交互に味わうべし。

鳥取市職人町21 ☎7:30~18:00

銘菓二十世紀生家ゼリー

200円

大正時代から鳥取人にお馴染み、独特の梨風味と食感を誇る「銘菓二十世紀」。昔頃は常温だが、冷やすと清涼感溢れるスイーツに。さらに梨風味を楽しむなら果汁入りのゼリーがオススメ。こちらは平成3年生まれ。凍らせてシャーベットにしても美味しいのだ。

鳥取市片原2-116 ☎8:00~19:00

鳥取 大豆小僧ソフトクリーム

鳥取 大豆小僧ソフトクリーム

300円(二貫)

醤油をつけて食す。甘み、酸味、塩味、海苔、醤油と味がたたくと絶品の

鳥取市東町509 ☎12:00~14:30

ようこそ、鳥取クールライブラリー別館へ。好きなスイーツを選んで、実際に楽しみに行ってみるべし!

お城で楽しむ抹茶の風味が実に豊かな逸品

米子 喫茶福ふく
抹茶プリン 600円

「おかわり」。そんな声がかかると、さらさらの抹茶プリンが、お城の抹茶プリンだ。元の人気茶店の抹茶と鳥取県産の抹茶「白バラ」牛乳を使い、2ヶ月の試行錯誤のうえ作りあげたプリン。抹茶の風味が実に豊かで、深い甘味の大納言(小豆)と生クリームを合わせたお菓子の味もオツ。

米子市淀江町佐野1605-1
お菓子の古城内
TEL 0859-39-4111

鳥取 喫茶「二層」の「ハンドミルク」

530円

昭和40年頃のメニューにも残っている「昭和の貴重な逸品」

作り方も当時のまま。半世紀以上続く大定番

鳥取市末広通151
TEL 0857-22-2874

境港 水産物の郷「伽羅の風」

500円

水産物の技を活かした「フワフワ氷」に驚く

境港市本町19
TEL 0859-42-3122

感動の「感動」の逸品

鳥取 創業30年 梅ゼリー 280円

創業30年の老舗の人気作。創業からのファンも多し。

米子市尾高町47-2
TEL 0859-22-5227

涼和菓子新聞棚

梅ゼリー 20世紀梨 200円

名品とはこのこと。なんせ全園菓子博で金賞3回受賞である。その源は大山産の梅。食べたい人がこんなに多い!と感激するほど!。梅に合わせた特製のトロミのあるゼリーとの組み合わせは、これぞいい塩梅。

米子市尾高町47-2
TEL 0859-22-5227

鳥取 カレーのかき氷

500円

人気のカレー店が作る、カレーかき氷とカレーアイスを楽しむ「華麗なる」スイーツ。シロップには8種のスパイスを特別調合。最初は甘い喉を通ればピリッとした辛み! この「冷や辛」にトリコになる人も増加中。

鳥取市弥生町323-1
TEL 0857-29-0035

鳥取 梨シヤベットの

210-280円

爽快感! 梨とレモンの

鳥取市本町19
TEL 0859-42-3122

4代目作の「餅」

370円

創業80年の老舗の4代目作。餅は貴重で産地産物を使った正統派。ゼリーでかわさない弾力たっぷりの餅とホイップの苦みの組み合わせは、新しい大人の味。フレッシュな味を追求し、一年中「もぎたて」を味わおう。

八頭郡八頭町安井宿480
TEL 0858-84-2242

倉吉&米子発「昔生つまアイス」

280円

米子南高(米子市)と倉吉南高(倉吉市)が、昔生つまアイス。昔生つまアイス。昔生つまアイス。

鳥取市南高
TEL 0859-33-1641

北条 北条砂丘葡萄ゼリー

150円

1世紀にわたり生産される、県の代表的な産品「北条砂丘ブドウ」の果肉を丸ごと使う名産ゼリー。天然の香り、甘味がダイレクトに味わえるのは「丸」の賜物。デラウエア、巨峰、ビオーネなど、旬ごとの味を楽しむのもオススメ。ぜひ冷やしていただく。

鳥取市北条
TEL 0858-36-3321

フレッシュ度満点のフルーツ系デザート

210-280円

フレッシュな味わいが特徴。梨は二十世紀、新水、豊水など全7種類がラインアップ。シャリシャリの口当たりも心地よい。

長谷商店
TEL 0858-89-1933

「ソフト」ペストセラーズ IN TOTTORI! 自家製フルーツに、牧場直送のミルク。ブランド卵、地紅茶、今話題の鳥取県のソフト、一挙見せます!

カフェリアアベ

約40種、広さ日本一ともいわれる名物ファームの果肉が入る名品の逸品。名峰・大山の恵みを感じる。

鳥取市南高
TEL 0859-75-3393

特産センター 野の花

アイガモ農法の南部町産古米を練り込む一本。トッピングに白米と古米のボン菓子と、「米」尽くし。

鳥取市南高
TEL 0859-48-3087

とっとり花回廊

東伯産の梨を使用しシャリッとしたシャーベットにも似た食感。ヨーグルトを思わせる爽やかな酸味も美味。

鳥取市南高
TEL 0859-48-3030

緑水園

発売して10年、地元民が「食べたら必ず食べたくなる」(店主)という「ご当地グルメ」。果肉の食感も楽しい。

鳥取市南高
TEL 0859-66-5111

鳥取県民がアイスの「白バラ」のアイス

牛乳製造に続きデビューした半世紀以上、愛される逸品

鳥取市南高
TEL 0858-35-3931

新水フィールドステージ内 レストラン花

「新水高原の雄大な空をイメージして一巻き多くしています」(店長)という嬉しい逸品。牧場直送ミルクを使用。

鳥取市南高
TEL 0859-52-2420

大山まきば みるくの里

連休には1日約5000本出ると人気の商品。乳業メーカー直営店ゆえ「牛乳本来の味」を追求。2本ほしい!(笑)

鳥取市南高
TEL 0859-52-3698

大山トム・ソーヤ牧場

ヤギミルクの粉末とバニラソフトを合わせたレアな一品。脂肪分が低く、お腹に不安がある人にも優しい。

鳥取市南高
TEL 0859-27-4707

白鳳の里 名水喫茶

名物「どんぐり」(苦味が少ないマテバシイの実)を粉にし、焙煎してソフト生地にイン。ハマってさあ大変!?な逸品だ。

鳥取市南高
TEL 0859-56-6798

鳥取県民がアイスの「白バラ」のアイス

牛乳製造に続きデビューした半世紀以上、愛される逸品

鳥取市南高
TEL 0858-35-3931

豪山山ロッジ

大山町の人気特産品「香取村のもぎヨーグルト」をソフト用にアレンジ。爽やかな喉ごしとスッキリ感を楽しもう。

鳥取市南高
TEL 0859-52-2311

道の駅 大山恵みの里

西日本有数の産地・陣場の紅茶を煮出して練り込んだ生地。ロク々に「ミルクティー」というほど、「紅茶」なのだ。

鳥取市南高
TEL 0859-52-6030

カウイーのみるく館

生乳をたっぷり使った牛乳の旨味が詰まった一本。最初はサラリ、そのあとに口中に広がるミルクは実に濃厚。

鳥取市南高
TEL 0857-52-2211

道の駅はわい

旅行誌「じゃらん」の特集※にて県内で唯一選出された名物。和製と二十世紀を混合したスッキリアイス。

鳥取市南高
TEL 0858-35-3933

酪農家の「思い」も入った牛乳の旨さを活かしたアイス

「牛乳のスペシャリスト」が作る逸品。それが白バラ印のアイスだ。実際の現場も「牛乳、素材を活かした味を出すようにしています」(製法開発センター係長・杉川京子さん)と、素材重視の意識がある。組合員は酪農家、そして組合は土や草、(良い)牛乳作りの指導を行うなど「いい原乳」のための体制も整っている。「原料に優る製品無し」という考え方をしています。安心安全であることも確認しながら作っています(杉川さん)。

鳥取市南高
TEL 0858-35-3933

Milkyway (ミルクウェイ)

牛乳宅配業者経営のアイスクリーム店の一番人気。しっとり濃厚な味わいで150円! 1/3のキッズサイズもあり。

鳥取市南高
TEL 0858-48-3288

菓子工房 シェル・ブル

パティシエが厳選した県産の牛乳と生クリームで作り上げた、完全手づくりソフト。じっくり焼いた逸品だ。

鳥取市南高
TEL 0858-35-5355

フレッシュパーク若葉台 美歌

自家牧場の生乳を使い無添加で20年間変わらない味。ほどよい甘さと、生乳ならではのしっとりとしたコクが特徴。

鳥取市南高
TEL 0857-52-1133

大江の郷自然牧場 ココアテン

その濃厚さで全国にファンが多い自家製「天美卵」を使用。カスタードのようなコクは忘れられない味だ。

鳥取市南高
TEL 0120-505-606

酪農家の「思い」も入った牛乳の旨さを活かしたアイス

「牛乳のスペシャリスト」が作る逸品。それが白バラ印のアイスだ。実際の現場も「牛乳、素材を活かした味を出すようにしています」(製法開発センター係長・杉川京子さん)と、素材重視の意識がある。組合員は酪農家、そして組合は土や草、(良い)牛乳作りの指導を行うなど「いい原乳」のための体制も整っている。「原料に優る製品無し」という考え方をしています。安心安全であることも確認しながら作っています(杉川さん)。

鳥取市南高
TEL 0858-35-3933

「大自然」の味と冷たさを心ゆくまで。江府名産ロックアイス「奥大山の氷」

名水の里、奥大山の地下200mの伏流水をそのまま製氷。国内で2ヶ所しかない無人製氷システムを採用し、安全性も高めた。これのない超軟水で、特にアイスコーヒーの味を引き立てるとか。

鳥取市南高
TEL 0859-75-3136

食のみやこ鳥取県フェスタ

9月11日(土)~12日(日) (入場無料)

食のみやこ鳥取県をまるごと楽しむ恒例の食の祭典。今年も中部、倉吉市で開催。完全二十世紀梨の試食・販売のほか、県特産物・加工品・名産物の販売、試食もあり。さらに「富士宮やきそば」など県内産のB級ご当地グルメも出展、空腹で訪れるべし!

鳥取市南高
TEL 0858-23-3162

甘くて美味しい「鳥取県」へ 次回予告

鳥取県探11号(9月22日発行)

トトリパンカタログ TOTTORI BURGER FILE

鳥取県で今、人気急上昇中の食、パンの「トトリパン」が注目を集めています。10月開催の日本最大級のパンイベントに出展予定です。おなごをトトリにする美味しい情報満載!

鳥取市南高
TEL 0858-35-3933