

24時間営業
先代と研究した秘伝多量
牛の風味、実にしつかり

香りがスーパに
溢れます！

倉吉 しょうゆラーメン 500円
ラーメン いのよし

牛のコクを
与は出す
倉吉人が愛し続ける
これぞ「チナカ」の味

チャーシュー
もたまらん！

倉吉 ラーメン 500円
香味徳（倉吉）

あま味の
よさを追求
老舗店の志が表れる
飲み干し系スープ

スープがなくな
らぬ「うしろ」

倉吉 中華そば 650円
中華そば 八兵衛

鳥取県中部 ご当地グルメ
麺 許皆伝の
牛骨 ラーメン 教本

「鳥取牛骨ラーメン応援団」
大推薦＆注目の
22杯

鳥取牛骨ラーメン応援団

ケンコン
じくじく出し
実際にマイルドな一杯は
母譲りの優しい味

「立ち寄り」たくな
ります！

湯梨浜 ラーメン 450円
ふけた食堂

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
2杯いきたくなる
「一杯」です！

和食料理人が生む
美しさもある一杯

見た瞬間「キレイ
い」と言えます！

北栄 ラーメン 550円
味もり多

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
パンチある特製スープ
麺の香りも楽しめる

2杯いきたくなる
「一杯」です！

琴浦 しょうゆラーメン 530円
元祖琴浦ラーメン たかうな

決め手は
特製鶏ガラ
元祖の味を愛用継ぐ
まさに正統派の牛骨

香味徳の人が
食べません！

琴浦 中華そば（並）500円
お食事処香味徳（赤碕）

牛に惹かれて
牛骨麺めぐり

鳥取県中部で半世紀続く「当たり前」の「牛骨でスープを取るラーメン」、それが鳥取牛骨ラーメンだ。その特徴は、香ばしくコクがありながらも飲み干したくなるほどスッキリとした後味。2009年には、その味に魅せられた、鳥取県内14人の「麺バー」による応援団「鳥取牛骨ラーメン応援団」が結成された。「麺バー」たちは日々その味をコツコツ追求中。「牛骨の種類やスープの取り方が異なります。味付けも「しょうゆ系」「しお系」を主体に、各店ごとに明確な個性があり、とにかく食べ歩きが楽しいのが鳥取牛骨ラーメンです！」（麺バー談）。懐かしさもある鳥取牛骨ラーメンは、牛歩戦術で巡るべし。きっとお気に入りが見つかるはずだ。

発行 / 鳥取牛骨ラーメン応援団
☎0857-39-2111
制作 / 山陰文化観光協議会
※マップ内の情報は2011年3月現在のものです。

山陰文化観光
縁旅

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
スルっと入っていく
また食べた昭和の味

食べる落とし
着くんです！

倉吉 ラーメン 500円
日の丸食堂

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
旨味をしっかりとキープ
実に香ばしい一杯

ファミリィから
も人気です！

倉吉 なつ旨ラーメン 500円
ラーメン 幸雅

季節で変え
時間短縮
地元から県外者まで
昼前の行列は定番

スツと入るスープは、
もはや「芸術」！

琴浦 ラーメン（並）550円
すみれ飲食店

24時間営業
一度ハマると
「大変」ナリ！

麺とスープの濃厚な絡み
朝から食す市場での一杯

倉吉 ラーメン 500円
まるしん食堂

日替わりメニュー
1日30食の超限定一杯

寿司食人が創りあげた

最後の一滴まで
いきたい！

琴浦 上方牛骨ラーメン 600円
（限定30席）
うどん後醍醐

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
甘さもあり食べやすい
ドライバーも支持多し

ワンコインでお
釣りが来ます！

湯梨浜 ラーメン 450円
レストランはわい

週末になるよ
また飲みたくなる
あと味抜群のスープ

最後まで心地よ
い一杯です！

北栄 ラーメン（並）500円
ゆらや

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
昔ながらの牛骨に
新たな味をプラス

スッキリ、懐か
しくなる一杯！

湯梨浜 牛骨ラーメン 550円
くつろぎ処 ゆとろぎ

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
じっくり煮込んだスープ
半の甘みも楽しめる

気がつけば最後
の「一滴」に！

倉吉 とっりの夢ラーメン 580円
お食事処 米屋

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
先代から変わらぬ味
決め手は特製のタレ

毎日食べた
い味なんです！

倉吉 ラーメン 600円
レストラン三日月

24時間営業
香ばしくもろくきり

黒玉子のしみ
加減も絶妙！

湯梨浜 牛骨ラーメン 600円
お食事処 燕趙園

中華は
全体的に
中華料理店の一
杯

牛骨の「奥深さ」
が分かるはず！

三朝 ラーメン 550円
華

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
動物系と魚系Wスープ
限定100杯新作牛骨

麺と、実にそぐ
むんです！

倉吉 ごっつおらーめん 650円
（限定100席）
ごっつおらーめん

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
幼いころの味を再現
スッキリした牛骨スープ

豚バラと楽し
むのが旨い！

琴浦 牛骨ラーメン 630円
くつろぎ亭 ひこべえ

牛骨、鶏ガラ、
野菜ミックス
個性の具、牛スジ
和風牛骨湯一杯

新しい牛骨を感
じてください！

湯梨浜 牛骨ラーメン 600円
レストラン吉華



周
Q22

幅広い年齢層から愛される その味の“コンセプト”は？

週末限定

レストランはわい

住 東 伯 郡 湯 梨 井 町 字 野 2343 道の駅「はわい」内
 時 7:30～21:00 (OS20:30) 通
 休 無 休 週 平 成 15 年
 おすすめ：ラーメン、ねぎラーメン、チャシューメン

☎0585-47-5557

子どもからお年寄りまで、幅広い年齢層にフィットするやや甘めのマイルドなスープ。ほどよく香りが立つしょうゆ味は、地元産手作りの醤油の賜物。道の駅という場所ゆえガッツリ派のドライバーも多く「仕上げにハット（牛脂）入れる」ことで、コクもはっきり。中部の各部、東郷湖を眺めながらいただく。

ポ
ア
ト

中
太

ち
細

ち
中

焼
豚

海
味

メ
ン

カ
ボ

ネ
ギ

玉
子

マ
ヨ

ワ
カ

答え：やや甘めで