

カニは漁期があるため、時期(松葉が)は3月20日までの解禁を過ぎると扱ってはいないカニ料理もあります。お食事の際は各店等に確認のうえ、お出かけください。

本当に旨いカニを堪能するなら鳥取県!

地蟹フルコース...1万5000円

1人前・半宿泊・朝食付き2万~2万5000円

カニ好きが集う、愛するカニの店がある

「本場のカニの旨い方を知っているのは本場より漁師」と言われる主人のいる宿「蟹味噌の甲羅焼」。漁師直伝の「煮蟹」など、活きたカニを堪能させてくれる。活きた松葉がにをぶつ切りにし、ごく少量の醤油と砂糖で煮た「煮蟹」は、カニの旨味を濃厚な風味とコクが身にしみ込む逸品。身をほぐしつむむ地酒・瑞葉がまた旨いのだ。

岩美 民宿 福乃家

岩美郡岩美町浦富 2924
予約 0857-72-1576

これぞ松葉がに! 思いに出る味がある

かに吉

「カニ好きの鳥取人が「大切にカニを食べていきたい」と称すかに吉。そこで味はうは伸買人でもある店主が選んだ最高の松葉がにの「かに吉」。

出汁を飲み干したくなる逸品。鳥取で「かに吉」を食べたことのある人は、ぜひ思い出に残そう!

岩美郡岩美町浦富 271
17:00~22:30
0857-22-7738

鳥取 かに 味カニ

冬の味覚の王者といえカニだ! その味、あのスガタ、絢爛な色。その三拍子が揃うのが鳥取県のカニだ。漁師代々の漁場を持ち、食せば濃厚で甘く、そしてあの風味が口中に広がる鳥取県のカニ。日本人なら、一度は食べたい本場のカニ、最高に旨い、今がまさに旬の鳥取県のカニ情報をお届けしよう!

旨いかに、いかがかに。

全100件

満腹コース、通の一品、創作カニ料理、温泉旅行プランまで、カニ大情報

焼かきにセット...6300円

1人前・サードビストリ

醒醐味「焼き」を堪能。香りと甘さに酔いしれる。

まつむら旅館 別館汐見亭

甘さと香りを堪能するなら「焼き」。店の前の賀露港で水揚げされた松葉がにを陶板に並べ、蓋をして蒸し焼き。あのいい匂いが漂い、時間と共に香ばしい香りがすれば、さあ食べごろ。味は塩のみ。松葉独特のしっとりとした甘さとギュッと凝縮した旨み! 思わず笑顔。カニもつけて食べるゆえ、飯にのせてもいい。

鳥取市明海町 3-27-18
11:30~14:00、17:00~19:00
0120-810714

日本は「食の国」。これはある評論家の話だが、全国各地に旨いものがある日本は世界でも特別な国だとか(逆は米国)。たまたまなグルメ国家、日本でも「カニ」は特別なもの、というのには異論のないところだろう。

確かにカニには特別な感情がある。獲れる(場がある)場所・時期は限定で、姿も唯一無二。味なら芳醇な身は甘く、お宝のミノ、溢れんばかりの弾力感も素晴らしい。そして食し方。自ら身を取り出す。それは、人間の食の原点、一種の「野鳥」である。鳥取県内では、カニ料理の2回感動がある。まずは「旨さ」。身、ミノはまさにそうで、何もつけなくていいほどだ。そして「出汁」。カニスキ、そして創作料理にも感じるカニから出る汁の味。なんと深いことか。日本海が思い浮かぶ。漁師さんに大感謝し、食しながら「うまい! うまい!」と「カニは旨いッ!!」

カニ食は人を「無口」にするが、鳥取県の場合半分しか通用しない。カニの時は特別な場所なのだ。

米子 太平記

「米子」から焼き、カニ刺しまで予約なしで本格コース

「米子」から焼き、カニ刺しまで予約なしで本格コース

米子駅前から歩いて3分。出張族からも人気。思い当たった「カニ」なのだ。

米子駅前 271
17:00~23:00 (0522:30)
0859-32-3040

フルコース...1万7000円

1人前・半宿泊・朝食付き2万3000円

カニ関係者も一目置く元祖「カニ料理の宿」

ピーチンたけそう

使うのは主に網代港で水揚げされた松葉。元カニ漁師の店主の目利きと素材を引き出した料理は、関西の有名かき屋に店関係者も食べに来たほどだ。中でも昭和32年に先代が始めた「カニスキ鍋」は「ダシを分けたい(カニスキ鍋)」との声も(実際は持ち帰り不可)。一度は松葉2枚のフルコース(2万円前後)で「贅」の極みも経験してみたい。

鳥取市明海町 254-3
11:30~14:00
0857-73-1231

鳥取で食べられる旨い「カニ」たち

- 松葉がに**
スワイガニの雄。山陰地方での呼称が7.8年かけて成長したもので、ずっしり重く太いサミほど高級とされる。
- 若松葉がに**
脱皮後間もない殻の柔らかいカニ。若干身入りは少ないがとろけるような食感と甘みがあり、手頃な価格で人気。
- 親がに**
スワイの雌。カニ好きにはたまらない内子、外子に熱煎りファンも多い。大根と一緒にのカニ汁は鳥取の冬の味だ。
- ベニズワイ**
スワイよりさらに深海に生息。甘みが強く、濃厚なミノ。さらに漁期も長く値段も手頃。実は「お宝」なカニだ。

カニの直営ゆえにできる **河本魚店**

鳥取市賀露町西 3-27-2
0857-38-9669

ホームを降りればそこから「カニ」

江戸から300年の伝統を誇る山陰を代表する「蟹」

山陰の名産「吾左衛門餅」。看板の餅に続く人気商品は、境港産ベニズワイを寿司飯の上に盛り、白米布で包み込む。ひと口含んだ時に、とろける昆布とカニの風味、ブレンド餅を使った絶妙な甘さの寿司飯。この三味一体が素晴らしいのだ。発売元: 株式会社 0859-33-2221

特製餅がカニ、飯の旨さをより引き立てる

1732円

満ち足りたい人なら「カニコース」だ

「カニ」を堪能したいなら「カニコース」だ

「カニ」を堪能したいなら「カニコース」だ

「カニ」を堪能したいなら「カニコース」だ

鳥取市明海町 102
17:00~23:00
0858-32-0236

カニの直営ゆえにできる 河本魚店

鳥取の直営ゆえにできる

2枚のカニはスキに1枚、刺し・焼きで1枚と1枚と1枚の量。焼かしたカニの身をほぐし甲羅ごと、香ばしたカニと甘みと絡めれば、カニスキの脚身は殻を外し、カニスキの旨味を堪能できる。カニスキが旨いという評判もオススメ。活カニが旨いという評判もオススメ。活カニが旨いという評判もオススメ。

鳥取市賀露町西 3-27-2
0857-38-9669

かにめし (350円)

かに汁 (350円)

日本海料理 ろばた焼 海

まさに「穴場の逸品」。冷凍物は一切使わず、親がにの外子と節余卵、カニ身がふんだんにのった本格派。鳥取人の定番・かに汁とのセットは、これぞ「鳥取の味」。必食也。

鳥取市明海町 281-3
18:00~23:00 (日曜・祝日)
0857-27-4593

親カニのクリームパスタ

1800円・2人前・サラダ付

「カニ」を堪能したいなら「カニコース」だ

鳥取市明海町 111-1
11:00~21:00 (0520:30)
0857-22-3228

酒房銀

カニの香ばしさを引き出す中華風の「ピリ辛いため」に酒が進む。松葉の身と葱を卵でつなぎ甲羅につめて揚げた「かにまんじゅう」はサクサクのちろろ。確かに喉!

鳥取市賀露町西 3-27-2
0857-38-9669

カニの“お宝” カニ好きもご推薦 ベーガン

カニの味を、その味わい、その貴公子

境港市が日本一、全国の6割の水揚げを誇る甘〜いカニ、それがベニスワイガニだ(以下ベニ)。漁期も長く価格も手頃で、実はカニをよく知る水産関係者や料理人からは高い評価もうけているカニなのだ。鮮度が命のベニは、味を引き出す丁寧な「仕事」でさらに旨くなる。本場・境港の“お宝”をお見せしよう。

全8品の「ベニの貴公子」

「産地をふかす料理」として、味を味わうベニは、約2枚を刺し、汁に、脚の揚げ物からカニを堪能する。さらには、刺し、汁、脚の揚げ物からカニを堪能する。さらには、刺し、汁、脚の揚げ物からカニを堪能する。

店主・濱野さんはベニガニ有志の会長。「スワイガニは違うカニだ」「ベニガニ」を掲げ、その味を味わってほしい。

国境港市京町6
TEL 0859-42-3817

鳥取流「カニ食」のスズメ

鳥取県に由来する「カニ食」のスズメ

この鳥取県に由来する「カニ食」のスズメは、鳥取県産のカニを主原料とし、独自の製法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国鳥取市栄町652
TEL 0857-26-6355

ベニスワイガニの応援団

ベニスワイガニの応援団

ベニスワイガニの応援団は、ベニスワイガニの魅力を広げ、消費者に正しい知識を伝えることを目的としています。店頭では、ベニスワイガニの調理法や選び方に関する講座を開催しています。

国境港市上道町2299
TEL 0859-47-6020

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」は、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国鳥取市栄町652
TEL 0857-26-6355

かにに食いガーデン

かにに食いガーデン

かにに食いガーデンは、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国境港市上道町2299
TEL 0859-47-6020

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」は、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国鳥取市栄町652
TEL 0857-26-6355

かにに食いガーデン

かにに食いガーデン

かにに食いガーデンは、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国境港市上道町2299
TEL 0859-47-6020

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」は、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国鳥取市栄町652
TEL 0857-26-6355

温泉の楽園

岩井温泉	三朝温泉・関金温泉	千年亭
明石屋 かにすきコース 2万9400円	味な宿 花屋旅館 かにすきコース 1万7500円	かにすき料理プラン 1万4800円
岩井屋 かにすきコース 2万3100円	かがり火の宿 有楽 かにすきコース 1万8900円	東郷館 かにすきコース 8500円
花屋旅館 かにすきコース 2万3100円	木造りの宿 橋津屋 かにすきコース 1万7500円	ニュー高橋 かにすきコース 1万5000円
鳥取温泉	山峡露天清流荘 かにすきコース 2万1800円	別館 湯乃島 かにすきコース 1万5000円
観水庭ごせや かにすきコース 2万1150円	三朝温泉後楽 かにすきコース 1万8900円	望湖楼 かにすきコース 1万7850円
対水閣 かにすきコース 1万3000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	水島 かにすきコース 1万2600円
ホテルモナーク鳥取 かにすきコース 1万5000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	ゆめの宿 彩香 かにすきコース 3万4650円
丸茂旅館 かにすきコース 2万1000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	旭旅館 かにすきコース 1万3000円
吉岡温泉	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	一ふじ かにすきコース 1万5000円
あつまや旅館 かにすきコース 1万5000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	澤の湯 かにすきコース 1万3000円
温泉お宿おかしま かにすきコース 2万1150円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	水明荘 かにすきコース 1万8000円
北川旅館 かにすきコース 2万1150円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	皆生温泉
薬師湯 新生館 かにすきコース 1万6500円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	いごい亭 菊萬 かにすきコース 2万3100円
田中旅館 かにすきコース 1万5000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	岩崎館 かにすきコース 1万5900円
摘草の湯 湯葉花 かにすきコース 1万5000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	松葉館 二御膳 膳屋 かにすきコース 8475円
福田旅館 かにすきコース 1万8000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	海辺のお宿 なぎさ園 かにすきコース 1万5750円
藤田旅館 かにすきコース 1万8000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	焼き湯の宿 松月 かにすきコース 2万1000円
宮川旅館 かにすきコース 1万2000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	皆生新乃家 かにすきコース 2万4150円
浜村温泉・鹿野温泉	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	活松葉会館 かにすきコース 2万1150円
山菜苑 かにすきコース 1万7710円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	海湖園 かにすきコース 2万4150円
浜村ビューホテル かにすきコース 1万5000円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	皆生ホテル かにすきコース 1万5250円
夢彦 かにすきコース 2万3250円	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	湯喜望白蘭 かにすきコース 2万8900円
	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	旅館浦島 かにすきコース 1万3000円
	三朝温泉 三朝館 かにすきコース 2万6000円	旅館三井 かにすきコース 1万3000円

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」は、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国鳥取市栄町652
TEL 0857-26-6355

鳥取県産カニの楽園

鳥取県産カニの楽園

鳥取県産カニの楽園は、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国鳥取市栄町652
TEL 0857-26-6355

かにカニかにカニかに!

かにカニかにカニかに!

かにカニかにカニかに!は、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国鳥取市栄町652
TEL 0857-26-6355

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」 カニ好きもご推薦

カニの「お宝」は、新鮮なカニを厳選し、独自の調理法で仕上げられています。味は濃厚で、食感はモチモチとした食感が特徴です。お土産としても最適な一品です。

国鳥取市栄町652
TEL 0857-26-6355