

山陰いいもの探県フェア 食材一覧

北には日本海、南には大山などの中国地方の山々が連なり、海の幸、山の幸など、おいしいものが豊富な山陰地方。これまで地元の人しか知らなかったような、「山陰いいもの探県隊」が再発見した厳選食材を全店舗に使用いたします。

※生産者の都合により変更になる場合がございますので予めご了承ください。

※写真画像はすべてイメージです

「肉（畜産品）期間」にご提供

鳥取和牛 産地：鳥取県大山町

江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきた鳥取。鳥取和牛は、鳥取県で飼育されている黒毛和種で一頭一頭に手間をかけ育てられた上質な食用牛で、そのなかでもごく一部にしか認定されない希少な品種です。牛肉の口溶けのよさに関係するといわれる「オレイン酸」を多く含み、とろけるような舌触りが楽しめます。



石見ポーク 産地：島根県邑南町

日本でわずか7%の頭数しか飼育されていない、イギリス生まれのケンボロー種の豚です。ケンボロー種は肉の脂を食べる文化のないイギリスで開発された豚で、世界でも健康度の高い豚として知られています。このケンボロー種の肉本来の「旨みがある赤身」に加え、ある程度の脂肪がつくように改良し、ヘルシーさと美味しさを併せ持ったのが石見ポークです。



鳥取地どりピヨ 産地：鳥取県鳥取市

シャモ（軍鶏）をベースに鳥取県中小家畜試験場での長年にわたる研究によって作出された最上級の地鶏です。高級ブランド「鳥取地どりピヨ」（商標登録）は、品種や飼育方法など様々な条件をクリアしたものだけが名乗ることができます。豊かな自然環境でストレスなく健康的に育てられており、ブロイラー鶏とはひと味違う、鶏肉本来の野生味あふれる懐かしい味が自慢です。脂が適度にのっている肉質は、旨みがぎゅっと詰まっており、程よい歯ごたえと、低脂肪でコクのある美味しさが特長です。



島根和牛（かつべ和牛） 産地：島根県出雲市

全国和牛能力共進会において内閣総理大臣賞を受賞するなど全国的に高い評価を受けている島根和牛。とろけるような食感と独特の甘い香りが特徴です。子牛に、大麦・とうもろこしなどの穀物飼料を与えて2年近くじっくり仕上げ、一定の規格以上で出荷された県内産のものを「しまね生まれしまね育ち」の「しまね和牛肉」としています。「鮮やかな色合い」ときめ細かな「霜降り肉」。深いコクと風味豊かな味わいです。



「魚（水産品）期間」にご提供

境港産カニ漁船直送 鮮ベニズワイガニ 産地：鳥取県境港市

「ゲゲゲの鬼太郎」で有名な境港市は、ベニズワイガニの水揚量全国一位（農林水産省 平成 24 年水産物流調査）を誇ります。日本海でのベニズワイガニ漁業は、9 月～6 月までの間、水深 800m より深い海域で、かごを使って漁獲しています。まさに日本海の深海からの恵みです。名前のとおり鮮やかな紅色が特徴で、地元では紅がに（ベニガニ）と呼ばれて親しまれています。



ノドグロ 産地：島根県浜田市

浜田市が認定する水産ブランド「どんちっち三魚」の中でも「ノドグロ」は、「白身のトロ」とも賞される高級魚で、美味しさも格別です。濃厚な甘みと脂で一度食べてたらやみつきになる旨さです。今回は通常なら市場に出荷されることも難しい、小さいサイズのノドグロを使用します。



大黒しじみ 産地：島根県出雲市

海水と淡水が入り混じった宍道湖で獲れる大和しじみは、粒が大きく身が肉厚で濃厚な旨みの特徴。今回のフェアで使用するのは貝の厚みが 14～16 ミリの L サイズで、通常スーパーなどでは見かけない大きさです。旨みたっぷりのダシはもちろん、ふっくらとした身もしっかり味わえます。旨みと栄養価がさらに増し、食感も生とほとんど変わらない冷凍しじみを使用します。



「肉（畜産品）期間」「魚（水産品）期間」にご提供

北条砂丘のねばりっこ（長芋） 産地：鳥取県北栄町

鳥取県北栄町の北条砂丘で栽培される「ねばりっこ」。その名の通り、弾力性がある、ナガイモの新品種です。「粘るイモを」という農家の要望に応え、県園芸試験場が約 20 年かけて開発しました。適度なねばりでサラっとさっぱり、あっさり感があるねばりっこを使用します。



田中農場の白ねぎ 産地：鳥取県八頭町

鳥取の雪の下でしっかりと育てた田中農場自慢の白ねぎです。昔ながらの手間ひまかけた土づくりからはじめ、化学肥料は一切使用せず、有機の肥料や米工糠やオカラのぼかし肥料を使用して育てられました。太さがあり柔らかく、ほんのりと甘い味わいです。



島根県産あすっこ 産地：島根県出雲市

「あすっこ」は、平成 15 年に島根県農業技術センターで、ブロッコリーとビタミン菜を交配させて誕生した島根県のオリジナル野菜です。“島根の明日をめざす野菜”、“アスパラガスのような食感”、“アスコルビン酸（ビタミン C）を多く含む”ことから名付けられました。

ゆでると鮮やかな緑色になり、アスパラガスのような食感と甘みがあり、葉や茎などすべて食べることができます。



山陰いいもの探県フェア 店舗一覧

山陰いいもの探県隊がおすすめる自慢の味を大阪環状線でお楽しみください。
アクセスなど、各店の詳細情報は、「大阪環状線ぐるなび」(※1)で検索してください。

NO	基本情報				
	最寄駅	店舗名	営業時間	定休日	業態・店舗特徴
1	大阪	AMARANTI	10:00～24:30	(施設に準ずる)	イタリアンカフェ
2	大阪	マンゴツリーカフェ 大阪	11:00～23:00	(施設に準ずる)	タイ料理
3	大阪	和食居酒屋 なかの家 ルクア大阪店	11:00～23:00	(施設に準ずる)	海鮮居酒屋・そば
4	大阪	蕎麦と地鶏串焼 弦	11:00～23:00	(施設に準ずる)	和風居酒屋
5	大阪	ロドス 大阪ステーションシティ サウスゲートビルディング 16F	11:00～23:00	(施設に準ずる)	本格四川風 中国料理
6	大阪	個室和食 北新地 暁	16:00～24:00	なし	完全個室・和食・居酒屋
7	大阪	個室×イタリアン酒場 サルーテ 梅田茶屋町店	月～金・祝前日 17:00～翌1:00 土・日・祝 16:00～翌1:00	なし	個室イタリアン 酒場
8	大阪	TEPPAN SAKAMOTO	17:00～24:00	不定休日あり	創作鉄板ダイニング
9	大阪	魚匠 銀平 北新地店	17:00～23:00	日曜日・祝日	郷土料理・魚料理
10	大阪	北新地 和バル ～WABAR～	月～木 17:30～24:00 金・祝前日 17:30～翌1:00 土・日・祝 17:30～23:00	なし	産直食材と 和食・日本酒
11	大阪	本陣	17:00～24:00	不定休日あり	旅館風居酒屋
12	天満	鉄板劇場 C・2・L (シズル)	17:00～24:00	なし	産直野菜と 新鮮食材
13	天満	NINO TRAVIESO TEMMA	火～土 17:00～翌3:00 日・祝日 17:00～翌1:00	月曜日	スペイン料理
14	天満	割烹 Dining&Bar 神蔵	月～日 17:30～24:00	なし	割烹 ダイニングバー
15	天満	博多串焼き バッテンよかとお 天満2号店 とほ三十歩	17:00～24:00	なし	博多串焼き
16	天満	串カツ&ワイン フリッジ	17:00～翌3:00	不定休日あり	串カツ& ワインバル
17	桜ノ宮	uvauva (ウーバウーバ)	17:30～翌1:00	火曜日	ワインバル
18	桜ノ宮	同心二丁目ワイン食堂	月～木・日 17:30～24:00 金・土 17:30～翌2:00	なし	自然派ワインと お肉
19	京橋	隠れ家個室 げんき	17:00～24:00	不定休日あり	和食個室居酒屋
20	京橋	すし旬海楽 いっちょう 京橋店	16:30～23:00	なし	海鮮寿司居酒屋
21	京橋	石焼 石庵 京橋店	17:30～24:00	なし	石焼料理と 銀シャリ

NO	基本情報				
	最寄駅	店舗名	営業時間	定休日	業態・店舗特徴
22	京橋	クラフトビールと炭火焼 炭や吟蔵 ORZO	15:00～翌 1:00	なし	クラフトビールと 炭火焼
23	京橋	炭火焼鳥 とり銀 京橋店	17:00～翌 2:00	なし	霧島鳥と野菜ソム リエ厳選野菜
24	京橋	和・shoku きりり	月～金 17:00～24:00 土・日・祝 16:00～24:00	不定休日あり	素材を活かす！ 感動和食
25	大阪城 公園	JAY 京橋店	17:00～22:30	なし	本格インド料理
26	大阪城 公園	ベラ・ミロンガ	17:30～23:00	不定休日あり	イタリア ダイニング
27	大阪城 公園	ホテイヤロッヂ campkitchen &ビアカンチキン BBQ	11:00～23:30	なし	キャンプキッチン &バル
28	森ノ宮	あんばい 森ノ宮店	17:00～24:00	なし	全国直送の旬野菜 と豊富なお酒
29	森ノ宮	串もん酒場 ひびき屋 森ノ宮店	17:00～24:00	なし	こだわり串と 鮮魚のお店
30	森ノ宮	和食居酒屋 菜蔵	月～土 16:00～23:30 日・祝日 16:00～22:30	なし	和風居酒屋
31	玉造	活旬 大枡	16:00～23:00	なし	島根産直 海鮮居酒屋
32	玉造	正味や	17:00～24:00	月曜日	てづくり居酒屋
33	玉造	鍋処 初風	17:00～23:00	月曜日	鍋
34	玉造	琉球・アジアンパール cyumi cyumi	火～土 18:00～24:00 日・祝日 17:00～23:00	月曜日	沖縄アジア多国籍 パール
35	鶴橋	暴飲暴食 東遊	17:00～24:00	なし	地魚と素材 こだわる和食
36	鶴橋	焼肉 ソソモン	17:00～22:30	月曜日	焼肉
37	鶴橋	洋風居酒屋 ジナンボウ	月・水～金 17:30～翌 2:00 土・日・祝 16:00～翌 2:00	火曜日	洋風居酒屋
38	桃谷	Cafe Restaurant Guarire	月～木・日 17:00～23:00 金・土 17:00～翌 2:00	不定休日あり	イタリアン
39	桃谷	鉄板セレブ	17:00～翌 2:00	なし	鉄板焼メイン 激安居酒屋
40	寺田町	外灘紅緑灯 本館	17:30～22:30	不定休日あり	上海料理・点心
41	寺田町	Dagaz	17:00～翌 5:00	不定休日あり	ダイニング・バー
42	天王寺	炭火焼鳥 権兵衛 天王寺ミオ店	11:00～23:00	不定休日あり	朝引き地鶏炭火焼 鳥と鶏鍋
43	天王寺	ブラッスリーブーJr.	11:00～23:30	なし	自然派ワインバル
44	天王寺	Muu Muu Diner 天王寺 MIO プラザ店	8:00～23:00	(施設に準 ずる)	ハワイアンカフェ &バル
45	天王寺	黒毛和牛 善	17:00～翌 1:00	なし	焼肉

No	基本情報				
	最寄駅	店舗名	営業時間	定休日	業態・店舗特徴
46	新今宮	櫻食堂 恵美須町店	月～金 17:00～24:00 土 17:00～22:30	日曜日・祝日	居酒屋
47	新今宮	新世界 おやじの串や 新世界本店	24時間営業	なし	串かつ・どて焼
48	新今宮	でん	17:00～24:00	不定休日あり	鉄板焼き・ お好み焼き
49	今宮	Zion	17:00～23:00	火曜日	サムギョプサル
50	芦原橋	しゃかりき 432 ⁺ 難波元町店	17:30～翌 3:00	不定休日あり	串カツ&もつ鍋
51	大正	四季彩	17:00～23:00	日曜日	旬菜居酒屋
52	大正	焼き処 炭と鉄 大正店	17:00～翌 2:00	不定休日あり	炭火焼と鉄板料理
53	大正	焼肉・ホルモン たろちゃん 大正橋店	17:00～24:00	なし	焼肉・ホルモン
54	弁天町	イタリアン酒場 Fiore cucina～Onda～	17:00～翌 2:00	なし	イタリアン酒場
55	弁天町	松栄丸	月～金 17:00～24:00 土・日 16:00～24:00	なし	海鮮居酒屋
56	弁天町	ラーゴ ディ ブル	17:00～23:00	不定休日あり	イタリアン
57	西九条	活ふぐ・いけす料理 富喜	17:00～22:00	不定休日あり	活ふぐ・いけす料理
58	西九条	居酒屋 正	月～土 17:00～24:00 日・祝日 17:00～23:00	不定休日あり	居酒屋
59	西九条	備長炭炭火焼 居魚菜々 わさびの花 西九条	17:00～23:00	不定休日あり	厳選素材 炭火海鮮居酒屋
60	野田	車家 ジョニー	月～木 17:00～翌 1:00 金・土・祝前日 17:00～翌 2:00 日・祝日 17:00～24:00	なし	新世界直伝の 串かつ店
61	野田	晴れあいな	17:00～翌 1:00	不定休日あり	旨い焼き鳥と 地鶏鍋
62	野田	やきとり 有機野菜 ながしろ	17:00～翌 1:00	なし	地鶏焼鳥と 有機野菜
63	福島	Grill House STORY	月・水・木 15:00～24:00 金～日・祝日 12:00～24:00	火曜日	創作料理と 日本のお酒
64	福島	福島金魚	17:00～24:00	なし	旬の地野菜と 産直お肉
65	福島	鉄板焼とワイン COCOLO	月～土 17:00～翌 3:00 祝日 17:00～24:00	第1火曜日	鉄板焼とワイン
66	福島	懐処 多呼おどり 福島店	月～木・日 17:00～翌 1:00 金・土 17:00～翌 3:00	不定休日あり	うまい魚と 酒の炉端店

NO	基本情報				
	最寄駅	店舗名	営業時間	定休日	業態・店舗特徴
67	福島	遊食酒家 る主水 福島店	17:00～24:00	なし	創作料理居酒屋・ 鶏・鍋
68	福島	3BEBES	15:00～24:00	火曜日	隠れ家個室 スペインバル

※1 「山陰いいもの探県フェア」の情報は、平成28年1月20日の10時に公開予定です。