

とっとり ラーメンマップ。



とっとりラーメンマップ

P6 - P9

東部エリア



13 店舗掲載

P9 - P14

中部エリア



23 店舗掲載

P15 - P19

西部エリア



18 店舗掲載

素材を活かした“美味しい”
とっとりこのラーメンです



●本誌の見方

- ・本誌掲載の情報は2026年10月現在のものです。
- ・紹介ページにある二次元コードは店舗情報です。



➡は牛骨ラーメン提供店舗です。

- P3-5東部・中部・西部エリアの紹介文は鳥取県観光連盟観光ガイドマップより転載。

- 食パラダイス鳥取県の最新情報はコチラでチェック



※スマートフォン等の機種によって専用アプリが必要な場合は、ダウンロードしてご利用ください。

食パラダイス鳥取県
公式 SNS



X

Instagram

東部エリア



鳥取砂丘

悠久の時を越えて育まれた造形美の宝庫の東部地域。
日本最大級の鳥取砂丘、抜群の透明度を誇る^{うらどめ}浦富海岸、
神秘の森^{あしづ}「芦津溪谷」など大自然を堪能できます。

- 01 牛骨ラーメン たかうな 鳥取空港店
- 02 麺 しかの
- 03 横浜家系ラーメン 吉岡家 鳥取店
- 04 拉麺屋ごっつお神楽 イオン鳥取店
- 05 焼肉牛王 鳥取駅北口店
- 06 焼肉牛王 鳥取本店
- 07 らーめん ひんま
- 08 味噌麺処 頂
- 09 鳥取牛骨ラーメン 八起 駅前店

- 10 牛骨ごっつおらーめん 鳥取店
- 11 武蔵屋食堂
- 12 鳥取牛骨ラーメン 八起
- 13 地元産天然お魚とアジアごはん アイワナドウ岩戸



湖山池



浦富海岸



中部エリア



白壁土蔵群

鳥取県のほぼ中央にある中部地域。昔懐かしい風情漂う白壁土蔵、世界屈指のラジウム泉で有名な三朝温泉、断崖絶壁に建つ国宝「三徳山三佛寺投入堂」、美しい汽水湖「東郷池」など、伝統と癒しを感じられます。

14 すみれ飲食店

15 牛骨ラーメン たかうな 琴浦本店

16 燻製道楽

17 焼肉・韓国創作料理 ミッキー食堂

18 レストラン 味喜

19 Tsudoi

20 牛骨白湯ラーメン 一たす

21 炭焼ちゃあしゅう 大香房

22 市場食堂

23 お食事処 陽～ひなた～

24 麺屋 八兵衛

25 ラーメン いのよし

26 らーめん豚龍

27 焼肉牛牛 倉吉店

28 やちよ

29 牛骨ごっつおらーめん 倉吉本店

30 ら～めん樹(じゅ)

31 らーめん 縁(えにし)

32 ラーメン 大八

33 麺屋 エーハチ

34 ラーメン つばさ

35 横浜家系ラーメン 吉岡家 倉吉駅前店

36 みささの味処 縁がわ



西部エリア



大山

中国地方最高峰「大山」を中心に豊かな自然を満喫できる西部地域。「皆生温泉」や「水木しげるロード」、「とっとり花回廊」など見所満載!

- 37 牛骨ラーメンスタンド 悟空 大山参道店
- 38 らーめん 大學
- 39 ラーメン 悟空
- 40 拉麺屋神楽 米子店
- 41 山陰中華 八仙閣
- 42 牛骨ラーメンたかうな 米子西福原店
- 43 東京まぜそば 麺屋 まつり 米子店
- 44 横浜家系ラーメン 吉岡家 米子錦町店
- 45 ゴクウまラーメン 太陽軒 米子角盤店
- 46 隠岐ちゃんぽん ライトハウス
- 47 肉ごっつお 米子駅前店

- 48 中華飯店 大鳳
- 49 Casual Dining FUNP
- 50 がんこラーメン 華漸
- 51 紅ズワイガニらぁ麺 まるはち屋
- 52 拉麺屋神楽 境港店
- 53 ゴクウまラーメン 太陽軒 境港PLANT-5店
- 54 元気亭。



鳥取県
西部



牛骨ラーメン醤油(極み白)



ワンタン付き 地鶏と鴨の醤油らぁ麺



牛骨ラーメン たかうな 鳥取空港店



鳥取県産の牛骨のみを20時間コトコト炊いた透き通ったスープ、大山豚の肩ロースをとろけるまで煮込んだチャーシュー、卵不使用の小麦香る麺、地元農家から直に仕入れる白ネギなど、県内産にとことんこだわった珠玉の一杯です。



所 鳥取市湖山町西4丁目110-5
鳥取砂丘コナン空港ターミナルビル2F
営 10:30~15:30
17:00~19:00
休 不定休
☎ 090-3638-6060 **P** 有り



麺 しかの



鳥取県産「鹿野地鶏」を使用した出汁に、生揚げ醤油を特製ダレに合わせた醤油らぁ麺。チャーシューは「大山豚」。麺には国産小麦「ハルユタカ」を使った特注麺を合わせています。つけ麺・まぜそばもご用意しております。



所 鳥取市湖山町南1-781
村上テナント1階
営 11:30~14:00(水-日)
18:00~21:00(水-土)
休 月・火曜日
☎ 非公開 **P** 有り



MAXラーメン



横浜家系ラーメン 吉岡家 鳥取店



濃厚ながらも食べやすい「まろ濃」家系スープに、しっかりした特注中太麺がよく合います。おすすめはMAXラーメンです。



所 鳥取市千代水1丁目154
営 11:00~22:00
休 年中無休
☎ 0857-54-1141 **P** 有り



ごっつおらーめん



拉麺屋 ごっつお神楽 イオン鳥取店



1988年創業、鳥取発祥・牛骨ラーメン専門店の味がイオン鳥取店でも味わえます。牛骨ラーメン一筋で地場産の食材のみを使い、様々なこだわりによって生み出される安心・安全で体に優しいらーめんを提供しています。



所 鳥取市天神町1
イオン鳥取店1Fフードコート内
営 11:00~14:30
16:00~20:00
休 不定休
☎ 0857-21-4252 **P** 有り



万葉牛 牛レアチャーシュー麺



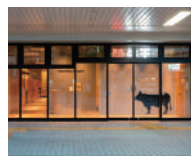
万葉牛 牛レアチャーシュー麺



焼肉 **牛王** 鳥取駅北口店



万葉牛を贅沢に使用した、自家製牛レアチャーシュー。しっとり柔らかく仕上げた牛チャーシューを、まずはそのまま。その後、スープに付けて麺と一緒に召し上がりください。



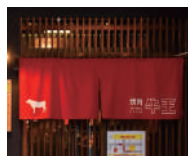
所 鳥取市東品治町111-1
営 11:00~22:00
休 不定休
☎ 0857-30-1129 P 無し



焼肉 **牛王** 鳥取本店



万葉牛を贅沢に使用した、自家製牛レアチャーシュー。しっとり柔らかく仕上げた牛チャーシューを、まずはそのまま。その後、スープに付けて麺と一緒に召し上がりください。



所 鳥取市今町1丁目180
営 11:30~14:00
17:00~20:00
休 不定休
☎ 0857-32-8885 P 有り



牛骨ラーメン



味噌ラーメン



らーめんひんま



鳥取ご当地名物!牛骨の香ばしいコクと出汁が香る、雑味のない透き通ったクリアなスープ。県内産白ネギとじっくり仕上げた自家製チャーシュー。海外のお客さまからも称賛される味わいです。



所 鳥取市栄町721
営 11:00~22:00 (L.O.21:30)
休 不定休
☎ 080-4049-6815 P 無し



味噌麺処 頂



北海道と九州の味噌をブレンドした濃厚スープに、もちもちの中太麺を合わせ、シャキシャキの焼き野菜と自家製ミンチ、そして県産豚バラ軟骨をじっくり煮込んだ「バйка」、一度食べたらクセになる店主こだわりの一杯です!



所 鳥取市永楽温泉町106 FMビル1F
営 11:30~14:00(月-土)
17:30~20:30(月-土)
18:00~21:30(金-土)
休 日曜日
☎ 080-9065-4452 P 無し



牛骨ラーメン



牛骨ごっつおらーめん



鳥取牛骨ラーメン 八起 駅前店



「麺屋たけ田」監修のもと、牛骨の旨みを丁寧に引き出したスープが自慢の一杯です。自家製麺に香り豊かな牛オイルを合わせ、牛骨のコクと風味を存分に楽しめるラーメンです。



牛骨ごっつおらーめん 鳥取店



牛骨をベースに鶏がらなどを数時間煮込み、1日熟成させたスープと、地元の香味野菜をたっぷり入れて煮込んで仕上げた極うまスープです。



所 鳥取市永楽温泉町213

営 11:00~14:00
18:00~22:00

休 日曜日、祝日

☎ 0857-35-9140 P 無し



所 鳥取市末広温泉町159-4

営 17:00~02:00

休 年中無休

☎ 0857-35-0977 P 有り



鶏ラーメン



牛骨ラーメン



武蔵屋食堂



カツオや昆布でとったうどん出汁に自家製の中華麺を合わせています。具材は、天かす・かまぼこ・もやし・ネギ。70年ほど前から提供しており、当時から作り方は変えていません。



鳥取牛骨ラーメン 八起



「麺屋たけ田」監修のもと、牛骨の旨みを丁寧に引き出したスープが自慢の一杯です。自家製麺に香り豊かな牛オイルを合わせ、牛骨のコクと風味を存分に楽しめるラーメンです。



所 鳥取市職人町15

営 10:30~15:00(月)
10:30~21:00(火土)

休 日曜日、祝日

☎ 0857-22-3397 P 有り



所 鳥取市福部町湯山2164-657

営 11:00~14:00

休 年中無休

☎ 0857-77-3542 P 有り



パミーナーム(タイの屋台風しょうゆラーメン)



MAP
13

地元産天然お魚とアジアごはん
アイワナドゥ岩戸



鶏ガラ出汁でとったあっさり風味のスープが美味しい、タイの屋台風しょうゆラーメンです。



所 鳥取市福部町岩戸276

営 10:00~21:00

休 年中無休

☎ 0857-75-2090 **P** 有り



ラーメン



MAP
14

すみれ飲食店



鳥取県産の野菜と醤油を使った牛骨100%のスープでつくる、昔から変わらないラーメンです。同じく県内産のコシヒカリでふっくら握った温かいおにぎりや、牛すじの旨みがひろがるおでんも提供しています。



所 東伯郡琴浦町浦安189

営 10:00~15:00(L.O.14:45)

休 不定休

☎ 0858-52-2817 **P** 有り



牛骨ラーメン醤油(極み自)



MAP
15

牛骨ラーメンたかうな 琴浦本店



鳥取県産の牛骨を20時間コトコト炊いた透き通ったスープ、大山豚の肩ロースをとろけるまで煮込んだチャーシュー、卵不使用の小麦香る麺、地元農家から直に仕入れる白ネギなど、鳥取県産にとことんこだわった珠玉の一杯です。



所 東伯郡琴浦町下伊勢527-6

営 11:00~14:00
17:30~20:00(金・日)

休 月曜日※祝日営業・翌日休業

☎ 0858-53-2550 **P** 有り



燻製ラーメン



MAP
16

燻製道楽



燻製専門店ならではのこだわりを一杯に詰め込んだ「燻製ラーメン」。香ばしく仕上げた燻製チャーシューに、とろりとした半熟の燻製味玉、さらに燻製醤油を使用。ひと口ごとに広がる芳醇な燻製の香りと深いコクが楽しめる、燻製好きにはたまらない一杯です。



所 倉吉市関金町泰久寺77-1

営 11:00~18:00

休 水・木曜日

☎ 0858-33-4513 **P** 有り



ラーメン目替わり丼セット



ラーメン



焼肉・韓国創作料理 **ミッキー食堂**



レストラン味喜



焼肉屋ですが鳥取名物の牛骨ラーメンも大変人気です。ランチではラーメンとセットになった焼肉丼やホルモン丼などもあり、メニューの豊富さに目移りしちゃうかも。焼肉店ならではの味わいをお召し上がりください。



地元食材を中心に、伝統と創作を織り交ぜ、暮らしに寄り添う料理を心がけています。日替わりのおかずはリピーターの方々に好評です。評判のからあげは鳥取県産の鶏肉です。行事弁当など仕出しのご注文も承っています。



所 倉吉市秋喜302-3
 営 11:00～14:00
 17:00～22:00
 休 月曜日、不定休
 ☎ 0858-28-1003 P 有り



所 倉吉市秋喜28
 営 11:00～13:30
 休 水・木曜日
 ☎ 0858-28-0530 P 有り



牛骨ラーメン



牛骨白湯ラーメンこってり醤油



Tsudoi



牛骨白湯ラーメン一たす



一度食べたら忘れられない! ソウルフードの「牛骨ラーメン」。鳥取県中部B級グルメバトルで優勝した当店の「鶏の唐揚げ」とのセットも人気です。



鳥取県初の牛骨白湯ラーメン専門店です。鳥取県産の牛骨とチャーシューを使用し、しっかりと旨味があるが、後味はさっぱりと重さを感じないラーメンです。



所 倉吉市魚町2516-4
 営 11:00～14:30
 休 不定休
 ☎ 0858-33-5612 P 無し



所 東伯郡北栄町田井21-2
 営 11:00～14:30
 17:30～20:00
 休 月曜日、月末火曜日
 ☎ 050-8888-0910 P 有り



みそらーめん



牛骨ラーメンをはじめ、魚料理や家庭料理など



炭焼ちゃあしゅう **大香房**



味のポイントは焼味噌! 倉吉産を含む5種類の味噌をブレンドして焼くことにより、甘みと旨みを凝縮し食欲をそそる芳醇な香りが生まれます。地元親鶏と豚骨・野菜をじっくり煮込んだスープが味わい深いラーメンです。



所 倉吉市清谷町2丁目40

営 11:00~14:30
17:00~20:30

休 月・火曜日

☎ 0858-26-4468 P 有り



市場食堂



朝7時から開店しています。仕事前の朝食にどうぞ。手作りのおかずと、温かいご飯にみそ汁。卸売市場の中にあるお店ですが、朝からどなたでも入れます。

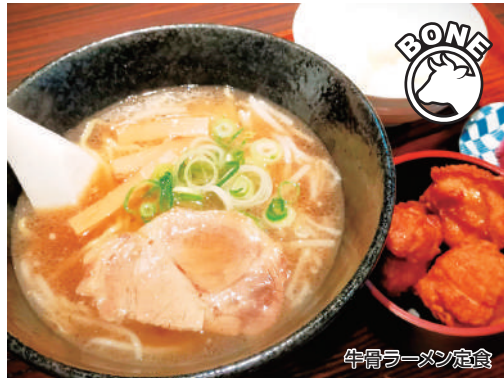


所 倉吉市清谷町2丁目20

営 07:00~09:00(月・火・木・土)
11:00~14:00(月・土)

休 日曜日、祝日

☎ 0858-26-7771 P 無し



牛骨ラーメン定食



牛骨ラーメン



お食事処 **陽~ひなた~**



手仕込みのからあげ定食や、てりやきダレとマヨネーズをトッピングしたからあげ丼、香味野菜たっぷり自家製ダレの豚のしょうが焼き定食等も人気です。ご遊覧される方もされない方も、お子様もご利用いただけます。



所 倉吉市河北町180
デルパラ7倉吉店併設店舗

営 11:30~14:30(L.O.14:00)
※土日祝11:30~15:00(L.O.14:30)

休 デルパラの休業日に準ずる

☎ 0858-27-1227 P 有り



麺屋 八兵衛

県内産の食材を中心に使用し、牛骨100%を24時間以上煮込んで牛骨感満載のスープに仕上げています。自家製チャーシューも弱火でコトコト煮込み、柔らかく食べ応えのあるように仕上げています。



所 倉吉市福庭町1丁目101伊藤ビル

営 10:30~14:00
17:30~20:00

休 木曜日

☎ 0858-26-3555 P 有り



しょうゆラーメン



豚龍らーめん



ラーメンいのよし



1969年創業。先代からの味を継承し、これぞ地元味!と愛していただけるよう思いを込めて作っています。牛の旨みや風味を是非堪能いただき、牛骨ラーメンと鳥取を好きになっていただけたらと思います。



所 倉吉市海田西町2丁目27
 営 11:00~14:30(月-金)
 11:00~14:00(土、日、祝)
 18:00~20:30(月-土)
 18:00~20:00(日)
 休 水曜日、火曜日、第2火曜日
 ☎ 0858-24-5549 P 有り



らーめん豚龍



豚・鶏のダブルスープに焦がしにんにくの香りのとんこつらーめん。鶏ガラスープの塩らーめん等、チャーハンセットも人気です。ギョーザ、唐あげ等、ビールのつまみもあります。



所 倉吉市上井町2丁目1-7
 営 11:30~14:30
 18:00~24:00
 休 木曜日
 ☎ 090-9166-5027 P 有り



鳥取名物牛骨ラーメン



牛骨ラーメン



焼肉牛王 倉吉店



あっさりとした味わいながら、しっかりとコクを感じられる一杯です。香ばしく焼き上げたチャーシューと、シャキシャキもやし、たっぷりのねぎがアクセント。ぜひスープと一緒にどうぞお楽しみください。



所 倉吉市上井195-10
 営 11:00~14:00
 17:00~22:00
 休 水曜日
 ☎ 0858-24-6667 P 有り



やちよ

創業以来47年間大衆酒場として、牛骨ラーメンはもちろんの事、アルコール類、おでん、鍋物など季節の旬の料理を提供しております。また、ご予約いただければ、ご要望に応じたお料理を提供いたします。



所 倉吉市上井町1丁目8
 営 17:00~01:00
 17:30~02:00(金-土)
 休 第1・第3日曜日
 ☎ 0858-26-4598 P 有り



牛骨ごつおらーめん

MAP 29 牛骨ごつおらーめん 倉吉本店



牛骨をベースに鶏がらなどを数時間煮込み、1日熟成させたスープと、地元の香味野菜をたっぷり入れて煮込んで仕上げた極うまスープです。



所 倉吉市上井町1丁目370

営 11:00~14:00
18:00~24:00

休 年中無休

☎ 0858-26-3813 P 有り



煮たまごらーめん

MAP 30 らーめん じゅ 樹



10時間以上煮込んだうま味たっぷりのスープと、レアチャーシューがトッピングされた豚骨しょうゆラーメンが人気です。ラーメン屋とは思えない落ち着いた雰囲気できゅっくりと食べることができます。



所 倉吉市山根603-1
つつじや第2ビル

営 11:30~14:30 (L.O.14:00)
18:00~21:00 (L.O.20:30)

休 不定休

☎ 080-9823-6746 P 無し



牛骨ラーメン

MAP 31 らーめん 縁 えにし



鳥取県のご当地ラーメン「牛骨ラーメン」を味わえるお店。メニューは塩ラーメンの一本勝負。量とトッピングを選ぶことができます。倉吉へ来られたら是非ご来店ください。



所 倉吉市山根583-2

営 11:00~14:00

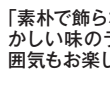
休 木・金曜日

☎ 090-6410-4089 P 有り



Aセット

MAP 32 ラーメン 大八



「素朴で飾らない味」を大切に、シンプルであっさりとした懐かしい味のラーメン店です。小ぢんまりとした隠れ家的な雰囲気もお楽しみ下さい。どうぞお気軽にご来店ください。



所 倉吉市山根557-1

パールタウン1F新あじそフフロア

営 10:00~19:00 (L.O.18:20)

休 水曜日

☎ 0858-26-1758 P 有り



牛骨ラーメン



ほんの〜ラーメン



麺屋エーハチ



本格牛骨ラーメンが味わえるセルフサービスラーメン店。人気の汁なし・汁あり坦々麺、種類豊富なミニ丼や定食、唐揚げなどのサイドメニューやお子様セットもご用意しております。



所 倉吉市山根637-4
 営 11:00~17:00
 11:00~20:00(金-土)
 休 月曜日※祝日は除く
 ☎ 0858-33-5067 P 有り



ラーメンつばさ



県内産の材料をじっくり10時間以上煮込んだ自慢のスープを使用し、焦がしネギ油と背脂ニンニク、卵黄をトッピングした「ほんの〜ラーメン」が、香り豊かでボリュームもたっぷりです。



所 倉吉市山根539-14-1階
 営 11:00~14:00
 休 火曜日
 ☎ 0858-26-5277 P 有り



MAXラーメン



横浜家系ラーメン 吉岡家 倉吉駅前店



濃厚ながらも食べやすい「まる濃」家系スープに、しっかりした特注中太麺がよく合います。おすすめはMAXラーメンです。



所 倉吉市山根618-3
 営 11:00~14:00
 18:00~22:30
 休 年中無休
 ☎ 0858-27-1822 P 有り



牛骨ラーメン



みささの味処 縁がわ



牛骨スープには倉吉の桑田醤油店の醤油を、麺は倉吉の製麺所の麺を使用するなど、地産地消にこだわったラーメンです。



所 東伯郡三朝町三朝890
 営 11:30~14:00
 17:30~21:00
 休 火曜日
 ☎ 0858-43-0006 P 有り



鳥取和牛オレイン55の牛レアチャーシューメン



牛骨ラーメンスタンド 悟空 大山参道店



つるっともちもちで風味豊かな全粒粉入りの麺と、24時間炊き出した自慢の牛骨スープ。鳥取が誇る鳥取和牛オレイン55を使った牛レアチャーシューが最高の味わいです。



所 西伯郡大山町大山45-11

営 11:00~16:00

休 水曜日

☎ 0859-57-9673 P 有り



超牛骨ラーメン



らーめん大學



じっくり煮込んだ牛骨スープと地元産の麺、自家製チャーシューの超牛骨ラーメンです!!



所 米子市福市1581-5

営 11:00~14:00
17:00~20:00

休 火曜日

☎ 0859-26-4777 P 有り



チャーシューメン



ラーメン悟空



ジャパンフードセレクショングランプリを受賞した自慢の牛骨スープに、3種のチャーシューが乗ったチャーシューメンと、当店でしか味わうことのできない牛レアチャーシューメンがおすすです。



所 米子市淀江町西原1096-3

営 11:00~16:00
17:00~22:00

休 水曜日

☎ 0859-56-4266 P 有り



とんこつ濃



拉麺屋神楽 米子店



一昼夜かけて強火で煮出したとんこつは、きめ細やかで滑らか。濃厚ながらも後味さっぱりスープ。麺はスープに合う小麦を厳選して配合した自家製麺です。



所 米子市皆生4丁目11-35

営 11:00~21:30

休 年中無休

☎ 0859-31-2130 P 有り



山陰ちゃんぽん



牛骨ラーメン醤油(極み白)



山陰中華 八仙閣



トロツとした熱々餡、ごま油の風味に醤油のコク、溶き卵の甘さが心地よい。豚肉・白菜・タマネギ・木耳の旨味をいかした中華スープは体に染みるおいしさです。細めの縮れ麺にスープが絡み、無化調ならではの口当たりと雑味を感じない山陰ちゃんぽんです。



所 米子市西福原7丁目12-27

営 11:00~14:00
17:30~20:00

休 月曜日、第2・第4火曜日

☎ 0859-32-1035 P 有り



牛骨ラーメンたかうな 米子西福原店



鳥取県産の牛骨を20時間コトコト炊いた透き通ったスープ、大山豚の肩ロースをとりけるまで煮込んだチャーシュー、卵不使用の小麦香る麺、地元農家から直に仕入れる白ネギなど、鳥取県産にとことんこだわった珠玉の一杯です。



所 米子市西福原6丁目3-50

営 11:00~14:30
17:00~21:00

休 月曜日※祝日営業、翌日休業

☎ 0859-21-0344 P 有り



東京まぜそば



東京まぜそば 麺屋まつり 米子店



看板の東京まぜそばは、国産小麦100%の麺に大山豚と東伯牛のミンチ、鳥取の白ネギと卵、高知のニラ、韓国のりを混ぜ合わせつつ、ラー油、酢、魚粉などで味変を楽しんでいた方がおすすめです。



所 米子市米原7丁目16-20

営 11:00~21:00(日・木)
11:00~22:00(金・土)

休 不定休

☎ 050-1566-5710 P 有り



MAXラーメン



横浜家系ラーメン 吉岡家 米子錦町店



濃厚ながらも食べやすい“まろ濃”家系スープに、しっかりした特注中太麺がよく合います。おすすめはMAXラーメンです。



所 米子市錦町3丁目148-2

営 11:00~15:00
17:00~22:00

休 年中無休

☎ 0859-30-2230 P 有り



味玉米子ラーメン



豚骨ちゃんぽん



MAP 45 **コクうまラーメン 太陽軒 米子角盤店**



鳥取県産の豚骨を特注の大釜で16時間じっくり炊き上げた特製スープ、専用に開発した国産小麦の少加水麺。豚バラをじっくり炊き上げ一晩タレに漬けて込んで仕上げた自家製チャーシュー。こだわりの詰まったラーメンです。



所 米子市角盤町4丁目100-1

営 11:00~15:00 L.O.14:45
17:00~22:00 L.O.21:45

休 火曜日

☎ 0859-37-3770 P 有り



MAP 46 **隠岐ちゃんぽん ライトハウス**



豚骨をじっくり炊き上げたスープ。たっぷりの野菜と魚介を具に中太麺を合わせました。最後の一口まで飲み干したくなる、コクのある一杯をお楽しみください。隠岐で長年愛されてきた味を受け継ぐ「隠岐ちゃんぽん」です。



所 米子市富士見町2丁目24
公園ビル1階

営 11:00~14:30
18:00~22:00※金土のみ

休 月曜日、隔週火曜日

☎ 0859-57-9520 P 有り



牛骨ごっつおーめん



中華そば



MAP 47 **肉ごっつお 米子駅前店**



牛骨をベースに鶏がらなどを数時間煮込み、1日熟成させたスープ。地元の香味野菜をたっぷり入れて煮込んで仕上げた極うまスープです。



所 米子市茶町27-1

営 11:00~24:00

休 日曜日

☎ 0859-21-7133 P 無し



MAP 48 **中華飯店 大鳳**



あっさりした中にもしっかりとコクの感じられる、長年愛されている当店自慢の牛骨ラーメンです。地元製麺所の麺を使用しています。



所 米子市大谷町139-7

営 11:00~14:30
17:00~22:00

休 水曜日

☎ 0859-39-1100 P 有り



炙り肉盛り 牛骨醤油らぁ麺



醤油あっさり



Casual Dining **FUNP**



香ばしく炙った国産牛と、旨み豊かな牛骨醤油スープ、中太ちぢれ麺が三位一体となった自慢の贅沢な一杯です。

所 米子市旗ヶ崎2030-2

営 11:00~14:00
14:00~18:00肉めし専門
18:00~22:00

休 不定休
※木曜日は昼営業のみ

☎ 0859-21-5500 **P** 有り



がんこラーメン華漸



牛骨、鶏、豚骨、昆布、するめなど10種類からつくる清湯のメインスープと、もちもちの自家製熟成多加水麺がマッチしたラーメンです。

所 米子市旗ヶ崎2丁目13-29

営 05:00~13:00

休 木・金曜日
月末水曜日、不定休

☎ 0859-21-9088 **P** 有り



プレミアム紅スワイガニらぁ麺



とんこつ濃



紅スワイガニらぁ麺 **まるはち屋**



境港で創業110年の蟹問屋(有)丸八水産直営のらぁ麺店。境港名産の「紅スワイガニ」をたっぷり使った濃厚蟹出汁にしっかり味わたる紅スワイガニを添えた、まるはち屋を代表する一杯です。

所 境港市佐佐神1634
米子鬼太郎空港ビル2階

営 12:00~20:00(日・水・金)
12:00~17:00(木・土)

休 年中無休

☎ 070-1061-0808 **P** 有り



拉麺屋神楽 境港店



一昼夜かけて強火で煮出したとんこつは、きめ細やかで滑らか。濃厚ながらも後味さっぱりのスープ。麺はスープに合う小麦を厳選して配合した自家製麺です。

所 境港市高松町1482-10

営 11:00~21:00

休 年中無休

☎ 0859-21-7337 **P** 有り





味玉ラーメン



まぐろラーメン



MAP 53 **ゴクウまラーメン 太陽軒** 境港PLANT-5店



濃厚なスープに負けない国産小麦の少加水麺は、専用に開発したこだわりの麺です。国産豚肉を大釜でじっくり炊き上げた後、一晩タレに漬け込み、やわらかく、旨みの染み込んだ自家製チャーシューを、ぜひ味わってください。



MAP 54 **元気亭。**



マグロ出汁たっぷりのスープにマグロのほぐし身とアカモク海藻をトッピングして旨味をプラス。アカモクのねばりでスープにとろみがつき、縮れ麺によく絡むラーメンです。



所 境港市竹内団地276
境港PLANT-5店内
営 11:00~19:00
休 木曜日
☎ 0859-45-0150 **P** 有り



所 境港市大正町38
営 10:30~15:00
17:30~20:30
休 水曜日※祝日営業、翌日休業
☎ 0859-42-3551 **P** 有り



鳥取県の歴史と工夫が詰まった唯一無二の旨み!

コラム 牛骨ラーメン



牛骨をじっくり煮出したスープが特徴の、鳥取県で愛され続けるご当地ラーメン。香ばしく深みのある味わいと驚くほどに軽い後味、特有の甘みがクセになる一杯です。

だいせん ばくろうざ
鳥取県・大山の麓、博労座は、かつて日本最大級の牛馬市が開かれ、多くの牛が取引されるなど、牛との関わりが深い地域でした。こうした文化的土壌があったため、戦後の食糧難の時期に、他に使い道がなく安価に手に入れることができた牛骨で出汁を取るラーメンが鳥取県中西部から広まったと言われています。



←…………… 店舗ページの牛骨マークをチェック!

コラム監修 鳥取情報文化研究所 代表 植田英樹

お問い合わせ

鳥取県商工労働部兼農林水産部市場開拓局

食パラダイス推進課

☎0857-26-7834 fax0857-21-0609

〒680-8570 鳥取市東町1丁目220

✉shoku-paradise@pref.tottori.lg.jp

スマホでもチェック!
ウェブ版はこちら



T O T T O R I R A M E N M A P