



はみ出る大きさ！
こだわりのチャーシュー

チャーシューメン 1,000円
SNS特典 チャーシューメン100円OFF ※1人1回限り
米子市 ラーメン悟空
チャーシューメンは県内産の豚ガラと醤油がベース。自家製のモモ・バラ・トロ3種のチャーシューを食べ比べできる逸品です。
☎0859-56-4266 米子市滝江町西原1096-3
11:00~16:00、17:00~22:00
水 有 有 ramengoku.co.jp/



境港産まぐろの旨味とアカモクのどろみ！

まぐろラーメン 900円
SNS特典 まぐろラーメン50円OFF ※グループ全員に有効
境港市 健食倶楽部 元気亭。まぐろの頭から取った出汁とまぐろフレーク、さらに神の海藻・アカモクに伯耆町金屋谷産のネギをよく混ぜてから食べるのがポイントです。
☎0859-42-3551 境港市大正町38
10:30~15:00、17:30~22:00
水 有



老舗の牛骨スープはコク深いにあっさり

ラーメン 750円
SNS特典 ねぎトッピングサービス ※1人1回限り
米子市 満洲味 (ますみ) 県産牛骨のコクの中に醤油のまろやかさを感じられ、ストレート麺とも相性抜群。全国にもファンが多く、70年以上続く老舗です。
☎0859-22-9405 米子市西福原9-21-15
11:00~18:00
月 有



自家製梅酢の酸味が暑い季節にぴったり

冷製チャンボン 1,000円
SNS特典 冷製チャンボン50円OFF
日野市 味処 四季 県産の野菜をはじめ、10種以上の具材が入ったヘルシーメニュー。つるもち食感の透き通った麺が特徴で梅酢との相性も抜群！
☎0859-72-1586 日野市日野町野田277-8
11:00~14:00
月(祝祭日は営業、その際は聖火が休) 有



無添加・無化調 県産食材を贅沢に使用

特製醤油らぁ麺 1,100円
SNS特典 次回使えるトッピング無料券進呈 ※1人1回限り
大山市 らぁ麺 池島 大山産ハーフチキン。大山産の清湯スープ。境港産のイワシ・煮干し等をブレンドしたこだわりの出汁(味は醤油・塩・味噌からお好みです。
☎050-8884-9898 西伯郡大山市富長123
11:30~L、14:30、土のみ17:00~L、19:00
火-水 有



煮干100%使用の濃厚なスープ！

純煮干中華蕎麦 900円
SNS特典 純煮干中華蕎麦100円OFF
米子市 米子ノ貫 (へちかん) 境港の煮干で仕上げた風味豊かなスープ。素材の保管や調理にもこだわり、煮干の甘さを丁寧に引き出した味わい深い逸品です。
☎0859-34-6633 米子市米原5-1-37
11:00~15:00、不定期 18:00~21:00(Twitterで発信中)
無休 有



まぐろの出汁を堪能 大山寺参道ラーメン

大山寺参道ラーメン 580円
SNS特典 大山寺参道ラーメン50円OFF ※1回で2人まで利用可
大山市 大山時間Shop~大山寺参道店~ スープの出汁には境港水揚げのまぐろを使用。須田農園の大山柚子をトッピングした爽やかな香りのまぐろだし醤油のラーメンです！
☎0859-57-9083 西伯郡大山市大山116-5
10:00~17:00
無休



素材にこだわった新感覚の一杯を！

特製鶏白湯そば 1,200円
SNS特典 次回豚チャーシュー1枚無料
米子市 麺処 想 (そう) 鹿野地鶏ピロと県産豚骨を高火力で煮出したスープ。カプチーノ状に泡立たせたクリーミーな鶏白湯は、他では味わえない絶品の一杯！
☎米子市角屋町1-73アクティビル 101
11:30~14:00、18:00~21:00
無休 高島屋パークビル無料券有



大山こむぎ麺使用！ 牛×豚の濃厚な味わい

牛骨背脂ラーメン 1,100円
SNS特典 細麺の半玉替え玉サービス ※1人1回限り
米子市 とん楽 両三柳店 牛骨と豚の背脂を合わせたスープに大山こむぎ麺がマッチ！ネギ、もやし、チャーシュー、メンマ、甘酢ニンニクが乗った大満足の一杯です。
☎0859-35-3225 米子市両三柳5383-1
11:00~14:00、18:00~22:00(日祝~21:00)
月 有



こだわりの牛骨ラーメン 王道の牛骨ラーメン

牛骨塩ラーメン 780円
SNS特典 ラーメン100円OFF ※1人1回限り
米子市 麺屋 噂 県産牛骨と和牛すじ肉をじっくり煮込んだ絶品スープ。店主の信条が凝縮された、牛骨だけであっさり食べやすい味が病みつきに。
☎0859-31-5650 米子市車尾5-12-29
11:00~14:00
月、第3火 有



大山どりの旨み！ 鶏専門店 のラーメン

中華そば(醤油・塩) 680円
SNS特典 中華そば100円OFF ※1人1回限り
境港市 若鳥焼 あおみどり 大山どりの出汁と低温調理された鶏チャーシューを味わえるランチ限定メニュー。麺も地元製麺所のものを使用しています。
☎0859-46-0444 境港市元町29-2
11:30~L、13:30、17:30~L、21:00
※ランチは火~金のみ営業 日祝 有



シメにもびったり！ 焼肉屋の特製ラーメン

うしや牛骨ラーメン 850円
SNS特典 トッピング1つサービス
米子市 赤坂焼肉うしや 鳥取米子店 鳥取県産牛骨を2日間かけて仕込んだスープ。県産自家製白ネギオイルがけ。単品は21時以降の提供です。牛骨辛味噌もおすすめ！
☎0859-30-2991 米子市赤坂町22-1(角屋ビル)
月火17:00~2:00、全土17:00~3:00、日祝17:00~23:00
水 コインP 2時間無料有



とり たべ TORi TABE
>>> <https://toritabe.jp/>

食を通じて盛り上がる、食パラダイス鳥取県
海・山・里の豊かな自然環境に恵まれ、素晴らしい食材が数多く生み出される鳥取県。“食パラダイス鳥取県”はその素晴らしい食資源をアピールするとともに、食を通じて県民の皆さんの誇りと地域への愛着を醸成することを目的としています。

食パラダイス鳥取県の魅力を発信
インフルエンサーによる食レポはコチラから！

<https://toritabe.jp/>

TOTTORI RAMEN 鳥取県食材を使った至極の一杯を堪能あれ
#鳥取ラーメン

7月11日はラーメンの日。今やその知名度は全国区となった牛骨ラーメンをはじめ、鳥取県には地元ならではのラーメンが多くあります。鳥取の味を楽しんでみましょう。



コクとジビ辛でリビート率多数！

大山小麦の汁なし担々麺 850円
SNS特典 煮卵1個サービス
鳥取市 めんや ふうたろう 大山全粒粉を店内で製麺したもちもち触感、ミンチ、スパイスなど手作りこだわり、自家製五香ラー油が食欲をそそります。
☎0857-23-9233 鳥取市永楽温泉町213
11:00~14:00(L、O、13:45)、夜18:00~22:00(L、O、21:45)
水-土、日、夜 有 www.instagram.com/fuutarou_yome/



地元豚骨鶏ガラのアツアツあんかけ

あんかけちゃんぽん 780円
SNS特典 50円OFF ※1人1回まで可
鳥取市 中華料理 島忠花 安くてもボリューム満点の町中華。鳥取名物のちくわが入った野菜が具沢山のあんかけは、コッテリすぎず大満足です。
☎0857-26-2132 鳥取市川端3-108
11:00~14:00、17:00~19:00
日-祝 有



真心を込めた二杯！ 牛骨の極みを堪能！

肉さんまU.V. 680円
SNS特典 150円以下のトッピング1品サービス ※1人1回まで可
鳥取市 牛骨ラーメン専門店 藤喜 スープ、麺、チャーシューなど多くの県産食材を使用。スープはあっさりだがコクがあり、大ぶりの大山豚のチャーシューがのった一杯は大満足！
☎0857-21-1511 鳥取市今町2-118-3 OKビル1F
11:00~15:00、17:00~20:00
無休 有



代々受け継いだ元祖素ラーメン

素ラーメン 550円
SNS特典 トッピング増量 ※1人1回まで可
鳥取市 武蔵屋食堂 鳥取県産の大山こむぎを100%使用した麺は、舌触りがツルツルとして食感ももちもち優しい甘いつゆとの相性もピッタリです。
☎0857-22-3397 鳥取市職人町15
10:30~21:00
日-祝 有 www.6348.jp/



やみつきになる旨さ！ 濃厚味噌ラーメン

頂味噌ラーメン 900円
SNS特典 50円OFF ※1人1回まで可
鳥取市 味噌麺処 頂 こだわり味噌の濃厚スープは、飲み干すほど美味しい！ラーメンの上には、肉味噌ととろとろに煮込んだ県産豚のバイカがのっています。
☎080-9065-4452 鳥取市永楽温泉町106
11:30~L、14:00、17:30~L、20:30(全土18:00~スープ煮(日祝))
日、不定休 有



県西部の牛骨を使用 絶品コク旨スープ

鳥取県の新定番！ 牛骨ラーメン(醤油・味噌・塩) 780円
SNS特典 トッピング1品サービス ※1グループ全員利用可
鳥取市 札幌亭 店主が試行錯誤し完成した牛骨ラーメン。牛脂の甘みと香ばしさを感じるスープと、少し固めの麺が絶妙にマッチした味です。
☎0857-28-2441 鳥取市湖山町北2-134
11:00~21:00
不定休 店舗前8台、向かい6台



鹿骨から出汁を取った濃厚な担々麺

担々麺&から揚げ 980円
SNS特典 次回来店時100円OFF
鳥取市 Local Dining STORY'S 湖山店 県産の鹿骨と鶏ガラなどの自家製スープに芝麻醬、豆板醤などをブレンドした本格派。唐揚げもセットでボリュームです。
☎0857-38-8011 鳥取市湖山町東2丁目133
ランチ11:00~14:00(L、O、13:30)、ドリンクオーダー11:00~17:00
水 多数 www.instagram.com/stories364/



大山どりの鶏ガラ醤油 後味のよい清湯スープ

わんたんめん 900円
SNS特典 会計時100円OFF ※1人1回まで可
鳥取市 麺屋 玖 (きゅう) こだわりの味を追求し、上品な旨みに仕上げた醤油味のスープ。地元野菜を中心に使用。大山どりの鶏チャーシューも絶品です。
☎0857-20-2340 鳥取市正徳寺107
11:30~14:30、18:00~21:00(日は昼のみ営業)
月 有



鳥取県のご当地ラーメンを知ろう！

- 素ラーメン**
うどんだしに中華麺が入ったちょっと不思議なラーメン。戦後、鳥取市の武蔵屋食堂から誕生。グルメ漫画に登場し、一躍全国区となりました。独自の工夫をこらしたオリジナルタイプも続々登場しています。
- 山陰ちゃんぽん**
ちゃんぽんといえば、炒めたたっぷりの野菜に白いスープを思い浮かべがちですが、鳥取のちゃんぽんは、たっぷり具材のあんかけ。ボリュームたっぷりの一杯に心もおなかも満たされます。
- 牛骨ラーメン**
全国的にも珍しい牛骨スープを使った醤油味のラーメン。和牛や酪農の産地として名が知れる琴浦町を中心に、鳥取県中部~西部に提供店があります。ラーメン店だけでなく、食堂で提供されることもしばしば。
- 鳥取牛骨ラーメン応援団**
牛骨ラーメンを愛する人たちが集まり、鳥取県中部を中心に活動している団体です。ラーメン店はもちろん、食堂も加盟しています。
- 米子牛骨ラーメン同盟**
米子市内の牛骨ラーメン店主たちが「牛骨ラーメンを全国区」にすべく、立ち上げた同盟。鳥取県内の牛骨ラーメン店と切磋琢磨し、ブランド確立を目指しています。

掲載のラーメンを SNSに投稿して \6/26~7/31/ 特典GET!!^{with}抽選でプレゼントが当たる!!

この3つのハッシュタグを必ずつけて投稿↓
#鳥取ラーメン #とりたべ #食パラ

Twitter、Instagramに注文したラーメン写真をハッシュタグをつけて投稿しよう! 投稿画面を見せるだけで、割引などの特典を受けることができます。さらに抽選で鳥取県食のみやご推進課より豪華プレゼントが当たるチャンス!

詳しくはQRコードからご確認ください↑



菌叢研究所が開発 厚肉のキクラゲ
 長崎ちゃんぽん レギュラーサイズ ¥690円
SNS特典 ぎょうざ(3ヶ)サービス ※1人1回まで可
鳥取市 リンガーハット イオン鳥取店
 リンガーハットのために開発されたキクラゲ。たっぷり入った国産野菜と、もちもちの自家製太麺で満足感が得られる長崎ちゃんぽんです。
 ☎0857-51-0800 鳥取市天神町1-1階フードコート
 11:00~20:00
 イオン鳥取店の営業日による 鳥取市イオン鳥取店駐車場利用



若桜町食材で作る えごまラーメン
 えごまラーメン ¥650円
SNS特典 ソフトドリンクサービス
若桜町 道の駅若桜 桜ん坊
 醤油ベースのあっさりスープ。若桜町産のえごま、吉川豚をトッピング。食感、香りも楽しめる太麺で満足感が得られる長崎ちゃんぽんです。
 ☎0858-76-5760 八頭郡若桜町若桜983-2
 9:00~15:00
 月曜不定休 有 michinoeki-wakasa.com/



海老の香りが際立つ 漆黒のラーメン
 ブラックラーメン ¥770円
SNS特典 レアチャーシュー1枚サービス ※1人1回まで可
若美町 めん処 日の出丸
 県産醤油を使用した深いコクのスープと香ばしい海老の香りがベストマッチング。力強い醤油の旨さが自家製の細麺と絡み合います。
 ☎0857-77-3988 若美郡若美町新井339-3
 11:00~15:00、14:30、夜営業土、日、祝17:30~L.O.20:00
 火 12台



鳥取名産白ねぎ使用 自慢の食材と食感
 元祖白ねぎ6〜めん(醤油) ¥980円
SNS特典 ぎょうざ(5ヶ)1人前サービス ※他サービス併用不可
鳥取市 本家夢屋 扇町店
 地元の人の口に合うよう研究された麺、スープが自慢! スライスされたシャキシャキ白ねぎたっぷりラーメンが絶品です。
 ☎0857-25-5755 鳥取市扇町130
 11:00~15:00、17:00~21:00
 水 6台 yumeya-go.jp/



炙りねぎがたまらん 吉成店人気ラーメン
 吉成ラーメン ¥750円(改定有)
SNS特典 ハーフチャージサービス ※吉成ラーメン1杯につき1皿
鳥取市 餃子専門店心意気 大坂王将 吉成店
 少し甘めのコクのある醤油ベースのスープで、炙った鳥取県産のねぎの香ばしい旨味がアクセントにクセになるラーメンです。
 ☎0858-53-0567 鳥取市吉成779-1
 11:00~23:00(L.O.22:00)
 無休 有



みずみずしい夏野菜 麺との相性抜群!
 HOME特製冷やし中華 ¥900円
SNS特典 セットドリンクサービス
八頭町 HOME8823
 全て県産の夏野菜をふんだんに使用した夏の定番冷やし中華。特製ダレと一緒にツルツルと召し上がれ!
 ☎0858-71-0291 八頭郡八頭町見橋176-4
 11:00~14:30(L.O.14:00)
 水 有



たっぷりネギと 魚介系スープが合う
 ネギキャンラーメン 味玉のせ ¥880円
SNS特典 味玉orご飯サービス ※鳥取県内でも利用可
八頭町 麵屋 周月 鳥取八頭店
 店内製麺、無化調が自慢のラーメンに、湯梨浜町の青ネギをたっぷり!ネギは店内手切りで鮮度抜群!シャキシャキ感が楽しめます。
 ☎0858-71-0756 八頭郡八頭町奥谷139-2-2
 11:00~21:00
 水 有 www.shugetsu-tottori.com/



鳥取和牛のヨクが 旨さの秘密
 牛骨ラーメンセット ¥700円
SNS特典 10%OFF
鳥取市 焼肉屋 大平門 湖山店
 鳥取和牛にこだわった焼肉屋のランチ限定のお得なラーメンセット。鳥取和牛の牛脂がスープにコクを出し、ライスとの相性も最高です。
 ☎0858-32-1313 鳥取市岩吉195-6
 火~金12:00~15:00(L.O.14:30)、17:00~21:30(L.O.21:00)、土日12:00~14:00(L.O.13:30)、17:00~22:00(L.O.21:30) 水、木 40台



天然の猪肉を味わう 気軽にジビエ!
 いのししラーメン ¥770円
SNS特典 10%OFF ※1投稿につき1人1回まで
琴浦町 くつろぎ亭 ひこべえ
 猪骨からじっくりと出汁を取ったあっさりとしたスープに、猪肉の香ばしいチャーシューをトッピング。おいしくて、地球に優しい一杯です。
 ☎0858-52-1028 東伯郡琴浦町八橋171-8 11:00~14:00、17:00~24:00 日(日祝祭日の場合、月) 有



大山豚の旨さと 生姜を味わう一杯
 生姜醤油ラーメン ¥770円
SNS特典 100円キャッシュバック ※1投稿につき1人1回まで
琴浦町 麺や たまゆら
 「長岡生姜醤油ラーメン」を長年研究した一杯。大山豚・大山どりを12時間煮込み、黄金しょうがを効かしたスープが絶品!
 ☎090-6410-4089 鳥取市坂町2-239-52 11:00~14:00 木 有



縮れ麺がスープに 良く絡む!
 牛骨ラーメン 並(玉) ¥700円
SNS特典 牛骨ラーメン50円OFF ※1人1回まで
倉吉市 縁〜えにし〜
 県産の牛骨を使ったご当地ラーメン。麺は0.5玉から2玉まで量を選ぶことができます。数量限定のミニチャーシュー丼とセットで味わうのもおすすめです。
 ☎090-6410-4089 鳥取市坂町2-239-52 11:00~14:00 木 有



湯梨浜産梅を使用 進化系牛骨ラーメン
 牛骨ラーメン しお(梅) ¥700円
SNS特典 100円OFF ※1投稿につき1人1回まで
湯梨浜町 KIKKA
 4月に移転オープンした同店。牛骨×梅のスープは深いピンク色。シソがアクセントになり、八角香る自家製メンマ絶品です!
 ☎0858-32-2633 東伯郡湯梨浜町藤津512-1 12:00~15:00 (土日11:00~)、17:00~20:00 月、木、土、日 3台



倉吉産味噌を厳選 香り豊かなツボ湯!
 倉吉みそ6〜めん ¥900円
SNS特典 10%OFF ※1投稿につき1回まで
倉吉市 炭焼チャあしゅう 大香房
 「ヒシカラ味噌」「サカタ味噌」など4種の味噌を独自ブレンド。地元野菜はどっさり、大山どりとチャーシューもたっぷりのせた名物らめんです。
 ☎0858-26-4468 倉吉市清谷町2-40 11:00~15:00(L.O.14:30)、17:00~21:00(L.O.20:30) 月 有 www.taihei-go.com/



薬味が効いた さっぱりとした二杯
 牛骨ラーメン ¥700円
SNS特典 牛骨ラーメン注文で鳥籠茶1杯サービス ※1人につき1回
倉吉市 レストラン三日月
 県産の牛骨でとった出汁をベースにした醤油味の懐かしいラーメンで、風味豊かな薬味がアクセントに! メニューも多く、行くたびに楽しさがある店です。
 ☎0858-22-3586 倉吉市新町3-2334 11:30~14:00、17:30~21:00 火 有



大満足のボリューム 食欲そそる香ばしさ
 五目ラーメン(並盛) ¥800円
SNS特典 五目ラーメン(並盛)50円OFF ※1投稿につき1人1回まで
倉吉市 ラーメン大八
 昔から変わらない自家製スープに、県産の野菜をたっぷり合わせた五目ラーメン。幅広い世代に愛されるラーメン店です。
 ☎0858-26-1758 倉吉市山根557-1ハープルタウン あじろアフロ内 10:00~19:00(L.O.18:20) 水(5.15.25の水は営業) 有



柔らかいホルモン 甘辛く濃厚な二級品
 煮込みホルモンラーメン ¥1,100円
SNS特典 煮込みホルモンラーメン100円OFF ※1投稿につき1人1回のみ
倉吉市 焼肉ミッキー
 県産牛を一頭買った新鮮なホルモンが主役。牛骨出汁ベースで作った独自レシビの味付けで、オリジナリティ溢れる特製ラーメンです。
 ☎0858-28-1003 倉吉市秋吉302-3 11:00~14:00(L.O.13:30)、17:00~21:30 (金土日祝前日は22:00) 木 有



試行錯誤の未完成 珠玉の黄金スープ
 牛骨ラーメン しょうゆ(極み白) ¥730円
SNS特典 大盛サービス ※1投稿につき1人1回まで
琴浦町 牛骨ラーメン たかうな
 県産牛骨や地元の薄口醤油使用のスープ。注文後に炙ったトロ口、大山豚のチャーシュー。地元の味にこだわった一杯です。
 ☎0858-53-2550 東伯郡琴浦町下伊勢527-6 11:00~14:30、全日は夜営業(17:30~20:00) 月(祝日の場合は昼のみ営業) 有



ヒシカラの味噌を使用 ビリ辛の肉みそが絶品!
 角煮肉みそラーメン ¥930円
SNS特典 角煮肉みそラーメン50円OFF ※1人1回まで
湯梨浜町 中華レストラン 悟空
 角煮やわらかでジューシーな肉みそラーメン! その他、定食などボリューム満点のメニューが勢ぞろいの悟空。本格的な中華料理が食べられます。
 ☎0858-35-4705 東伯郡湯梨浜町久留11-2 11:00~14:00、17:00~20:00 木 有



厳選した岩塩使用 牛骨100%のスープ
 牛骨ラーメン ¥720円
SNS特典 味玉トッピングor大盛サービス ※1投稿につき1人1回まで
倉吉市 麺屋 八兵衛
 こたわりのスープがよく絡むちぢれ麺に、長時間煮込んだトロトロチャーシュー。県産の牛骨スープがたっぷり系ながらまろやかな味わいの逸品です。
 ☎0858-26-3555 倉吉市福庭町1-101 11:00~14:30、18:00~20:30 火 有



自家製練りごまの 旨味タレが濃厚!
 冷やし担々麺 ¥900円
SNS特典 冷やし担々麺50円OFF ※1人1回まで
倉吉市 らーめん豚龍(とんりゅう)
 メインのチャーシューは県産の豚バラを使用。濃厚な冷やし担々麺は限定品! こつラーメンやちゃんぽんなどラーメンも種類豊富です。
 ☎090-9166-5027 倉吉市上井町2-1-7 不定休 有 11:30~14:30、18:00~24:00 ※時短営業有



魚介系和風だし 燻製らーめん
 燻製らーめん ¥850円
SNS特典 燻製たまご1個サービス ※1投稿につき1人1回
倉吉市 燻製道楽
 スープには自家製燻製醤油、麺やチャーシュー、卵まで県産にこだわります。化学調味料不使用で香り高く優しい味わいです。
 ☎0858-27-0019 倉吉市北野776-9 11:30~14:00、17:30~21:00 (6〜めん提供は夜営業と日曜のみ) 水、木 有



倉吉の桑田醤油 絶品牛骨ラーメン
 牛骨ラーメン(しょうゆ) ¥750円
SNS特典 50円OFF ※1投稿につき1人1回
三朝町 みささの味処 縁がわ
 三朝の温泉街に佇む食事処。香りのよい桑田醤油の濃口を使用した、こだわりの一杯。大人数の場合、事前予約がおすすめです。
 ☎0858-43-0006 東伯郡三朝町三朝890 11:30~14:00、17:30~21:00 火 有



白バラ牛乳を使用した ココだけのラーメン!
 鳥取牛乳麺(鳥取ホワイト) ¥650円
SNS特典 次回使える100円OFF券進呈 ※1回につき1人1枚
倉吉市 食事の国所 扇雀食堂(せんじゃく)
 約半世紀にわたる倉吉の人々に愛されている扇雀は、ラーメンや定食などメニュー豊富。牛乳麺は「ひなビタ」応援団のメニューの一環として開発された逸品です。
 ☎0858-22-2747 倉吉市大正町1079-8 11:00~13:30、17:00~20:00 日、祝 10台



スープとの相性抜群! 牛すじトッピング!
 牛骨ラーメン ¥750円 (牛すじトッピング ¥400円)
SNS特典 100円トッピングサービス ※1投稿につき1人1回まで
琴浦町 鳥取牛骨ラーメン 京ら ボート赤崎店
 一番人気の県産牛すじ。牛骨ラーメンはチャーシューも牛肉。まさに牛尽くしの一杯です。京都らめんと同じメニューが堪能できます。
 ☎0858-55-5055 東伯郡琴浦町別所255 道の駅ボート赤崎内 11:00~15:00、17:30~20:00 不定休 有



ボリューム満点の お得な特製ラーメン!
 特製ラーメン(並盛) ¥1,100円
SNS特典 ライス(食べ放題)無料
米子市 横浜家系ラーメン 伯耆家
 県産豚骨と大山どりの鶏ガラで出汁を取り、須山醤油を使用したスープは味が格別! 具材もたっぷり贅沢な家系ラーメンです。
 ☎0859-29-6565 米子市夜良街3078-98 平日 10:30~L.O.21:00、土日 10:30~L.O.15:30 無休(臨時休業はTwitterにて発信) 有



豚骨醤油スープは うま味とコクが凝縮
 ラーメン ¥850円
SNS特典 半熟味玉1個サービス ※1人1回限り
米子市 村井村
 約100kgの県産豚骨をじっくり煮込んで作る濃厚豚骨醤油のスープが特徴。太い麺や具材とよく絡んで箸が止まらない!
 ☎0859-57-9929 米子市新開7-5-46 11:00~16:00、17:00~21:00 火 有



出汁と白バラ牛乳 数量限定の逸品!
 みるくの里ラーメン ¥1,180円
SNS特典 白バラ牛乳1杯サービス ※みらこの里ラーメン注文に限り
伯耆町 大山まきば みるくの里
 白バラ牛乳30%使用のスープに、鳥取県産牛肉の手作りローストビーフと煮卵をトッピング。ガーリックソースも付いてきます。
 ☎0859-59-9139 西伯郡伯耆町小村2-11 10:00~17:00 火 有 有 dairiyo.or.jp/home-of-milk/



地元須山醤油直送 生きた醤油のラーメン
 生醤油担担麺 ¥780円
SNS特典 次回使える半餃子無料券進呈 ※1人1回限り
米子市 四川担担麺 虎嘯(こしょう)
 淀江の老舗「須山醤油」から直送された、熟処理を施していない醤油「生醤油(きあひ)」を使用。奥深い味わいが口いっぱい広がります。
 ☎0859-59-9139 米子市新開5-8-37 11:00~L.O.14:30、18:00~L.O.21:00 木、月曜夜 16台 www.koshou-ramen.com/

