

第11回

おいしいいたけを 食べに行こう！

とつとり115フェア

いちいちご

鳥取の逸品を当てよう！

対象メニューや食べて応募して



期間限定の旬のごちそう♪

年に一度の肉厚しいいたけ祭り！

2026.2.7(土)▶2.23(月・祝)

とつとり115フェアの楽しみ方

① お店を探す！



とつとり115フェアのお料理を提供しているお店を探して、フェア対象のメニューを注文

お店の一覧はこのチラシの裏面に、メニュー一覧は特設サイト（裏面右上 QR コード参照）に掲載しています。

とつとり 115 とは……

② 食べる！



食べる前にお料理を撮影!!
そして美味しいお料理を楽しむ♪

※撮影の際はお店の方に許可をもらってください。
※ハガキで応募する場合は写真は不要です。

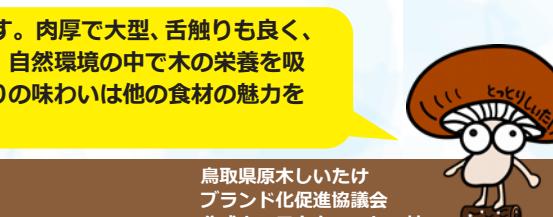
とつとり 115 は鳥取生まれ、冬が旬の原木しいたけです。肉厚で大型、舌触りも良く、きめ細かい肉質で「山のアワビ」と称されることも！ 自然環境の中で木の栄養を吸収し、じっくりと育ちます。奥深い香りと旨味たっぷりの味わいは他の食材の魅力を引き出し、いろいろなお料理で楽しめます。

③ 応募する！



インターネットの応募フォーム
またはハガキで応募！

インターネットの応募フォーム（裏面参照）、
またはハガキで応募して下さい。対象メニューを
ご注文の度、何度でもご応募可能です。



主催：鳥取県原木しいたけブランド化促進協議会

事務局：とつとり115フェア事務局

電話 (0857)36-8115 (菌興椎茸協同組合内)

鳥取県原木しいたけ
ブランド化促進協議会
公式キャラクター しい坊
©2025 Tottori Log-grown Shiitake Mushroom
Branding Promotion Council

115フェア 参加店舗一覧

対象メニューと最新の店舗リストは
特設サイトで紹介♪
<https://sites.google.com/view/tottori-115-fair/>

※参加店舗は増える可能性があります。最新情報は特設サイト（上記）でご確認ください。



エリア	店舗名	住所	電話	お店の紹介
東部	梅乃井	鳥取市元魚町 1-215	0857-22-5383	郷土からの恩恵と食に携われる方々、御客様の大きな喜びに繋がります様、御料理致します。
東部	café 木の香り	鳥取市栄町 659	0857-29-0035	皆様を笑顔で元気にしたいという思いで愛情込めて毎日やくせんカレーを作っております。美味しい食べて元気に美しく、食べた食材（やくせんカレー）が薬になるといいですね。
東部	カフェ・ダール ミュゼ	鳥取市東町 2-124 鳥取県立博物館内	0857-20-2520	ミュゼは鳥取県産の食材にこだわって、美味しい身体に良いメニュー作りを心掛けております。
東部	かぶら亭	鳥取市末広温泉町 655-2	0857-29-8668	地産地消で和食の店です。
東部	香豊堂	鳥取市千代水 1-68-2	0857-50-0884	古民家の様な、温もりのある店内で手作りにこだわった体に優しいごはんをどうぞ。落ちつか座敷席で心も体もホッとする時間をお楽しみください。
東部	喫茶 ベニ屋	鳥取市末広温泉町 129	0857-22-2874	創業より 77 年、変わらぬ味のカレーをお出ししています。
東部	串天ぶら・おさかな モリノスケ	鳥取市永楽温泉町 253-2 フレックスビル 1F	0857-29-5511	地元で採れる多種多彩な新鮮食材を中心に、天ぷら串・新鮮魚介・もつ鍋・点心など季節ごとにメニューを変えて旬の味わいを提供しています。
東部	ピツツエリアレオーネ	鳥取市末広温泉町 159-7 バステル i	0857-36-3654	イタリア製石窯の薪焼きナポリピッツァと、鳥取の旬の食材とイタリアの食材を織り交ぜたイタリア料理のお店。ソムリエの資格を持つ店主のセレクトするワインも是非！
東部	FINCA de ECOBON	鳥取市気高町睦達 183-1	090-1838-7432	コロンビアのコーヒー地帯にある農家別荘（finca）をコンセプトにした原木椎茸農家直営のお店です。
東部	道の駅西いなば気楽里 レストラン鷺峰山	鳥取市鹿野町岡木 280-3	0857-82-3178	浜村鹿野温泉 IC を下車 1 分、道の駅西いなば気楽里内にあるレストランです。鷺峰山など景色を楽しみながら開放的な空間でお食事いただけます。
東部	麺屋 玖	鳥取市正蓮寺 107	0857-20-2340	大山どりを使用した、清湯スープのらーめんを提供しています。
東部	焼き鳥たるや 鳥取駅南店	鳥取市富安 2-25-2	0857-22-4099	子連れの家族や女性の方も来店しやすいアットホームなお店です。基本の焼き鳥を中心に一品料理、ご飯ものもあります。なくなり次第終了、ご予約の方を優先させていただきます。
東部	やきとりのこころ屋	鳥取市弥生町 263-3-1	0857-21-8255	鳥取県産の新鮮な鶏を一本一本丁寧に炭火でじっくり焼き上げております。少人数から大人数までご利用いただける繁華街に併む焼き鳥店です。
中部	薬膳食堂犬挾	倉吉市関金町山口 2030-46	0858-45-1314	豊富な地元食材を使って特徴あるメニューを提供すると共に体調に合わせた食材を摂ることで体調管理のお手伝いをしています。
西部	緑水園	西伯郡南部町下中谷 606	0859-66-5111	窓の外に湖畔の眺めが広がるレストラン。季節の山菜など里山の幸を味わえる一皿や日替わりランチなど、ドライブがてら立ち寄りください。

おいしさの秘密♪

とっとり 115 の魅力紹介

おいしいだけじゃない

① 鳥取生まれ

とっとり115の品種は「菌興（きんこう）115号」という名前のしいたけの品種です。鳥取市にある日本きのこセンター菌蕈（きんじん）研究所が約20年かけて開発しました。



② 里山を守る

原木しいたけ栽培は樹齢15~20年の木を伐採して使います。切株からは新たな芽が出て再び成長します。定期的に伐採することで適度な光や水が行き渡り、里山を守ることにつながります。



③ じっくり成長

一般的に、しいたけが顔を出してから収穫するまで4~5日かかりますが、とっとり115は40日以上になります。じっくりと育って厚みを増し、旨味を蓄えます。



プレゼントキャンペーン

ご応募いただいた方の中から抽選で **15名様** に「鳥取の逸品」プレゼント!!

A賞 とっとり115生しいたけ（日本きのこセンターグループ提供） 5名様

B賞 ねぱりっこ（JA全農とっとり提供） 2名様

C賞 らっきょう詰め合わせ（JA鳥取いなば提供） 2名様

D賞 白葱（JA鳥取中央提供） 2名様

E賞 GABA米パックご飯詰め合わせセット（JAとっとり西部提供） 2名様

F賞 鳥取県産材の一輪挿し（鳥取県森林組合連合会提供） 2名様

Wチャンス賞 外れた方にも!
再抽選で10名様に
オリジナルトートバッグをプレゼント!



2.はがきで応募 応募締切：2026年3月2日（当日消印有効）

郵便はがきに ①住所 ②氏名（ふりがな） ③電話番号 ④食事をした日付とお店の名前 ⑤食べたお料理の名前と感想 ⑥ご希望のプレゼント名 ⑦とっとり115フェアをどこで知ったか、をご記入の上、下記応募先にお送りください。対象メニューをご注文の度、何度もご応募できます。

応募先：〒680-0864 鳥取市吉成140-1

菌興椎茸協同組合内 とっとり115フェア事務局

たくさんのご応募 お待ちしています♪

SNS で情報発信中!!

Facebook



Instagram



X



下記QRコードからアクセスして、アンケートにご記入の上ご応募ください。※本フェアのお料理の写真が必要です。

投稿していただいたお写真は、本フェアのSNS等で使用させていただくことがありますのでご了承ください。（その際は匿名にいたします。）また、お店に無断での撮影・投稿はご遠慮ください。