

ようこそ、鳥取クールライブラリー別館へ。好きなスイーツを選んで、実際に楽しみに行ってみるべし!

お城で楽しむ抹茶の風味が実に豊かな逸品



「抹茶プリン」
600円

米子市定江町佐内1605-1
お菓子の蔵城内
TEL 0859-39-4111

昭和40年頃のメニューにも使われている
昭和の貴重な逸品!

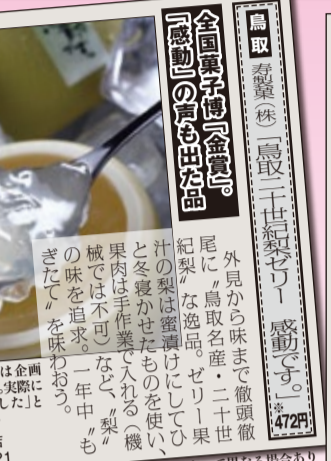


作り方も当時のまま。半世紀以上続く大定番
鳥取「アイス」
530円



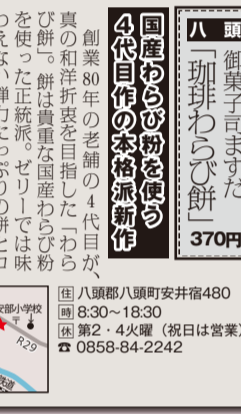
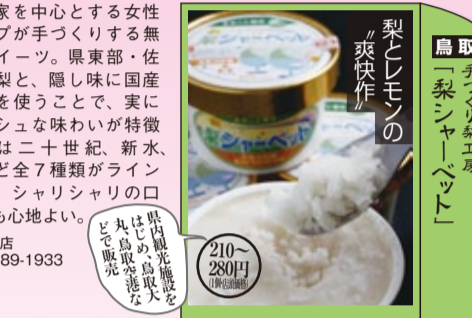
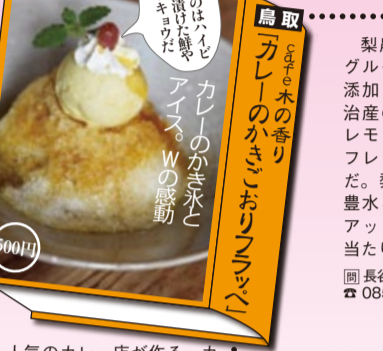
「加羅の風」
500円
水産業の技を活かした「フワフワ氷」に驚く

氷菓シャーベット事典
雪、アイス、カレー、梨、ぶどう



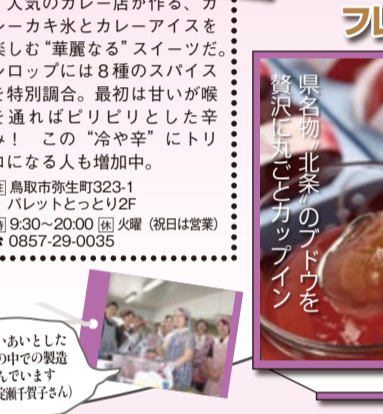
米子 創業30年の老舗の人気作
「抹茶プリン」

涼和菓子新聞棚
抹茶、コーヒー、梅ゼリー、二十世紀梨



米子 創業30年の老舗の人気作
「抹茶プリン」

涼和菓子新聞棚
抹茶、コーヒー、梅ゼリー、二十世紀梨



「ソフト」ペストセラーズ IN TOTTORI 自家製フルーツに、牧場直送のミルク。ブランド卵、地紅茶、今話題の鳥取県のソフト、一挙見せます!

カフェテリアアベゼ
約40種、広さ日本一ともいわれる名物ファームの果物が入る人気の品。名峰・大山の恵みを感じるべし。
TEL 0859-75-3393

特産センター 野の花
アイガモ農法の南部町産古米を練り込む。トッピングに白米と古米のポン菓子と、「米」尽くし。
TEL 0859-48-3087

とっとり花回廊
東伯産の梨を使用しシャリッとしたシャーベットにも似た食感。ヨーグルトを思わせる爽やかな酸味も美味。
TEL 0859-48-3030

緑水園
発売して10年、地元民が「来たら必ず食べてくれる」(店主)という「ご当地グルメ」。果肉の食感も楽しい。
TEL 0859-66-5111

鳥取県民がアイス
「白バラ」のアイス
牛乳製造に続きデビューした半世紀以上、愛される逸品
TEL 0858-35-3931

大山高原ソフトクリーム
ソフトクリームの中まで、ついでにアイスも楽しめる。
TEL 0859-52-2420

大山まきばみるくの里
連休には1日約5000本出る大人気商品。乳業メーカー直営店ゆえ「牛乳本来の味」を追求。2本いきたい!(笑)
TEL 0859-52-3698

大山トム・ソーヤ牧場
ヤギミルクの粉末とバニラソフトを合わせたレアな一品。脂肪分が低く、お腹に不安がある人にも優しいぞ。
TEL 0859-27-4707

白鳥の里内 名水喫茶
名物「どんぐり」(苦味が少ないマツタケの実)を粉にし、焙煎してソフト生地にイン。ハマってさあ大変!?な逸品だ。
TEL 0859-56-6798

酪農家の「思い」も入った牛乳の旨さを活かしたアイス
「牛乳のスペシャリスト」が作る逸品、それが「白バラ」のアイスだ。実際の現場も「牛乳、素材を活かした味を出すようにしています」(製品開発センター係長・杉川京子さん)と、素材重視の意識がある。組合員は酪農家、そして組合は土や草、(良い)牛乳作りの指導を行うなど、「いい原乳」のための体制も整っている。「原料に優る製品無し」という考え方を持っています。安心安全であることも確認しながら作っています。(杉川さん)。

豪山円ロッジ
大山町の人気特産品「香取村のむヨーグルト」をソフト用にアレンジ。爽やかな喉越しとスッキリ感を楽しもう。
TEL 0859-52-2311

道の駅 大山恵みの里
西日本有数の産地・陣橋の紅茶を煮出して練り込んだ生地。ロク々に「ミルクティー」というほど、「紅茶」なのだ。
TEL 0859-54-6030

カウーのみるく館
生乳をたっぷり使った牛乳の旨味が詰まった一本。最初はサラリ、そのあとに口中に広がるミルクは実に濃厚。
TEL 0858-52-2211

道の駅はわい
旅行誌「じゃらん」の特集※にて県内で唯一選出された名物。和梨と二十世紀を混合したスキレット。
TEL 0858-35-3933

酪農家の「思い」も入った牛乳の旨さを活かしたアイス
「牛乳のスペシャリスト」が作る逸品、それが「白バラ」のアイスだ。実際の現場も「牛乳、素材を活かした味を出すようにしています」(製品開発センター係長・杉川京子さん)と、素材重視の意識がある。組合員は酪農家、そして組合は土や草、(良い)牛乳作りの指導を行うなど、「いい原乳」のための体制も整っている。「原料に優る製品無し」という考え方を持っています。安心安全であることも確認しながら作っています。(杉川さん)。

Milkyway (ミルクウェイ)
牛乳宅配業者経営のアイスクリーム店の一番人気。しつかりと濃い味で150円! 1/3のキッズサイズもあり。
TEL 0858-48-3288

菓子工房 シェル・ボール
パライシエが厳選した県産の牛乳と生クリームで作り上げた、完全手作りソフト。じっくり食した逸品だ。
TEL 0858-35-5355

フレッシュパーク若葉台 美歌
牧場に牧場直売センターからは自家牧場の生乳を使い無添加で20年間変わらぬ味。ほどよい甘さと、生乳ならではのしっとりしたコクが特徴。
TEL 0857-52-1133

大江の郷自然牧場 ココアガーデン
その濃厚さに全国にファンが多い自家製「天美卵」を使用。カスタードのようなコクは忘れられない味だ。
TEL 0120-505-606

酪農家の「思い」も入った牛乳の旨さを活かしたアイス
「牛乳のスペシャリスト」が作る逸品、それが「白バラ」のアイスだ。実際の現場も「牛乳、素材を活かした味を出すようにしています」(製品開発センター係長・杉川京子さん)と、素材重視の意識がある。組合員は酪農家、そして組合は土や草、(良い)牛乳作りの指導を行うなど、「いい原乳」のための体制も整っている。「原料に優る製品無し」という考え方を持っています。安心安全であることも確認しながら作っています。(杉川さん)。

「自然」の味と冷たさを心ゆくまで。江府名産の氷「奥大山森の氷姫」
食の鳥取県 食のみやこ鳥取県フェスタ
9月11日(土)~12日(日) (入場無料)
甘くて美味しい「鳥取県」へ 次回予告