

New わお

全国の旬、今これ！情報

観光、グルメや全国の今“こし！”情報を届ける楽しいサイトです。

PC <http://wowmap.jp/wm>

全国の道路情報について詳しくは

**日本道路交通情報センター**

電話番号案内Webサイト

URL:<http://m.jartic.or.jp/>

携帯短縮ダイヤル #8011

※携帯やPHSで#8011をダイヤルすると、最寄りのセンターオペレーターにおられます。QRコードのセンターオペレーターの電話番号を検索できます。

全国共通ダイヤル 050-336

センターにつながりオペレーターがお答え

全国高速ダイヤル 050-336

高速道路情報を自動応答で案内

道路交通情報Now!! <http://www.jartic.or.jp>

てんざん

山陰海岸国立公園



梨  
柿  
白ねぎ  
らっきょう

\*花御所柿(はなごよかき)  
【輝太郎】(かいたろう)

大山から日本海に吹き降ろす  
冷涼な風と土壤が育む白ねぎ  
は甘く、やわらかい口あたり。

砂丘畑で栽培される大玉で細  
長く、色が白くシャキシャキした  
歯ごたえ。



ねばりっこ  
岩がき(夏輝)  
シロイカ  
モサエビ

鳥取県の園芸試験場で開発育成された長いもの新品種。肉質が緻密で粘りが強くアワが少ないのが特徴。

鳥取でとれた岩がきは「夏輝(なつき)」と呼ばれ、素潜り漁等で採られた天然もの。鳥取の夏を代表する味覚。

地元ではシロイカと呼ばれるケンサキイカ。甘みが強く濃厚な味わいが人気の、鳥取の夏を代表する味覚。

# 食みや鳥取県

おいしさ満点！とつどりブランド



「鳥取草王」  
「菌蓋115号」を用いて、原本栽培され傘絆・厚さなどの規格を満たした生しいたけ。肉厚で弾力、風味があり「山アワビ」とも称されるきのこの最高級ブランド。



鳥取の豊かな自然環境で育てられた脂が違う、突き抜ける風味と繊細な舌ざわり。中でもオレイン酸をより多く含むワニアン上の「鳥取和牛オレイン55」は一度食べていただきたい奇跡の和牛。



大きくなるほど脂ののりが良くなるのが特徴。約10%以上の脂肪を持つ全長20cm以上の「とろはた」は、とろける旨さに自信アリ。



甘みの強い大玉西瓜は鳥取県が誇る夏の逸品。



歯ごたえが良く、脂肪分が少なぐれりで、コクと旨味が備わっている鳥取の地鶏。

「米の食味ランク」で4年連続最高評価！鳥取県白慢のお米。

やわらかくて香りのよいシカ、旨みがのったイノシシ。森の恵みをいただく。

てんざん

山陰海岸国立公園

