

2025年5月30日

鳥取県 令和の改新戦略本部 政策戦略局 広報課

ワインとのペアリングなど新感覚のらっきょうの魅力を発信
生産量日本一 旬の「鳥取県産らっきょう」を味わう特別メニュー

「シャキっと！鳥取らっきょうグルメフェア

～心満たすワインとのハーモニー～

6月2日（月）から「とっとり・おかやま新橋館」にて開催

日本一のらっきょうの収穫・出荷量を誇る鳥取県では、鳥取県産らっきょうが5月22日（木）から販売開始されています。旬のらっきょうの魅力を県外の皆様にも体験いただくため、6月2日（月）から東京新橋にあるアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」の2階ビストロ・カフェ「ももてなし家」にて、「シャキっと！鳥取らっきょうグルメフェア～心満たすワインとのハーモニー～」を開催します。旬のらっきょうをふんだんに使用した限定メニューを、鳥取県自慢のワインと一緒に楽しみいただく新感覚の食体験をぜひご堪能ください。



【鳥取県産らっきょうの特徴】

水の少ない砂丘地でも栽培できる作物として、鳥取県ではらっきょうの栽培が盛んです。

水はけが良く、昼夜の寒暖差が大きい砂丘地の気候で栽培した鳥取県産のらっきょうは、シャキシャキとした歯ごたえと色白な外観が特徴で、全国でもトップクラスの品質と生産量を誇っています。



【美味しい召し上がり方】

らっきょうは、一般的な甘酢漬だけでなく、塩漬や梅酢漬、たまり漬など、様々な味わいが全国で楽しまれています。鳥取県やJA鳥取いなば、JA鳥取中央などでは、漬け方講習会を各地で開催しており、根つきと洗いの違いや、漬け方のコツを丁寧に解説してくれるので、どなたでも美味しいらっきょう漬を作ることができます。

期間限定開催「シャキッと！鳥取らっきょうグルメフェア～心満たすワインとのハーモニー～」

6月2日（月）から6月中旬まで、「とっとり・おかやま新橋館」2階のビストロ・カフェ「もてなし家」にて、「シャキッと！鳥取らっきょうグルメフェア～心満たすワインとのハーモニー～」を開催します。今回のフェアでは、鳥取県自慢のらっきょうをワインと相性の良いメニューにアレンジ。フェア期間限定で県産ワインの取扱品目も増やしておりますので、ワインの飲み比べも楽しんでいただけます。らっきょうの新たな可能性と、ワインとの奥深いハーモニーを、この機会にぜひご堪能ください。

▼らっきょうとクリームチーズのクラッカー（900円税込み）

らっきょうのピクルスの酸味とこっくりまろやかなクリームチーズの味わいは相性抜群。

☆おすすめのペアリング：

兎ッ兎ワイナリー「シャルドネ2024」1,500円

瑞々しい酸と芳醇な果実味が溶け合う、バランス美を極めた辛口白ワイン。



▼らっきょうと鳥取和牛のローストビーフのクラッカー（1,800円税込み）

鳥取県が誇る特産品「鳥取和牛」とらっきょうの夢のコラボ。
鳥取和牛の上質な脂をらっきょうの爽やかな味わいが引き立てます。

☆おすすめのペアリング：

大山ワイナリー「メルロー2015」1,000円

甘いベリー系の香りと渋みとの絶妙なバランスが特徴。

今回のイベントをもって完全に販売終了となります。

二度と出会えない特別な味を、ぜひこの機会にご堪能ください



▼砂丘らっきょうのピクルス（700円税込み）

白ワインに合うよう味わいを調整した、もてなし家特製ピクルス。
シャキッとしたらっきょうの食感があとを引く美味しさです。

☆おすすめのペアリング：

北条ワイン「地図ラベル 白」800円

キリッとした酸味があり、ソフトで口当たりが良く、後に心地よい安堵感を感じる味わい。



▼砂丘らっきょうのアヒージョ (900円税込み)

加熱しオイルをたっぷりと含んだらっきょうはしっとりした食感。大山ハムのソーセージや旬の野菜をたっぷり使用した、取り分けて楽しい鳥取ならではのアヒージョは、キレのある白ワインにピッタリです。

☆おすすめのペアリング：

兎ッ兎ワイナリー「ヤマブラン2024」1,300円

はちみつのような甘い香りと、柑橘を思わせるキリッとした酸。

心地よく切れのある、上品な辛口白ワイン。



▼砂丘らっきょうのピッツァ (1,300円税込み)

シャキシャキとした生らっきょうとクセが少ない焼きらっきょうをトッピングしたピザ。ぜひ食感や味の違いを楽しみながらお召し上がりください。

☆おすすめのペアリング：

倉吉ワイナリー「伯州 シャルドネ 2023」1,300円

柑橘系の果実味と酸味、ミネラル感が魅力の辛口ワイン。



※上記ワイン価格はすべてグラス価格。ボトルでのご注文も可能です。

鳥取県のワイナリー

・(株)北条ワイン醸造所

地元北条砂丘で栽培したぶどうと自社ぶどう園で栽培した国産ワイン用品種、ヨーロッパ系の品種を使用し、創業以来「量にはこだわらず、地元産ぶどうにこだわり、より良い品質を求め価値のあるワインを造る」という変わらぬ信念のもと、ぶどう栽培からワイン造りまで一貫して日々ワインと向き合っています。山陰の気候風土によって造られた北条ワインは、豊かな個性を持ち、他では味わうことのできない唯一無二のワインです。

・(株)兎ッ兎 (兎ッ兎ワイナリー)

葡萄栽培の歴史70年を誇る鳥取市国府町で「人も葡萄もなりたいたいように」を合言葉に、自社栽培の葡萄でワイン造りをしています。低温醗酵で丁寧に仕立て、葡萄の個性を素直に映し出した「まるで葡萄を頬張ったようなワイン」が特徴です。

「鳥取で悠々と育つ葡萄」を目指し、自社オリジナル葡萄品種の栽培研究にも注力するなど、地域を巻き込んだサステイナブルな取組を行っています。

・(株)いまむらワイン&カンパニー (倉吉ワイナリー)

ワイン特区 (倉吉市・北栄町・湯梨浜町) 内で栽培・収穫されたブドウ 100%を原料としたワインの醸造施設として、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている倉吉市内の町屋で「日本ワイン」造りに取り組んでいます。ワイナリー内の醸造機器は最新のものを導入していますが、ワイン醸造手法についてはグラビティ的な考え方をベースにし、伝統的な醸造手法を採用しています。

・農業法人大山ワイナリー(株)

伯耆富士と呼ばれる優美で雄大な姿の大山を目の前に、総面積18ヘクタールに及ぶワイナリーは、山陰地方の中で有数の規模を誇ります。ワイン用ぶどう畑は標高300mに位置し、高原気候による昼

夜の激しい寒暖差、そして大山の雪解け水が自然と湧き出る地に近く、その天然水がぶどうのみずみずしさを引き出しています。

鳥取県ならではの！選んでたのしい、個性豊かならっきょう関連商品ラインナップ

「とっとり・おかやま新橋館」では、1階のショップにて鳥取県産生らっきょうとらっきょう酢を入荷中です。また気軽にお召し上がりいただける、様々な加工品も店頭にあります。洋風アレンジのものからデザート感覚で食べられるものまで、新しいらっきょうの魅力をぜひご自宅でもご体験ください。

※店頭在庫は入荷状況によります。予めご了承ください。

▼山陰やおよろず本舗鳥取のらっきょう 甘酢／ピリ辛／柚子／梨／塩

【価格】821円（税込み）

「柚子」や「梨」などバリエーション豊かならっきょう漬は、カラフルでかわいいパッケージも特徴。お家の食卓でご活用いただくのはもちろん、ギフトにもピッタリです。



▼宝福一 福ノ誉 じゃことらっきょうの生ラー油

【価格】864円（税込み）

福部町産のらっきょうと瀬戸内産のちりめんじゃこを、豆板醤とコチュジャンで味付けした生ラー油です。炊きたてのご飯にのせるのはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりです。ピリ辛の旨みが食欲をそそる逸品をぜひお試しください。



▼田畑商店 梨とらっきょうで作ったディップソース(わさび入りタルタル)

【価格】580円（税込み）

鳥取県が誇る二十世紀梨と砂丘らっきょうの旨みを凝縮した、身体に優しいディップソース。お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけ、生・温野菜のディップはもちろん、エビフライやとんかつなど揚げ物との相性も抜群です。ぜひ一度ご賞味ください。



▼いなか食品株式会社 砂丘らっきょうドレッシング

【価格】864円（税込み）

鳥取県産の砂丘らっきょうと玉ねぎをたっぷり使った、白い彩りが美しいドレッシングです。サラダこれ一本で、食卓を華やかに彩れます。マリネやカルパッチョのソースとしても使える万能な美味しさを、ぜひお楽しみください。



「とっとり・おかやま新橋館」概要

住所：東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス

電話番号：1階ショップ 03-6280-6474

2階ビストロ・カフェ「もてなし家」 03-6280-6475

営業時間：1階 10:00～21:00

2階 11:00～21:30 (L.O.21:00)

※営業時間は変更となる場合があります。最新情報は公式HPをご確認ください。

公式HP：<https://www.torioka.com/>

