



## PRESS RELEASE

2025年12月5日

報道関係者各位

鳥取県 政策戦略本部 政策戦略局 広報課

鳥取県と岡山県の豪華海鮮が初コラボ！

蟹と牡蠣を使った贅沢なコラボピザや新鮮な水産物が買える特設売り場が登場！

松葉がにが当たるチャンス！蟹の重量当てクイズなど特別イベントも実施

### とっとり・おかやま 海の幸フェア

期間：2025年12月1日(月)～2025年12月25日(木)まで

鳥取県と岡山県は、とっとり・おかやま新橋館において両県自慢の旬の海鮮が楽しめる「とっとり・おかやま海の幸フェア」を12月1日（月）より開催しております。両県の水産物での合同フェアは初開催となっており、1階ショップでは鳥取県産ズワイガニや岡山県産かきなどの水産物の特設売り場が設置され、2階ももてなし家ではベニズワイガニと岡山かきを使ったコラボピザなどの両県の水産物を贅沢に使用した特別メニューを提供いたします。

さらに、12/12（金）～14日（日）の期間限定で特別イベントを開催いたします。1階では蟹のむき身やカニ汁の試食、2階では蟹の食べ方セミナーや松葉がにが当たる蟹の重量あてクイズなどのイベントを実施します。

この機会に是非「とっとり・おかやま新橋館」にお越しください。



#### このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR事務局 担当：丹羽・島本・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: [tottori2024@vectorinc.co.jp](mailto:tottori2024@vectorinc.co.jp)

---

## 鳥取県と岡山県の海の幸をふんだんに使った限定メニューが初登場！

---

### ■ベニズワイガニと牡蠣のコラボピザ 2,000円（税込）

日本海でとれた甘みが濃厚なベニズワイガニと、瀬戸内海のプリプリしたカキを乗せたピザ。鳥取産ながいも「ねばりっこ」やシメジの香りも重なり、うまいもながいもたっぷりに仕上げました。塩気を抑えた調理で、素材の旨味を引き立てます。



### ■【要予約/1日2組限定】贅沢！松葉がに御膳 1人前 11,000円（税込）

前菜3種（蟹のキッシュ、烏賊の麹漬け、らっきょう）に、ミニ蟹サラダ、カニクリームコロッケ、松葉がにすき鍋、雑炊と・・・ボリューム＆幸せたっぷりな贅沢御膳です。（写真は2人前）



### ■満足！蟹づくし御膳（数量限定） 4,000円（税込）

前菜3種（蟹のキッシュ、烏賊の麹漬け、らっきょう）、ミニ蟹丼、カニクリームコロッケ、親がに汁がついたカジュアルな御膳です。



### ■松葉がにのご褒美サラダパフェ（数量限定） 4,500円（税込）

松葉がにを使った、豪華なサラダパフェ。  
鳥取県産松葉がに、水耕サラダ、紅ずわい蟹、ブロッコリー、  
エリンギ、スイスチャード、・・・さらに蟹のバーニャカウダも一緒にどうぞ。  
みんな大好きポテトサラダ、トマト＆バジルクラッカーも添えて。  
食べ方イロイロ！アナタはどこからどう食べる？



### ■紅ずわい蟹重 2,700円（税込）

言わずと知れた、ももてなし家名物の「紅ずわい蟹重」。  
かにの脚肉と、蟹味噌で炒めたほぐし身の二色重です。



### ■紅ずわい蟹と新鮮野菜の彩りサラダ 1,300円（税込）

鳥取県境港産の紅ずわい蟹と、同じく鳥取県産の水耕野菜のサラダ。  
その日のおすすめドレッシングでお召し上がりいただきます。



### ■黒鯛のクラムチャウダー

岡山で“チヌ”的名でも親しまれる黒鯛の旨味たっぷりの特製チャウダー。



### ■黒鯛と青のりコロッケドック

黒鯛のフリットと、すじ青のりコロッケを、ふんわりパンではさんだ食べ応え満点の一品。特製タルタルソースでお召し上がりいただきます。



### ■牡蠣フライ 4ヶ／1,000円（税込）・5ヶ／1,200円（税込）

みんな大好き♪牡蠣フライ。

### ■牡蠣のお好み焼き 1,600円（税込）

岡山県のご当地メニュー、牡蠣のお好み焼き。  
牡蠣6個入り♪甘辛ソースとよくあいます。

※フェアメニューは数量限定です

※仕入れにより内容が変わる場合がございます

※価格は税込、画像はイメージです

---

## 松葉がにが当たる!?クイズやむき身試食ができる期間限定イベント！

---

とっとり・おかやま海の幸フェアの開催期間中、3日間限定で特別なイベントを開催いたします。

### ■1階

#### ・カニ汁の振る舞い

物販エリアにて11時～と14時～の各回50名限定で松葉がにのカニ汁を配布します。



#### ・ズワイガニのむき身試食

水産特設売り場にてズワイガニのむき身を試食いただけます。

### ■2階

#### ・蟹セミナー（食べ方教室）

11時～17時の30分に1回、鳥取県食パラダイス推進課の職員による蟹の食べ方教室を開催します。参加無料、事前予約不要で参加者には蟹の足二本を食べていただきます。

#### ・特産物が当たるガチャ

両県の水産物いずれかを購入した方には、特産物が当たるガチャを回すことができます。1等は松葉がに、2等はどうふちくわが貰えます。

#### ・蟹の重量当てクイズ

蟹の重量を当てクイズを開催します。ピタリ賞の方には松葉がにを抽選5名にプレゼントします。

---

### このリリースに関するお問合せ

鳥取県 PR 事務局 担当：丹羽・島本・矢島

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: tottori2024@vectorinc.co.jp

---

## 蟹取県（かにとりけん）とは

---

カニの水揚げ量が日本一であることや、カニの消費量が日本一であることを受けて、県名を「蟹取県」と命名しました。令和5年の総務省統計局家計調査において、鳥取市はカニの消費量が全国平均消費量の5.7倍で、岩美町の中学校では、給食に一人一枚の若松葉がにが登場するほどです。鳥取県では、ズワイガニである松葉がに、若松葉がに、親がにのほか、日本一の水揚げ量を誇るベニズワイガニも境港で水揚げされています。



---

## 蟹取県ウェルカニキャンペーン実施中

---

現在鳥取県では、県内対象宿泊施設へ宿泊した方の中から抽選で毎月100名様に鳥取の旬のカニが当たる蟹取県ウェルカニキャンペーンを実施しています。

詳細はキャンペーンサイトをご覧ください。

<https://www.kanitoriken.jp>



---

## 「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/>

