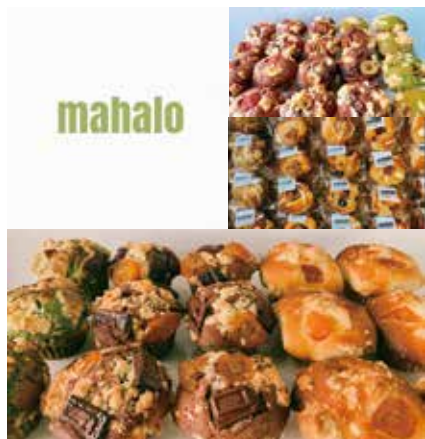


県民が食の豊かさや食文化を実感し、誇りの持てる風土づくりを進める鳥取県。「食パラダイス鳥取県」として豊かな食の魅力を磨き上げ、観光との連携や情報発信が行われています。

超グルメフェスでも「食パラダイス鳥取県」が誇る県産品を使用しています。

## mahalo (マハロ) / 大山町



商品の多くにコクと甘さが決め手という白バラ牛乳を使用し、鳥取県産ブランドイチゴ『とっておき』、大山町産のさつま芋など旬な食材、地産地消にこだわった商品を提供。

今回のイベントでは、看板商品のマフィンはもちろんイチゴ、白バラ牛乳を使用したドリンクやカフェラテ、珈琲などの販売を予定している。



鳥取県食パラダイス

Food Paradise Tottori Prefecture  
美食天竺鳥取県 美食天竺鳥取県  
美食天竺鳥取県 美食天竺鳥取県

## 大山Gビール くめざくら大山ブルワリー / 伯耆町



1997年からビール製造を開始。国立公園大山の伏流水を生かし、大山だから出来る優しい味わいを求めて、日々ビール造りに励んでいる。

伝統的製法を生かしながらも新しい挑戦を続け、多様なビールの世界をお届け!

## 山ラボ / 江府町



「おいしく食べて竹林整備」を合言葉に放置竹林の問題解決策としてメンマ製造に取り組む。

山ラボが提供する純国産メンマ『のびたけ』は奥大山江府町で育った孟宗竹の幼竹を使用。臭みがなくシャキシャキとした食感が特徴という。

本イベントでは「ごっつお × 神楽」[ラーメン悟空]の地元人気店がそれぞれ独自に味付け、トッピングに採用する。

## 白ねぎ / JA 鳥取西部



JA 鳥取西部管内では、白ねぎが周年栽培され、1年中おいしい白ねぎを食べることができる、西日本有数の産地の一つ。

『春ねぎ』『夏ねぎ』『秋冬ねぎ』と季節ごとに名前を変え、その時々々の旬の味が楽しめる。

本イベントでは「ごっつお × 神楽」[ラーメン悟空]の地元人気店がトッピングに採用する。

## 牛骨ラーメン

