

生産量日本一鳥取県の「砂丘らっきょう」を使用した “らっきょうづくしメニュー”提供のフェア開催！ 農家直伝のレシピや意外なメニューをアンテナショップで堪能！

2022年6月1日（水）～6月30日（木）

アンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」2Fももてなし家

“食のみやこ鳥取県”は、一年をとおして魚介や果物お米など美味しい食材の宝庫です。5月20日（金）からは、砂丘地を利用して栽培される「らっきょう」が全国に向けて出荷されます。

これに合わせて、東京新橋にあるアンテナショップでは、様々な“らっきょうメニュー”が堪能できる「ようけ食べてけ！～鳥取らっきょうグルメフェア～」を開催。地元ならではの味や、ここでしか食べられないオリジナルメニューが楽しめます。

今回数量限定で、メディア体験セット（自家製らっきょう漬け）をご用意！

■ こんならっきょうグルメが！！農家直伝レシピV.S.らっきょうの新境地グルメ

アンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」の2階レストランももてなし家で開催する「ようけ食べてけ！～鳥取らっきょうグルメフェア～」では、砂丘らっきょう農家で普段食卓にあがるオリジナルのらっきょうレシピを8種提供いたします。切り口にも驚くごろりと丸ごとらっきょうが入った春巻きや、鳥取ならではのらっきょう漬けの食べ比べも楽しめます。さらにはらっきょうサワーやアイスクリームまで、らっきょうの新境地を開くらっきょうグルメが勢ぞろいします。

ここでしか味わえないらっきょうメニューの数々をこの機会にご堪能ください！

期間限定のらっきょうメニュー



左から：らっきょうプレート（¥2,022）、大山ハーブチキン唐揚げ セット¥1,300、大山ハーブチキンカレー セット¥1,400、らっきょうアイス¥350、らっきょうサワー(ソーダ)¥500

【鳥取県の特産品を贅沢に使用したスペシャルメニューも登場！】

昨年アンテナショップ内でインスタライブを開催し、話題になった鳥取県の“ソウルフード”を使用したメニューも今回特別にご提供！

その名も「らっきょう・とうふちくわのチャーハン」。

“らっきょう”と“とうふちくわ”という、鳥取県民が愛する食品2点を贅沢に使用した期間限定メニューです。



■フェア概要

【ようけ食べてけ！～鳥取らっきょうグルメフェア～】

開催期間：2022年6月1日（水）～6月30日（木）

開催場所：鳥取県アンテナショップ2階ビストロ・カフェ【ももてなし家】

内容：鳥取県名産のらっきょう漬け各種（梨酢漬け・ワイン漬け・たまり漬け）の食べ比べや地元農家の家庭メニュー「らっきょうゴロゴロ春巻き」や「らっきょうサワー」、らっきょうアイス（¥350）などを提供。

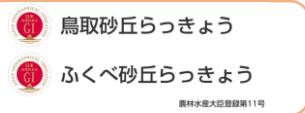


■ 生産量日本一！鳥取県の土壤を活かし栽培する「らっきょう」



一説によると鳥取県では、江戸時代から「らっきょう」が栽培されてきました。水の少ない砂丘地でも栽培できる作物として、作付けが増加し、今では全国一の生産量を誇る鳥取県を代表する特産品の一つです。

「砂丘らっきょう」ブランドとして有名な鳥取市福部町をはじめ鳥取県中部の北栄町などで栽培が盛んです。大玉で細長いかたちが特徴的な「らくだ系」と呼ばれる品種を中心に栽培され、茎と根を切り落として塩水で芽止め処理をした「洗い」か葉を切り低温乾燥させた「根付き」の状態で全国へ出荷されます。



GI認証（地理的表示保護制度）を受けた「砂丘らっきょう」とは



GI認証とは、その地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物・食品のうち、品質など特性が産地と結びついていて、その結びつきを特定できるものについて地理的表示を知的財産として国に登録できる制度です。つまり、その土地ならではの逸品である証明なのです。（鳥取では他に「大栄西瓜」など複数登録。）

■ 鳥取県民の初夏の風物詩～家庭で自家製らっきょう漬け～

鳥取県内のスーパーにも、この時期「洗い」や「根付き」のらっきょうが店頭に並び、家庭で自家製のらっきょう漬けをつくります。らっきょう漬けをつくるのも、初夏の風物詩となっています。

鳥取県民にとって、らっきょう漬けは常備菜として常に冷蔵庫に欠かせない食品。手軽に漬けられる、根付らっきょうと、容器、らっきょう酢をまとめたセットも毎年5月中には売り切れてしまうほど人気です。

鳥取砂丘らっきょうの上手な漬け方動画：https://www.youtube.com/watch?v=cCrqe_GjBk

数量限定で、メディアの皆さんにも体験キットをご用意いたしました！
詳細は最終ページをご覧ください。



自宅でも手軽にトライ！「かんたん漬け」のご紹介



1. 根と茎を切る。（切ってすぐ調理をしないと、両方の切り口から芽が出てくるので注意）
2. ざるに入れて、流水で優しく揉みこむように洗う。（洗う間に薄皮がはがれ落ちキレイになります）
3. 1Kgのらっきょうをよく洗い、ひとつかみの塩（約20g）をまぶす。
4. さっと水洗いをして、塩を流す。
5. 洗ったらっきょうをザルにあけ、しっかり水切りをする。
6. 鍋にたっぷりのお湯を沸かす。沸騰したら5のらっきょうをザルごと入れ10秒間浸す。
7. 6をあげ、一気に湯切りをして冷ます。
8. 7を煮沸殺菌した容器に入れ、らっきょう酢をらっきょうがよく漬かるまで入れる。

らっきょう酢について10日頃からでも召しあがれます、約1か月ころがよく漬かり食べ頃となります。
冷蔵庫での保存をおすすめします。

■ 鳥取県はひと味違う！バリエーション豊富ならっきょう漬け

らっきょうと聞いて思い浮かべるのは「甘酢漬け」のらっきょうが一般的ですが、鳥取県では「塩漬け」「ワイン漬け」「しょうゆ漬け」などバリエーション豊かな様々ならっきょうが食べられています。そのままの味を楽しむのはもちろん、メインの料理によって使い分けや、お土産品としても重宝されています。

アンテナショップで購入できる、 鳥取のバリエーション豊富ならっきょう漬け（一部）

らっきょうを使ったドレッシングや
タルタルソースなども人気！

ピリ辛漬け



砂丘らっきょう 甘酢漬けピリ辛
(JA鳥取いなば)
300g ￥1,296（税込み）
130g ￥648（税込み）

しょうゆ漬け



砂丘らっきょう たまり風味
(JA鳥取いなば)
330g ￥1,296（税込み）
130g ￥648（税込み）

塩漬け



とまり本舗 塩らっきょう
(泊綜合食品)
220g ￥886（税込み）

梨酢漬け



とまり本舗 梨酢漬け
(泊綜合食品)
170g ￥886（税込み）

ワイン漬け



とまり本舗 ワインらっきょう
(泊綜合食品)
200g ￥886（税込み）

黒酢漬け



美人らっきょう 黒酢
(泊綜合食品)
50g ￥400（税込み）

はちみつレモン漬け



美人らっきょう はちみつレモン
(泊綜合食品)
50g ￥400（税込み）

■ どれがお好み？話題のカレー店店主によるペアリングのすすめ！

ここ数年爆発的なスパイスカレーブームが巻き起こり、行列のできるカレー店がいくつもできています。鳥取市内には“器オーダー制”として話題の、鳥取が誇る民藝の器を選んで食べられるスリランカカレー店があります。店主の梶川さんに、らっきょう漬けとカレーのおすすめペアリングを教えていただきました。

あなたはどれがお好み？カレーとらっきょうの最高の組み合わせとは！？

エキスパート向け

はちみつレモン漬け
×
グリーンカレー

らっきょうの香りの後に、レモンの香りが追いかける爽やかな一品。甘口のカレーが相性が良く、特にタイのグリーンカレーがおすすめです。



塩漬け
×
フィッシュ系カリー

梅干しに近く、らっきょう感と塩味がしつかりしているため、魚を使ったフィッシュカリーなどが好相性。特に、鯖やイワシなど青魚で香りが強いものがおすすめ。



さっぱり派

しょうゆ漬け
×
玉子/チーズ

たまり醤油の香りと味が印象的ならっきょう漬け。卵黄やチーズなど濃厚な味と相性がよいため、玉子やチーズをトッピングする際に合わせてみては。



個性派

黒酢漬け
×
カツカレー

黒酢のスッキリ感をとても強く感じるらっきょう漬け。後味がとくにさっぱりするので、カツカレーなどガツンとした味のカレーに合わせるのがおすすめ。



梨酢漬け
×
ピーフカレー

鳥取名産の梨の香りがほのかに香るらっきょう。コクの強いピーフカレーと相性ばっちり。さっぱりしているので、サラダのドレッシングに混ぜ込むのも◎。

ピリ辛漬け
チキンカレー

マイルドな甘酢の味わいにピリ辛がアクセント。チキンカレーなどクセの少ないペニシックなカレーが相性良し。



ビギナー向け

オールラウンダー
ワイン漬け

クセが最も少なく、ビ
ニカルス感覚で和洋中
など様々なスタイルに
マッチング。単品で食
べても◎



一昔前まで「カレーとらっきょう」と言えば、家庭の食卓にでる“欧風カレー”にたいして酸っぱさや食感、特徴的な香りで、口をさっぱりさせて食のアクセントとなる役割を担ってきたものですが、鳥取県のバリエーション豊富ならっきょう漬けは、カレーにアクセントをつけるだけでなく“寄り添う”ような存在だと思います。

最近ではカレーの種類や食材も様々なものが食べられるようになっているため、漬け方による味わいの違いをカレーとのペアリングで楽しんでいただきたいです！

（KAJI CURRY 店主 梶川哲秀さん）

【梶川さんのオリジナルスパイスらっきょう】

らっきょうとスパイスはとても相性が良いです。

甘酢で漬けこむ際に、シナモン、ブラックペッパー（ホール）と一緒に漬け込むだけで、スパイシーならっきょう漬けが出来上がります。はちみつを加えるとさらに味の奥行きがでるのでおすすめです。



KAJI CURRY（カジカリー）

鳥取県鳥取市扇町138

完全予約制（火水木金11:00~14:00）

お問い合わせ：Instagram (@kajicurry)

■ 砂丘らっきょうの地元農家ならではの食べ方とは！？

らっきょうの食べ方といえば、全国的にはカレーの添え物というようなイメージがあるかもしれません。しかし、生産量日本一で全国に出回るらっきょうの約3割を生産する鳥取県では様々な料理に活用されています！ここでは、砂丘らっきょう農家の家庭の味をご紹介。

JA鳥取いなば 福部支店 加武田恵子さん
福部らっきょう漬け方講師の会 講師

レシピを教えてくれたのはこの方！
※ご取材も可能です。

らっきょうカツ

まるまる1個をカツにする
らっきょう好きにはたまらない一品です！

材料：

甘酢漬けらっきょう（30粒）、豚肉ロース厚切り（200g）
豆板醤（少々）、玉子（少々）、小麦粉（少々）、パン粉（少々）

つくり方：

- 豚肉に豆板醤を薄く塗る。
- 1の豚肉にらっきょう一粒をのせて巻き、爪楊枝で留める。
- 2をフライにする。



らっきょうのタルタルソース

唐揚げなど揚げ物に◎
らっきょうの食感もアクセントに！

材料：

甘酢漬けらっきょう（10粒）、マヨネーズ（大さじ2）

つくり方：

- 甘酢漬けらっきょうをみじん切りにする。
- ボールに1を入れ、マヨネーズで和える。
※ゆで卵をみじん切りにして入れてもOK。
その場合はマヨネーズを適量増やしてください。

JA鳥取いなば福部支店 直伝ポイント

らっきょうが漬かっていた“甘酢”、らっきょうを食べた後にそのまま捨ててしまうのはもったいない気がしませんか。健康にいいと言われるらっきょうの成分がとけこんだ甘酢も、しっかり摂れるとより良いですよね！そこで、私はこんな風にして使いります。（加武田さん）

①お好みの飲み物で割って飲む！

お水、炭酸水、牛乳や100%のフルーツジュースなどお好みの濃さに割って冷やして飲んでみて下さい。
さわやかなドリンクに♪

②料理の調味料として使用

イワシやサバなどを煮るときに一緒に使います。らっきょう酢には砂糖や塩が入っていますので、他の調味料を控えめにして、生姜と一緒に煮るだけでさっぱりと食べられます。

※ご注意：お料理に使うときは、らっきょう酢に添加物が入っていない物をご使用頂いた方がより美味しくできあがります。

アンテナショップ「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階ピストロ・カフェ「ももてなし家」 03-6280-6475
営業時間：1階 10:00～21:00
2階 11:00～22:00 (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/>

◇ 本プレスリリースに関するお問い合わせ先 ◇

鳥取県広報事務局 (KMCgroup株式会社内)

担当：関口、大内、福永

TEL：03-6261-7413

FAX：03-6701-7543

Mail : info@kmcpr.co.jp

鳥取県特産「砂丘らっきょう」セットお申し込み返信用紙

鳥取県から今が旬の「砂丘らっきょう」の自家製らっきょう漬けセットをメディア向けにご用意いたしました！すぐに漬けられる「根付らっきょう」「らっきょう酢」と「果実酒びん」をセットにしてお届けします。

数に限りがあり大変恐縮ではございますが、この機会にぜひ鳥取県の特産「砂丘らっきょう」をご賞味いただければ幸いです。

※限定数のため、ご希望の媒体は、お早めにお申し込みください。

FAX・Emailでのお申し込みを受け付けております。
必要事項を記入の上、下記FAX番号かアドレスまでご返信ください。

FAX : 03-6701-7543 Email: info@kmcpr.co.jp

鳥取県広報事務局 (KMCgroup 内 担当：関口・大内・福永)

鳥取県特産

「砂丘らっきょう」漬けセット

(根付らっきょう、容器、らっきょう酢)

ご希望



貴社名

貴媒体名／番組名

部署名

お名前

TEL :

FAX :

Email :

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

鳥取県広報事務局 (KMC group 内 担当：関口・大内・福永)
TEL : 03-6261-7413 FAX : 03-6701-7543 E-Mail: info@kmcpr.co.jp