

発信元	琴浦町 商工観光課
担当者・連絡先	西村 (0858-52-1713)
令和5年9月29日(金)	

今年は初の秋開催！とっとり琴浦グランサーモンフェスタ 2023 プレス向けメニュー発表会を行います

- ・ 琴浦町商工会は、10月8日(日)から10月31日(火)までの間、町内の飲食店等で琴浦ならではのサーモン料理を食べられる「とっとり琴浦グランサーモンフェスタ」を開催します(今回で4回目)。
- ・ これに先立ち、10月5日(木)に琴浦町商工会館において、フェスタ期間中に提供するオリジナル料理の発表会を行います。

■メニュー発表会

日時 令和5年10月5日(木) 午後3時から午後4時30分まで
場所 琴浦町商工会館 2階研修室(琴浦町徳万282-4)
参加者 町長、町商工観光課長、琴浦町議会議長、総務産業常任委員長、
琴浦町観光協会会長、琴浦町商工会会長、その他一般の方
日程 15:00 開会(実行委員長、来賓、商工会会長挨拶)
15:30 とっとり琴浦グランサーモンの紹介
15:40 フェスタ参加店による試食提供、メニュー紹介
16:30 閉会
主催 琴浦町商工会(担当者:五十嵐 いがらし 電話:0858-52-2178)

【お願い】

- ・ 午後2時40分からメディアの受付を行います。
- ・ 名札を用意しますので、名刺をご持参ください。



過去に開催した発表会の様子

■とっとり琴浦グランサーモンフェスタ 2023

期間 10月8日(日)から10月31日(火)まで
参加店 町内15店 ※別添チラシ参照
その他 日本財団「海と日本プロジェクト」とのコラボレーション企画、日本さばける塾 in とっとり「半日まるごと琴浦グランサーモン塾」が10月14日(土)に琴浦町で開催されます。 ※別添プレスリリース参照

とっとり琴浦グランサーモンとは

大山山系の地下水を使い無菌の閉鎖空間で飼育した1年を通して新鮮で、安心・安全なサーモンです。また、鳥取林養魚場の養殖システムは、飼育水を濾過して再利用しており、これからの食を考えた環境にもやさしいサーモンです。

琴浦町商工会、琴浦町は、町の地域資源である「とっとり琴浦グランサーモン」を多くの方に知ってもらい、「安心・安全なおいしいサーモンがいつでも食べられる町ことうら」のブランド化に取り組んでいます。



とっとり琴浦グランサーモンフェスタ 2023 参加事業者一覧

(順不同、敬称略)

事業者名	住所	電話番号
光本商店	琴浦町赤碕 1158	0858-55-0711
みなとガーデン	琴浦町松谷 5-1	0858-55-1172
くつろぎ亭 ひこべえ	琴浦町八橋 171-8	0858-52-1028
牛骨ラーメン たかうな	琴浦町下伊勢 527-6	0858-53-2550
漁協お食事処 あかさき亭	琴浦町別所 255	0858-49-2020
桜花火	琴浦町徳万 443-1	0858-52-2121
酒房 銀	琴浦町徳万 694-10	0858-53-0618
あぶい蒲鉾	琴浦町八橋 363-2	0858-52-2750
(株)和星水産 海鮮料理 <small>きわみ</small> 極海	琴浦町別所 1030-1	0858-49-8031
レストラン グレイン	琴浦町八橋 392-2	0858-52-1211
キッチン&カフェ プランタン	琴浦町八橋 203-1	0858-53-2585
イタリアンパール I'LL アイル	琴浦町徳万 437-10	0858-53-2234
レストハウス えびす	琴浦町逢東 777	090-6411-0907
パティスリーモンテ	琴浦町逢東 500-1	0858-53-6226
<small>タコススタンド</small> <small>マイス トト</small> TACOS STAND Maize TOTO	琴浦町赤碕 746-6	080-4268-2494



ことうらのたから、
ことうらの水そだち。

とっとり琴浦 サマーモン フェスタ

2023
10/8 **10/31**

イベント期間は約1ヶ月間。みんなでサーモンをたのしもう！

琴浦の秋は、
サーモンづくしだっ

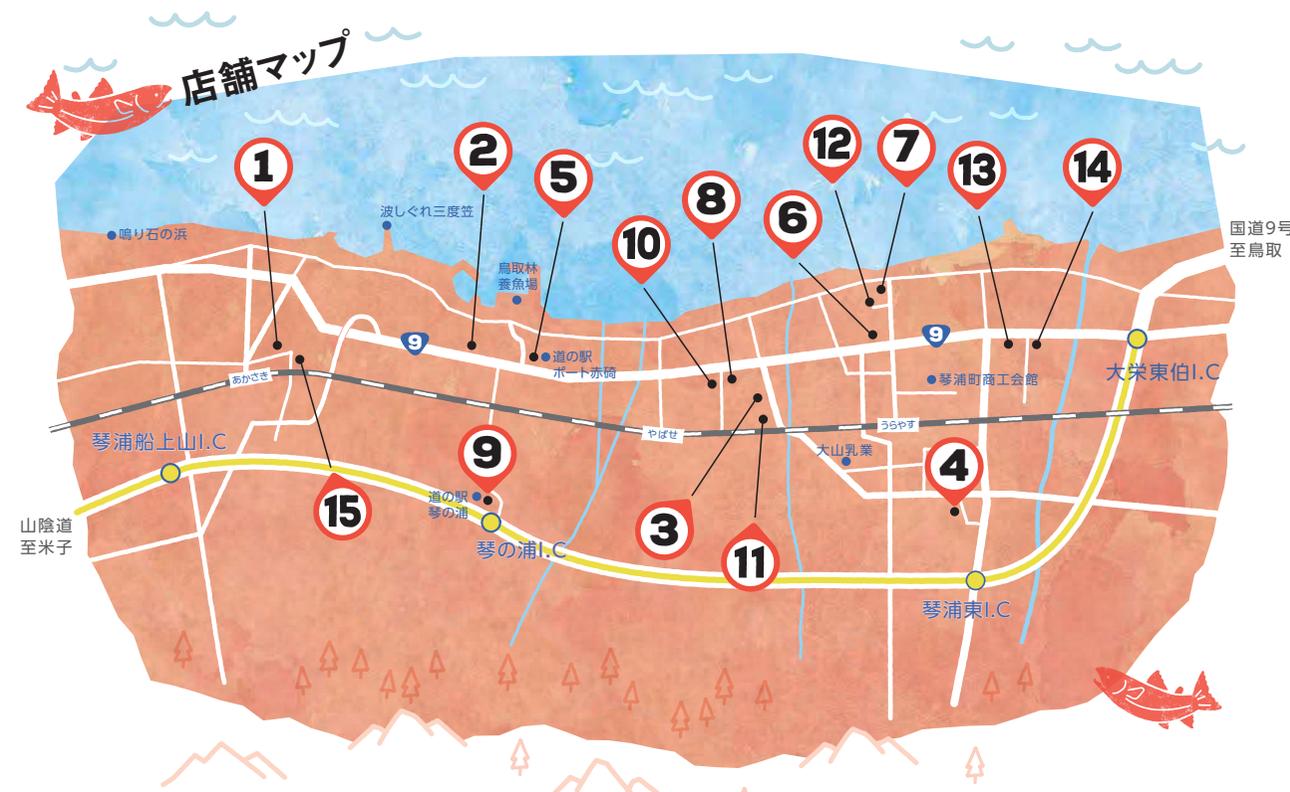


10月8日から10月31日までの期間中、
”とっとり琴浦グランサーモン”をつかった
さまざまなメニューが、琴浦町内のお店で展開されます。
この機会に、ことうらの水で育った新鮮なサーモンを”ご賞味ください！”

参加店舗一覧 メニューならびに店舗詳細は、裏面をご覧ください。

1 光本商店 〒694-0158 琴浦町赤碓1158 0858-55-0711	2 みなとガーデン 〒694-0172 琴浦町松谷5-1 0858-55-1172	3 くつろぎ亭 ひこべえ 〒694-0128 琴浦町八橋171-8 0858-52-1028
4 牛骨ラーメン たかうな 〒694-0250 琴浦町下伊勢527-6 0858-53-2550	5 漁協お食事処 あかさき亭 〒694-0200 琴浦町別所255 道の駅 ポート赤碓内 0858-49-2020	6 桜花火 〒694-0211 琴浦町徳万443-1 0858-52-2121
7 酒房 銀 〒694-0618 琴浦町徳万694-10 0858-52-0618	8 あぶい蒲鉾 〒694-0250 琴浦町八橋363-2 0858-52-2585	9 (株)和星水産 海鮮料理 極海 〒694-0831 琴浦町別所1030-1 道の駅 琴の浦内 0858-49-8031
10 レストラン グレイン 〒694-0211 琴浦町八橋392-2 0858-52-1211	11 キッチン&カフェ プランタン 〒694-0211 琴浦町八橋203-1 0858-52-2585	12 イタリアンバー ル ll アイ 〒694-0234 琴浦町徳万443-1 0858-53-2234
13 レストハウス えびす 〒694-0907 琴浦町逢東777 玄海&GENKAI内 090-6411-0907	14 パティスリー モンテ 〒694-0226 琴浦町逢東500-1 0858-53-6226	15 TACOS STAND Maize TOTO 〒694-0249 琴浦町赤碓746-6 080-4268-2494

日中やランチの営業 ディナーや夜の営業 お持ち帰り(テイクアウト)ができるお店 ※ご予約、詳細に関しては各店舗までお問い合わせください



Instagram



@grand_salmon_fes_2023

facebook



@tottorikotouragrandsalmonfesta

とっとり琴浦グランサーモンフェスタ2023

とっとり琴浦グランサーモンフェスタ

◆お問合せ「とっとり琴浦グランサーモンフェスタ実行委員会」 tel.0858-52-2178 (琴浦町商工会内)

多彩な和食で堪能するサーモン



1

みつもと 光本商店
 所 琴浦町赤碕1158
 営 18:00~23:00 (L.O.22:00)
 休 木日、ほか 不定休
 問 0858-55-0711
 夜 持

琴浦グランサーモン 昆布締め押し寿司 1,400円
 昆布の上品な風味で押し寿司に仕上げました。まずはそのまま、素材の味をお楽しみください。

2

みなとガーデン
 所 琴浦町松谷5-1
 営 11:00~14:30 (L.O.14:00)
 17:00~22:00 (L.O.21:00)
 休 火水(予約で営業)
 問 0858-55-1172
 昼 夜 持

琴浦グランサーモンの煮魚定食 1,100円
 甘辛に煮付けた大ぶりサーモンが癖になる。町内産手打ち蕎麦や茶碗蒸しも付いて、イベント中は安くご提供!



シェフの腕前が光る洋食を愉しむ



グランサーモンマリネ、コロッケ添え 1,280円

老舗洋食店自慢のクリームコロッケと大ぶりサーモンのマリネを一度に楽しめる。スープとパンまたはライスつき。



レストラン グレイン
 所 琴浦町八橋392-2
 営 11:00~15:00 17:30~21:00
 休 水
 問 0858-52-1211
 昼 夜

11

キッチン&カフェ プランタン
 所 琴浦町八橋203-1
 営 11:30~15:00 (L.O.14:00) 18:00~20:00 (L.O.19:00)
 持帰 11:00~15:00 17:30~19:00
 休 月
 問 0858-53-2585
 昼 夜 持



グランサーモンピザ
 S ¥1,188円 M ¥1,512円 L ¥1,728円

グランサーモンを使ったチーズたっぷり特製ピザ。1人で味わうSサイズから、パーティー用のLサイズまで。

3

くつろぎ亭 ひこべえ
 所 琴浦町八橋171-8
 営 11:00~13:30 17:00~23:30
 休 不定休(主に日曜)
 問 0858-52-1028
 昼 夜



琴浦サーモン丼 (漬物・汁付) 1,320円

醤油ダレに漬け込んだサーモンを、ご飯の上に贅沢に乗せた丼ぶり。ランチにもお酒の締めにも合う一品。

4

牛骨ラーメン たかうな
 所 琴浦町下伊勢527-6
 営 火~木 11:00~14:30 金~日 11:00~14:30 17:30~20:00
 休 月(祝日は屋のみ営業)
 問 0858-53-2550
 昼 夜

グランサーモン 秋味みそラーメン 1,200円

牛骨ベースの特製スープで、サーモンとたっぷりの野菜やきのこを煮た味噌ラーメン。石狩鍋のシメをイメージした出汁が沁みる!



5

漁協お食事処 あかさき亭
 所 琴浦町別所255 道の駅 ポート赤碕内
 営 11:00~14:00
 休 水
 問 0858-49-2020
 昼

特製グランサーモン ポキ丼 1,100円

さいの目切りした玉子にきゅうり、刺身のサーモンを特製ごまだれと合わせて。お子さまでも楽しめるさっぱりした一品。



12

イタリアンパール l'ill アイル
 所 琴浦町徳万437-10
 営 17:00~23:00 (L.O.22:30)
 休 日
 問 0858-53-2234
 夜

サーモンのセビーチェ 800円

数種のハーブと共に低温調理で軽く火を通したサーモンを、フレッシュな柑橘果汁でマリネした一品。お気に入りの1杯と楽しんで。



13

レストハウス えびす
 所 琴浦町逢東777 玄海&GENKAI内
 営 11:30~14:00 (L.O.13:45)
 休 木(祝日の場合水)
 問 090-6411-0907
 昼 持

グランサーモン ミルフィーユ仕立て グランサーモン クリームコロッケ添え 1,300円

フルーツやチーズと重ねた自家製スモークサーモンは、爽やかなマンゴソースと。コロッケもついた贅沢なランチは、スープとパンまたはライスつき。



14

パティスリー モンテ
 所 琴浦町逢東500-1
 営 平日 10:00~19:00 日祝 10:00~18:00 (売切次第閉店)
 休 月、ほか
 問 0858-53-6226
 持

パティスリー モンテ



琴浦サーモンと クリームチーズの セイボリータルト 370円

サーモンと相性抜群のクリームチーズをひとくちサイズのお食事タルトに仕立てました。



9

(株)和星水産 海鮮料理 極海
 所 琴浦町別所1030-1 道の駅 琴の浦内
 営 11:00~15:00
 問 0858-49-8031
 昼

冷製琴浦サーモン うどん 800円 数量限定

サーモンと魚介が楽しめる海鮮うどん。わさびドレッシングまたは濃厚ユッケだれで絶妙な味わいを。



琴浦サーモン ねぎとろ丼 1,000円 数量限定

お魚ランキング1位2位! あっさりサーモンと、脂がのったマグロのたたきを贅沢に使用。

7

しゅほう 酒房 銀
 所 琴浦町徳万694-10
 営 17:00~23:00 (L.O.22:30)
 休 日祝(予約で営業)
 問 0858-53-0618
 夜 持



焼サーモンと 玉葱和え 1,200円

青唐辛子と醤油でサーモンを漬け込んだ焼き物と、玉葱でさっぱりと和えた品を組み合わせた満足のふた皿。

6

桜花火
 所 琴浦町徳万443-1
 営 17:00~24:00 (L.O.23:00)
 休 月、第2第4火
 問 0858-52-2121
 夜



琴浦グランサーモン ユッケ 750円

新鮮な琴浦グランサーモンをユッケに仕立てました。ビールにも日本酒にも抜群に合う、絶品のおつまみ。

フレンチにもイタリアン、メキシカンにもサーモン!?



※メニュー・営業時間に関しては各店舗までお問い合わせください ※金額は全て税込表記 ※品切れの場合はご了承ください ◆お問合せ「とっとり琴浦グランサーモンフェスタ実行委員会」tel.0858-52-2178(琴浦町商工会内)

2023年9月21日



報道関係者各位

一般社団法人海のごちそう推進機構

【参加者募集】新名物のブランドサーモンを1匹まるごと調理!
「とっとり琴浦グランサーモンをさばく!日本さばける塾 in とっとり開催」

2023年10月14日(土) 鳥取県琴浦町で開催

一般社団法人 海のごちそう推進機構と一般社団法人 海と日本プロジェクト in とっとりは、10月14日(土)に鳥取県琴浦町で、魚をさばくことを通して食文化と海洋環境を学ぶ「日本さばける塾 in とっとり」を開催いたします。

このイベントは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。

公式サイト・公式 SNS

https://sabakeru.uminohi.jp/event_info_top/

https://twitter.com/Umipro_Tottori

とっとり琴浦
グラン
サーモン
フェスタ

とっとり琴浦グランサーモンフェスタと
コラボレーション 10/8(日)~31(火)

鳥取の新名物「とっとり琴浦グランサーモン」
さばいて作って食べて海の大切さを学ぼう!

さばける塾inとっとり開催

親子で
体験!

参加費
無料!

「日本さばける塾」は、魚をさばくことで得られる喜びや感動を入口に、海が好き・海を大切にしたいという思いをはぐくむことを目的とした海洋教育講座です。参加者に魚のさばき方を学んでもらうとともに、変化する海洋環境や漁業の現状を伝えます。

鳥取県琴浦町で開催する「日本さばける塾 in とっとり」では、新たなご当地サーモンとして注目を浴びる「とっとり琴浦グランサーモン」を使ったさばける体験を行います。とっとり琴浦グランサーモンは中国地方の最高峰・大山からの良質な地下水で育て上げられた高品質な純国産のサーモンです。養殖を手がける鳥取林養魚場では、最新テクノロジーの循環ろ過養殖システムを使い、環境にやさしい養殖を実現。年間を通して安定的な出荷を可能にしています。さばける塾では同養魚場の担当者が講師を務め、漁業者の高齢化・担い手不足が深刻化する中で養殖事業の果たす役割についてや、鳥取の海の特徴と養殖事業について学ぶ海の講座を行います。続いて調理体験では、親子でサーモンを丸々一匹裁くことで生き物が食べ物になるまでの過程を体験しながら学びます。また、今回のさばける塾 in とっよりは、「とっとり琴浦グランサーモンフェスタ（開催日：10/8～31）」と連携。地元の蒲鉾店と共同で、地域に伝わる魚を使ったオリジナルの「コロッケ」作りに挑戦します。

<イベント概要>

日時	2023年10月14日（土）8時30分～14時00分（受付開始8時～）
会場	【集合場所】 鳥取林養魚場（鳥取県東伯郡琴浦町別所 1128） 【調理会場】 琴浦町生涯学習センターまなびタウンとうはく （鳥取県東伯郡琴浦町徳万 266□5）
アクセス	鳥取林養魚場 …JR 山陰本線 浦安駅から車で8分 まなびタウンとうはく …JR 山陰本線 浦安駅から徒歩1分
プログラム	<ul style="list-style-type: none">・開会式（鳥取林養魚場）・とっとり琴浦グランサーモン養殖場見学・エサやり体験（鳥取林養魚場）・海の学び① 鳥取の海の特徴と養殖について・サーモンさばき・調理体験（まなびタウンとうはく）・琴浦グランサーモンを使ったお昼ご飯 （手まり寿司、煮つけ、焼き物）・海の学び② 琴浦町に伝わる食文化「コロッケ」について・オリジナルの「お魚コロッケ」作り・感想発表 記念撮影（まなびタウンとうはく）

【参加方法・備考】

（お申し込みはこちらから） <https://www.secure-cloud.jp/sf/1556100134GyBOEWmY>



<団体概要>

団体名称：一般社団法人 海のごちそう推進機構

URL：<http://sabakeru.uminohi.jp/>

活動内容：日本さばけるプロジェクトの運営

（日本さばける塾・YouTube「さばけるチャンネル」の企画・運営などの業務）

団体名称：一般社団法人 海と日本プロジェクト in とっとり

URL：<https://tottori.uminohi.jp/>

活動内容：鳥取の海に密着した情報を発信しながら、鳥取の海の今を伝え未来につなぐ活動をしています。



日本財団「海と日本プロジェクト」

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

<https://uminohi.jp/>

<お問い合わせ先>

一般社団法人 海と日本プロジェクト in とっとり

事務局：日本海テレビ 事業部 担当者名：中井、小谷

電話：0857-27-2136 メールアドレス：jigyo@nkt-tv.co.jp