

物語へのプロローグ

2013年12月に山陰道の名和ICと赤崎中山IC間が開通し、これにより町内国道9号の交通量は激減、アクセスの利便性が上がる代償として、周辺の事業者にとっては売上集客が下がるなど厳しい現実を突きつけられました。この危機的な状況を何とかせねばと官民がタッグを組み、立ち上がった有志達により、町をあげて取り組みが始まりました。それが「大山グルメ食堂プロジェクト」。通過点となった町内の各ICで途中下車してもらえるようにと、食を通じてPRします。



新商品 お披露目会

6月6日 土 16:00~
(小雨決行)

会場 大山・博労座会場にて



夏山開き
前夜祭で
開催!

<p>Mコロくん・ねぎ味噌 スーパーマーケット エムマート 大山町の黒ぼく土で育った白ねぎと地元の糀味噌をたっぷりとし、大山をイメージした三角形の和風コロッケ。</p>	<p>焼きチーズたいやき たい焼き ござい ファーストフード感覚たい焼きの甘いイメージを変えたたい焼き! 中身はトローリホワイトソース大山町産ブロッコリー入り、皮の部分は焼きチーズの香りがたまらないパリパリ感。</p>
<p>Mコロくん・ブロッコリーホワイト スーパーマーケット エムマート 手づくりのホワイトソースに大山町産のブロッコリーを刻みこんで入れ、角切ベーコンとチーズも入っています。</p>	<p>ごまみそたいやき たい焼き ござい あるようでなかった甘みそ味、すりごま風味がたまらないクセになる味。隠し味に山椒を使用し、味を引き締めています。</p>
<p>たまご屋が作る焼きドーナツ(2種) たまご屋工房 風見鶏 自慢のさくらたまごを使ったヘルシータイプの焼きドーナツ。味はこだわり抜いた「煎茶(井上青輝園)」と「紅茶(JINGAMAE紅茶)」の2種類。この2つのフレーバーを贅沢に使用しました。</p>	<p>きなこ大豆 ルートマンテン ぽん菓子加工所 鳥取県大山町産の大豆に藻塩、黒糖、きな粉を入れたぽん菓子です。ご家族でお楽しみいただける大豆のおやつです。</p>
<p>鳥取和牛と大山黒ぼくネギのコロッケ 道の駅 大山恵みの里 鳥取和牛のカット肉と大山黒ぼくネギをジックリと甘辛風味に煮込んで、粗くマッシュしたポテトとあわせました。一度食べたらくセになる食感と、牛肉・白ネギ・ポテトのハーモニーをお楽しみください。</p>	<p><small>ショウジンカレーうどん</small> 精進咖哩独活ん 宿坊 山楽荘 天狗茶屋 大山寺の宿坊が作る精進料理のカレーうどん。ルーには植物性素材を使い、大山山麓で採れる山ウドを練り込んだ麺を使用、トッピングにウドのキンピラ、大豆ミートを使った鶏のから揚げを使った精進料理の世界をお楽しみ下さい。</p>
<p>大山ジュエラート(3種類) カフェレストラン BIKAI 大山で育った素材を無添加にて仕上げたシルクのようになめらかな3種のジュエラートを用意。大山ブロッコリー・大山ブルーベリーヨーグルト・大山ミルク、どれも地元産のオリジナル。</p>	<p>豪円ぶっかけ豆乳うどん 大山火の神岳温泉 豪円湯院 鳥取県産大豆を100%使用し、自家製の豆乳出汁が特徴。うどんと豆乳のまるやかさが絡み合い、胡麻の風味も味わって頂ける一品。夏は冷やしうどん販売します。</p>