

# 食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

鳥取県

【食材名】

鳥取和牛

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

鳥取和牛は、油の融点が通常の肉よりも低く、口の中に入れるとスーッと、とろけていくのがわかるほどにやわらかい舌触りが特徴です。  
肉本来の味わいとやさしい油の甘みを実感してみてください。

価格等はURLを参考にしてください。

ご当地ファーム大山望（鳥取県伯耆町）  
お土産、精肉、青果販売からレストランまで運営する山の駅。生産者と消費者や、観光客と地元住民、地元住民同士など、あらゆる”ふれあいの場”をサポートします。

大山望ではお肉の生産者を限定し、肉の目利きのプロが最高の肉質の物を厳選しています。

そうした工程を経てようやく安定した品質の商品をお客様に提供することが出来ます。

【お問い合わせ先】

担当者：廣谷 大樹

住所：鳥取県西伯郡伯耆町金屋谷1801

電話番号：0859-62-7577

メールアドレス：nomada@masumizu.net

【備考】

食材購入ECサイト <http://www.daisen-b.net/>

# 食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

鳥取県

【食材名】

鳥取和牛（万葉牛）

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



万葉牛 ヒレスステーキ



万葉牛 肩ローススライス



万葉牛 肩バラ焼肉

【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

万葉牛は、万葉牛生産流通組合の定めた基準を満たし、肉味に旨味があり脂の融点が低く、口の中に入るとすーっと溶けていく口溶けの良さが特徴です。

焼肉・すき焼き・煮込みなど、お肉の用途に合わせてお召し上がりください。

価格：オンラインショップの価格を参照

万葉牛の認定基準

・品種 鳥取県産黒毛和牛  
・格付 肉質等級4以上

指定生産者（6名）

・谷口畜産 谷口拓也  
・うしむせファーム 岸本真広  
・伊藤畜産 伊藤夏日  
・山下畜産 山下剛  
・菊丸ファーム 上島拓馬  
・川北誠一郎

【備考】

食材購入ECサイト <https://hanafusa29.thebase.in>

# 食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

鳥取県

【食材名】

鳥取和牛（大山黒牛）

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



大山黒牛 上モモ塊ブロック



大山黒牛 サーロインステーキ



大山黒牛 切り落とし

【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

牛作りの名職人西田佳樹が作り出す“大山黒牛”の特徴は脂の上質さ・軽さ・深みです。均一にきめ細かく脂が入っているため、旨みが深いのに軽さがあり、非常にさっぱりとした霜降りと赤身の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

ステーキ・煮込みなど、お肉の用途に合わせてお召し上がりください。

価格：オンラインショップの価格を参照

大山黒牛の認定基準

- ・品種 黒毛和牛
- ・格付 A4等級以上
- ・その他基準 鳥取県大山町内で肥育された未経産または去勢の牛

生産者

・西田畜産 西田佳樹

【備考】

食材購入ECサイト <https://hanafusa29.thebase.in>

# 食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

鳥取県

【食材名】

鳥取和牛

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

鳥取和牛ノーマルブロック（1頭、半頭セットから、ロースセット、モモセットなどの部位ごと、しんしん、かいのみなどの部位ごと）、鳥取和牛ポーションカット（スライス、ステーキ、ブロックなど100g～小分け真空などの対応も可能） 通年提供です。

価格面は市場から大きく離れてはおりません。『鳥飼畜産』（鳥取和牛、鳥取和牛オレイン55）の牛肉を中心として、各産地の銘柄牛を扱わせていただいております。農家の特徴としては、エサにこだわって脂質と肉質の良い牛肉が安定的に生産されているところです。旨い肉、こだわりの肉を提供いただきお客様から信頼を得ていただけるような食材を供給させていただきます。

株式会社あかまる牛肉店 0858-26-1129  
<https://akamaru-shop.com/wholesale/>  
 鳥取を拠点にしながら、都内の高質な飲食店様に鳥取和牛を発送させていただいています。また、飲食店様向けの通販卸サイトとして、「ヤマトフードマーケット」「Mマーケット」に出品させていただいています。そちらもご覧いただけますと幸いです。  
<https://www.yamato-foodmarket.com/>

【備考】

食材購入ECサイト <https://akamaru-shop.shop-pro.jp/>

# 食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

鳥取県

【食材名】

ととりこ黒豚

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

「ととりこ黒豚」は、大自然が広がる鳥取県の霊峰大山の麓にある金平黒豚生産農場で生産される純粋黒豚で、国内でもまれなどんぐりとすべてに遺伝子組み換えでない資料を与え、安全安心な豚に仕上げられています。

どんぐりを資料委使うことで、オレイン酸を豊富に含んだ、赤身と脂身の絶妙なバランスのお肉に仕上がります。オレイン酸が多いとくちどけや舌触り、味が良いとされています。

脂身はしつこくなくヘルシーで、スペインの有名豚「イベリコ豚」と同じ、とろけるような上質なものとなります。

価格等はURLを参考にしてください。

ご当地ファーム大山望（鳥取県伯耆町）お土産、精肉、青果販売からレストランまで運営する山の駅。生産者と消費者や、観光客と地元住民、地元住民同士など、あらゆる“ふれあいの場”をサポートします。

大山望ではお肉の生産者を限定し、肉の目利きのプロが最高の肉質の物を厳選しています。

そうした工程を経てようやく安定した品質の商品をお客様に提供することが出来ます。

【お問い合わせ先】

担当者：廣谷 大樹

住所：鳥取県西伯郡伯耆町金屋谷1801

電話番号：0859-62-7577

メールアドレス：nomada@masumizu.net

【備考】

食材購入ECサイト <http://www.daisen-b.net/>



# 食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

鳥取県

【食材名】

松葉がに

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

活松葉がに・浜茹で(ボイル)松葉がに選択可  
提供可能数：希望枚数応談可  
提供時期：11月6日～3月20日  
配送関連：日曜休業の為月曜着は土曜発送  
翌日14時以降の配送  
消費期限：ボイルは発送日より5日以内  
卸価格：時価（5段階のサイズあり）  
特徴：日本海の山陰沖で水揚げされるズワイガニを「松葉がに」と呼びます。プリプリとした食感の身には品の良い甘みがあり、カニみそはまるやかで絶品の旨味があります。

有限会社 川口商店  
mail kawaguti@apionet.or.jp  
tel (0859)42-2577  
fax (0859)42-2979  
open 9:00～15:00（日曜定休）

かに専門卸売直販  
URL <http://kani.ocnk.net>  
FB <http://www.facebook.com/kanisenmon>

【備考】

食材購入ECサイト <http://kani.ocnk.net>

# 食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

鳥取県

【食材名】

松葉がに

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

旬 11月上旬から3月中旬頃（漁獲量によります）

値段 時価での販売となります。  
参考価格 昨シーズン高値1kg 35,000円  
安値1kg 16,000円  
例年ですと11月中旬頃までが安価です。

調理方法等 ボイルしてあるものはそのまま  
生のものはお鍋・焼きがに等で

株式会社かねまさ・浜下商店  
代表者 浜下哲爾  
鳥取県鳥取市賀露町西4丁目1803-2  
TEL 0857-28-2391  
ホームページ <http://hamashita.jp/>  
創業 昭和5年  
資本金 1000万円  
従業員数 26名  
業種 鮮魚仲買・水産加工・竹輪製造・直  
売・



卸・食事処

この道20年の社長自ら競りに参加し、納得の  
いくものだけを選んで競り落とします。

【備考】

食材購入ECサイト <https://www.hamashita.net/>

# 食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

鳥取県

【食材名】

米（星空舞）

【来店者向け食材購入方法】

都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】

## 星空舞 2kg.5kg 精米商品

内容量:2kg又は5kg 専用ポリ袋入  
美味しく召し上がれる期間:精米時期よりおよそ1か月程度(高温多湿を避け常温保管)



## 星空舞 業務用 精米商品

内容量:1kg～10kg 業務用無地ポリ袋入  
美味しく召し上がれる期間:精米時期よりおよそ1か月程度(高温多湿を避け常温保管)  
無洗米加工可能

<https://youtu.be/H4UpdhsFK5E>

星空舞CM



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

提供可能数量 2,000kg/月(2022年4～9月) 合算

令和3年産:収穫時期令和3年(2021年9～10月)を玄米の状態低温保管。受注後に精米を行い発送します。

参考卸価格:令和3年鳥取県産星空舞

業務用ポリ袋入 1.5kg～3kg未満 350円/kg  
業務用ポリ袋入 3kg以上～6kg未満 335円/kg  
業務用ポリ袋入 6kg以上～10kg迄 320円/kg  
無洗米加工可能 20円/kg加算  
※無洗米装置サタケ:テイスティホワイトミニ)

中嶋米穀株式会社  
代表取締役:石河英直  
連絡先0857-28-9220  
<http://www.nakashima88.com>

“食卓においしさと健康を”ふるさと鳥取のお米の精米販売を行っています。

【備考】

・都内アンテナショップ販売 港区新橋1-11-7 1階 <https://www.torioka.com/shop/>  
・食材購入ECサイト <https://nakashima88.base.shop/>



# 食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

鳥取県

【食材名】

米（プリンセスかおり）

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

【供給可能数量】100kg程度/月  
 【旬】新米出荷開始は10月上旬頃ですが、当農場は  
 籾保管で受注を受けてから玄米と白米をご用意いた  
 しますので、年間通じて常にフレッシュなお米を提  
 供いたします。  
 また、香り米「プリンセスかおり」は1年、2年経過  
 しますと、その特徴的な香りが更にお楽しみ頂けま  
 す。

【参考卸売価格】 税・送料別  
 飲食店様向け業販価格：¥516/kg(30kg単位)  
 小売店様向け業販価格：¥350/2合袋（300g）  
 ¥624/1kg袋， ¥1,160円/2kg袋

有限会社 田中農場  
 代表取締役 田中 里志  
 〒680-0426 鳥取県八頭郡八頭町下坂442  
 TEL:0858-72-2826, FAX:0858-72-2827  
 mobile:090-3638-6802  
 E-mail:s-tanaka@farm-tanaka.jp

【備考】

食材購入ECサイト <https://www.farm-tanaka.jp/>

# 食材プロフィール

リストNO.

10

【自治体】

鳥取県

【食材名】

ジビエ（猪肉）

【来店者向け食材購入方法】

食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

国産 鳥取県獲れ 天然猪肉  
旬：年中発送可能  
夏は赤身の為あっさりしており、BBQで塩コショウ  
又は岩塩などで食べるのがおススメ  
冬は脂身が付き、味噌ベースの鍋で煮込んだり、す  
き焼き等がおススメ  
提供可能数量：何キロでも可能(3kg～送料無料)  
参考卸価格：最高値ロース4,666(税抜)/kg  
その他価格表に記載  
おすすめ商品：ミックススライス3,500(税抜)/kg  
【おすすめ部位3～4種スライスセット(指定不可)】

日本猪牧場  
〒682-0635 鳥取県倉吉市服部975-2  
代表 徳岡 憲一  
電話番号 0858-29-7729(店舗)  
携帯番号 080-1648-5618(代表)  
090-4578-1549(営業事務)  
メールアドレス：ino-29@e-mail.jp  
商品説明：猪に拘った肉屋を60年ほど前から  
続けております。猪の処理技術を確立し、猪  
のマイナスなイメージ「臭み」「水分量」を  
コントロールし、お客様自身にあったお肉を  
精肉し、販売しております。鳥取県の野山で  
のびのび育った猪を全国のお客様へお届けす  
べく日々精進しております。

【備考】

食材購入ECサイト <https://sisi29.base.shop/>