

中部のB級グルメここに激突!!!!!!

中部を代表する古参の味から新参の味がここに集結。
この日あなたがその王者を決める。

湯梨浜町 吉華
牛骨ラーメン 500円



牛骨にシイタケと野菜スープ、そして鶏ガラと和の味が織りなす“オリジナル”テイストの一杯。甘く味付けされた牛スジも絶品。

琴浦町 リンツ
梨みつみたらしはしまだんご 200円



2011年開催の「米-1グランプリ」にて3位入賞、梨みつのフルーティな甘さで中部のおいしさがギュッと詰まった1品です。

湯梨浜町 シェル・ブール
スイートポテト 200円



湯梨浜町の生産者が手塩にかけたサツマイモをじっくりと時間かけて焼き、バターと大山生クリームでサツマイモの美味しさを引き立てています。

琴浦町 グレイン
あごカツカレー 400円



琴浦発B級グルメ。あごのすり身を使った歯ごたえサクサクのあごカツとマイルドなカレールーが好評の元祖あごカツカレーです。

琴浦町 こがね
白パンバーガー 300円



はなはな工房(こがね内)米粉で作ったもちもち食感が特徴の白パンにエビチリをはさんだオリジナルバーガーです。

琴浦町 こがね
ホワイトドッグ 300円



もちもち食感の白パンとチーズ入りウィンナーのコンビが最高のホワイトドッグです。

倉吉市 末廣
きつねうどん 500円



大正13年創業、こだわりの手打ちうどん。昔ながらの懐かしい味わいを求め、多くのファンが足しげく通っている。老舗の一品。

倉吉市 八兵衛
牛骨ラーメン 500円



牛骨をベースに厳選した岩塩で作るスープは絶品。スープによく絡むちじれ麺と、丹精込めて煮込んだチャーシューがおいしさの秘訣。

湯梨浜町 湖泉閣 養生館
鯉めし 500円



地産地消、東郷湖の昔ながらの味覚を再現。鯉を油で揚げ、地取れの野菜と炊き込みました。

湯梨浜町 湖泉閣 養生館
しじみ汁 200円



東郷湖で採れる大粒の大和しじみ「黒いダイヤ」と呼ばれるほどの貴重な特産品、そのしじみの出汁がしっかり出た、しじみ汁です。

琴浦町 にぎわい市場いわみ
特大チキンカツ 150円



長さ20cmを越す、人の顔より大きな超特大チキンカツです。サクサクの揚げたてをどうぞ。

倉吉市 ノーサイド
カレーうどん 300円



丁寧にとった和風ダシと、カレーとのマッチングは絶妙、カレーうどんでもからだも心も温まります。

倉吉市 ノーサイド
肉巻おにぎり 200円



自家製タレに牛肉をつけ込み、じっくりと焼き上げた肉巻おにぎりがおすすです。

倉吉市 ノーサイド
スタミナ納豆 200円



日本テレビ系「秘密のケンミンSHOW」鳥取県代表のあのスタミナ納豆、給食でも一番人気子供が大好きです。

倉吉市 焼鳥ひょうたん
地鶏手羽先唐揚げ 150円



カラッと揚げた鳥取地鶏の手羽先、ジュースでかめばかむほど口中に豊かな香りがひろがります。塩、タレをお好みでつけて。

倉吉市 焼鳥ひょうたん
地鶏のねぎま 150円



鳥取の地鶏と白ネギを使用し、炭火で丁寧に焼きあげた焼き鳥です。

倉吉市 のだ屋
オムカレー 400円



地鶏と地元野菜で煮込んだまるやかで深みのあるルーを地元のお米にふんわり半熟卵で包んだ特性カレーライス。創業昭和27年の歴史ある味。

琴浦町 元祖琴浦ラーメンたかな
牛骨ラーメン 500円



牛骨への愛情がギュッと詰まったオリジナルの味、牛骨をベースに豚ゲンコツや香味野菜を煮込んだ独自ブレンドスープ、小麦香る麺も特徴。

琴浦町 高塚かまぼこ店
ちくわウインナードッグ 300円



カレー味とブロッコリー味のかまぼこで作ったウインナーのホットドッグです。2つの味が楽しめるボリュームたっぷりしかもヘルシー。

B級グルメ BATTLE 投票方法

- ① 入場口でお一人様につき1つ“バトルボール”をお渡しします。
- ② あなたの「NO.1グルメ」が決まったら、ステージ横に設置されている“グルメボックス”に“バトルボール”を投票!!

中部のB級グルメ
チャンピオンを
決めるのはあなた!

