鳥取県産 輝（き）くらげフェア

2026
6/1(月)
～21(日)



なんと！鳥取のきくらげがブランド化♪
「とっとり輝（き）くらげ」になりました。
きくらげは海のクラゲの仲間？いいえ、きのこなんです。
食物繊維、鉄分など・・・女性に嬉しい栄養が豊富★
普段は脇役のきくらげ、今回は主役にしちゃいましょう！！
鳥取から届いた、旬のぷるぷる生きくらげを
ぜひお召し上がりください！

ももてなし家風木耳肉（ムースーロー） 1,300円



ブリッブリのきくらげと卵の相性◎！
ゴハンともビールとも、白ワインともあいます。

きくらげの唐揚げ～らっきょ塩ソース 1,100円



きくらげに衣をつけてそのまま揚げました。
同じく鳥取県産のオリジナルらっきょソースで
お召し上がりください。



きくらげの塩ダレ焼きうどん 1,580円



肉のような？野菜のような？
コリコリ食感がたまりません。

茹できくらげ～わさび醤油 1,080円



新鮮なきくらげは軽く湯通し
するだけでOK♫
今回はわさび醤油でシンプル
にどうぞ。



本メニューのきくらげは
国産栽培だよ♪



Instagram
「@kikurage_life」
※最新情報はコチラ★

日本きのこセンターHP

Momotenashiya

※価格はイメージ、価格は税込です
※フェアメニューは数量限定につきなくなり次第終了します
※仕入れにより内容が変わる場合がございます