



特集

夏を元気に乗り切ろう!
皆生カレー図鑑

KAIKE COLD TREATS MAP

A ラーメンいちばん 中華風カレー丼



豊富な
メニューが
うれしい

【メニュー】・カレーラーメン 950円 ・牛骨ラーメン 950円
・野菜みそラーメン 1000円 ・餃子 6個 500円 ・唐揚げ 4個1100円、6個1600円

自家栽培の野菜をはじめ、ベーコンやソーセージ、粒マスタードなど調味料に至るまで自家製にこだわる食堂。小麦粉を一切使用しない「スパイスカレー」はその名の通り、9種類のスパイスを独自配合したこだわりの味。トマトベースで親鳥と玉ネギを煮込むので、旨味がたっぷり溶け出している。親鳥は、若鶏と比べて飼育期間が長く、身がしまっていて旨味が強いので、カレーに入れることで食感も存分に楽しめる。

【メニュー】・シャルキュティエール 1800円
・ハンバーグ 1600円 ・コンフィ 1600円
・たらふくサラダ 1300円 ・自家製ソーセージ 1100円

☎ 080-9791-8304 @ @shokudou.ichiba
@ @kodomo_shokudouichiba



【メニュー】
・厳選和牛の日替わり丼※ 1300円
・特選和牛サーロイン丼※ 2000円
・大山鶏チャーシュー丼 800円
・うしや牛骨ラーメン 800円
・日替わりパスタ(15時まで) 800円

※海の家
特別メニューは
数量限定



鬼太郎の好きな
ビーフカレー 864円



完熟トマト
たっぷりカレー 780円

某テレビ番組のご当地レトルトカレー特集でランキング入りした「鬼太郎の好きなビーフカレー」、国産和牛と野菜をじっくり煮込んだ昔ながらのやさしい味わい。「完熟トマトたっぷりカレー」は、隠れた名産地・日南町の完熟トマトを惜しげもなく使い、大山産ハーフチキンと一緒に煮込んだ中甘口のバターチキンカレー。完熟トマトたっぷりシリーズは、ハヤシ(830円)、ミネストローネ(600円)もあるよ。

☎ 0859-35-0175(米子市観光センター)

日々進化する町中華の名物

中華風のカレーあんかけ

創作メニュー充実の中華料理店。20年以上続く人気の定番「中華風カレー丼」は、豚バラ肉と白菜、イカ、エビ、キクラゲ、ニンジン、タケノコ、キヌサヤ、インゲンと、中華丼で馴染みの具材がたっぷり。大きな中華鍋で一気に火入れた具材は、絶妙な火加減で引き出される旨味と香ばしさ、異なる食感が楽しい。とろみのついたカレーあんかけは、中華風に味付けし、2種類のカレー粉が味のアクセントに。具材と相まって、中毒性が高まる美味しさ。

☎ 0859-23-0194

950円

Gourmet Report!!

モットーは「しっかりと噛む!」

親鳥の歯応えと旨味を味わう



ランチタイムは
サラダ、スープ付き

*ランチタイムはサラダ・スープ付

1200円

スパイスカレー

B 食堂市場-ichiba-

皆生の海を眺めながら味える

焼肉屋さんの贅沢カレー

今年も「ビーチリゾートカイク」で「赤坂焼肉うしや」の人気メニューが海の家特別価格で楽しめる!「ごろごろやわらか牛タンカレー」は通常1300円が、なんと800円。牛タンはお店で人気の上タン塩のタン先を使用した贅沢仕立て。長時間煮込むのでやわらかく、ゴロゴロと大きく満足感たっぷり。フルーティな味わいのカレーは、程よいスパイスで辛くなく、甘さ強い、子どもから大人まで楽しめるひと皿。海の家は、フルーツクロッフルが人気の『スリール』『テオコーヒー』との共同出店。

@ @ushiya.yonago @ @sourire0415
@ @daraha_theocoffee

赤坂焼肉
うしや
鳥取米子店
800円

G 赤坂焼肉

皆生カレー 凶鑑

手間ひまかけて生み出す

牛すじが主役の極上カレー

今年7月に25周年を迎える『おーゆ・ランド／ホテル』内にあるレストラン。月替わりで提供していた「牛すじカレー」は、人気で定番入りした常連客のお墨付きメニュー。具材は、牛すじと玉ねぎのみ。シンプルゆえに奥深く、料理人の腕が引き立つ美味しさ。シェフがこだわり抜いて手間をかけた牛すじは、やわらかく、とろけるような食感が特長。下ごしらえに時間をかけ、余分な脂やアクを丁寧にとり、じっくりと煮込み加熱することで、カレーに合う高タンパク低脂肪な牛すじに仕上がっている。

1000円

【メニュー】
・牛ロース丼 ※ 1100円
・牛サーロインステーキ ※ 1500円
・おすすめランチセットサラダ添え 950円
・ロースカツカレー 1150円
・ポーノ風オムライス 1000円

☎ 0859-31-8111 @ @26oulant

C 牛すじカレー

レストラン
BUONOI BUONOI



*味噌汁・福神漬け付

カラフルで見た目にも楽しい!

“辛い”を追求したひと皿



スポーツバイク専門店『ケイデンス』の夏限定のレギュラーメニュー。ルウは食べやすさにこだわり、マイルドな味わい。スツと爽やかな独自配合のガラムマサラを加えれば二度美味しい。カレーを彩るトッピングは、低タンパクな鶏胸肉に、オリーブオイルと塩だけの素焼き野菜がたっぷり。肉の下に忍ばせた、甘みたっぷりの焼き白ネギもポイント。夏を感じる見た目にも楽しいひと皿だ。

☎ 0859-57-9337 @ @bicyclecafecadence

【メニュー】・cadenceカレー 1100円
・ビーフカレー 1300円 ・クリームソーダ 550円 ・かき氷 350円

子どもが喜ぶ
メニューも充実

平日限定20食!!

大粒の牡蠣×漆黒カレー



980円

がんがん焼き専門店のランチ限定メニュー。ピリ辛でパンチのある真っ黒なカレーに、大粒で食べ応え充分な牡蠣フライを4つもトッピング。名物の「がんがん焼き」と同じ、石巻産の牡蠣を使用したフライは、注文を受けてから揚げるので、サクサク食感の衣に、噛んだ瞬間じゅわ〜と口いっぱいに広がる牡蠣の旨味がたまらない。スパイスの効いた黒カレーとこだわり牡蠣フライの味のハーモニーを堪能しよう。

☎ 0859-57-9464(受付11:00~19:00)

@ @kakinoya_yonago

【メニュー】・海鮮BBQセット 3500円

・海鮮BBQセット ハーフ 2200円

F 牡蠣小屋牡蠣乃家の
牡蠣フライカレー

夏におすすめ!
5月からの新メニュー

まるで海外旅行気分!?

タイの伝統料理を堪能

早朝と夜中に営業しているホットスポット。夜は「海外の料理を!」をモットーに多国籍料理をはじめとした居酒屋メニューが楽しめる。タイの伝統的な料理「マッサマンカレー」は、多彩にスパイスを使うので、香り豊かで味に深みがあるのが特長。『ラフラフ』のカレーは鳥取県産の鶏肉を使用し、美味しさ倍増。日本で馴染みのカレーと異なり、ココナッツミルクを使用することで、マイルドな甘みの奥に、ほのかな酸味と辛味を感じる独特な味わい。

990円

メニューは日替わり。
インスタを
チェックしよう!

【メニュー】
・よその家カレー 660円
・グリーンカレー 1100円
・鳥取和牛ゴロゴロハヤシライス 1000円
・絶品ホットドッグ 600円
@ @laugh_laugh_seasidecafe

E マッサマンカレー



ラフラフ
シーサイドカフェ

最大限に引き出す
こだわりの抹茶を

秋月
Shugetsu
kaike

皆
ランド
天

秋月
shugetsu
kaike

 hint

 @hint.coffeek

 **NiCO sweets**

☎ 0859-37-3722 📷 @nicosweets2017

ワイン片手にゆとりと
楽しめる大人のスイーツ



 @fado.1326

ふわふわピンスは夏の定番

結特製クレープが新登場！

 伝統工芸体験型施設
結 Musubi

 @yuu.musubi

 甘党本陣 秋月

 @shugetsu2025

さっぱり味のフルーツキャンディー
&猫部屋で楽しめるかき氷

 NEKO CAFE Kuro

☎ 0859-46-0233 📷 @neko_cafe_kuro



どら焼き専門店 湯ノ塩

 @yunoshio_0222

抹茶ラテ」(80
0円)の冷んやり

皆生の海から生まれた
自家製塩が味のアクセントに

EXTRA POINT

 かいけドロップ

☎ 0859-35-0175(米子市観光センター)

 @yonagokanko.navi

いこい亭 菊萬

肉厚で濃厚クリーミー！ 鳥取の夏だけの「究極の味覚」

全室マッサージチェア付きのくつろぎの宿「いこい亭 菊萬」。毎年6月から8月の期間限定の岩牡蠣プランは、リーズナブルに夏の味覚を堪能できる人気企画。「菊萬」で味わえる岩牡蠣は、なんと社長自らが素潜り漁で獲った自家調達品。皆生海岸で獲り、新鮮なまま宿の生簀へ。岩牡蠣本来の天然の美味しさを最大限に活かすので、まさに皆生海岸の恵みを味わう体験そのもの。自然環境に配慮し、海中で形も大きく立派な個体を厳選。栄養をたっぷり蓄えた岩牡蠣は、甘みも増して食べ応え充分。岩牡蠣プランは旬の今だけ！ぜひ堪能してみてください。2個付きプラン1室4名1万8700円～。

※通常プランに別注文の場合、1個1430円(夏輝ラベル1980円)

☎ 0859-38-3300 📧 @ikoitei_kikuman_tarou



社長の柴野清さんは御年70歳、40年以上のベテラン漁師。「皆生海岸は、日野川からの豊富な栄養と清波ブロックが作り出した生育環境により、他の流域には見られない自然の美しさが在る」「喜んで食べて満足してもらうことが1番の楽しみ。」

芙蓉別館

可愛いお顔でお出迎え 美味しい嬉しいサービス開始

昨年オープンのヘッドバスサロン、今年、客室のリニューアルや8階天空大浴場の改修、「もぎたて野菜 朝市」(毎週日・月曜)開催など新しい試みが満載の「芙蓉別館」。今年の5月よりスタートしたウェルカムサービスでは、見た目に可愛いドーナツがお出迎え。ドリンクも、コーヒー・カプチーノ・カフェラテ・紅茶・フルーツジュースなど多彩な品揃え。旅行や日々の疲れを到着と同時に、スイーツの甘さとドリンクの潤いが心身共に癒してくれる。夏は食後のお楽しみとして「夜泣きおでん」の無料振る舞いもスタート！お楽しみ盛りだくさんの新たな「芙蓉別館」で、夏のひと時を過ごしてみては。

☎ 0859-34-0009、0120-085-932(予約専用)

📧 @fuyobekkan

皆生つるや

当日飛び込みOK！ 子ども喜ぶ「つるちゃん縁日」

昭和36年創業、女将3代に渡る伝統と和のおもてなしを大切にしている宿「つるちゃん縁日」は、当日飛び込みOKのお楽しみ企画。輪投げ、景品つり、ヨーヨー放題(持帰り1個)や、簡単なようでも難易度の高いバターゴルフなど、つつい時間を楽しめる。バターゴルフは入った個数で景品が選べ、中でもお散歩コロコロは人気ナンバー1！チケット制で1枚100円から、購入はフロントまで。余ったチケットはアイスクャンディーと交換可能。売店でのお買い物もOK。時間は夕方4時～夜8時半、1階売店前通路で8月24日まで毎日開催。宿泊以外の方も大歓迎！

☎ 0859-22-6181

📧 @kaiketurya

穏やかな社長と、お茶目で場を和ませくれる女将。「皆生を楽しくてほしい、知ってもらいたい、身近に感じてほしい。地域全体で皆生を盛り上げていければ楽しいと思う。」



わんちゃんと泊まる温泉宿 皆生温泉 松涛園

運動不足解消やストレス発散に！ 快適屋内ドッグラン

わんちゃんとずっと一緒に過ごせる“わんこファースト”の温泉宿。館内にあるドッグランは、天候に左右されことなくゆったり過ごせる快適空間。トイレ完備で、オムツやマナーウェアの着用の必要がないので、蒸れやすい真夏にうれしい。元は宴会会場だったこともあり、広々としており、わんちゃんが駆け回り遊べる楽しいスペース。またトンネルやハードルなどの障害物や遊具があり、一緒になって障害物をクリアしていくことで絆も深まり、ちょっとした思い出作りにもぴったり。宿泊客は無料、日帰り利用(10:30～15:00)の場合は1頭目1000円～。ドリンクの持ち込みOK。大型犬の場合、2～3日前に要電話確認。事前にホームページで利用規約を確認してから出かけよう。

☎ 0859-22-3107 📧 shotoen_kaike

福留支配人「屋内ドッグランは床材にこだわり、厚みがあり、すべりにくい素材なので、わんちゃんに負担の少ない設計になっています。」



皆生の湯宿

私の好きなカイケ TO 野嶋 功さん

再生のまち・皆生で トライアスロンが 存在する意味

皆生で歩んだ軌跡

皆生といえは「日本トライアスロン発祥の地」。1981年に日本初となる第一回大会が開催。今なお皆生に歴史を刻み続けている伝統の鉄人レースが、全日本トライアスロン皆生大会です。野嶋さんは第8回から第20回まで競技者として。

で参加第21回から現在まで運営として携わり、長きに渡り皆生のトライアスロン競技の発展と振興に大いに貢献する功労者のひとり。1999年にはライフセービングクラブを設立し、夏の海の安全を守る「ライフセーバー」としても活躍されています。



My favorite KAIKE to Isao Nojima

チャレンジしたい！成し遂げたい！
思いの強い人が集まる場所

トライアスロンと共に歩む人生
野嶋「大会参加者の年齢層は、54歳前後が多い。何かもう一度チャレンジしたい！」成し遂げたい！という、思いの強い人が集まる場所。参加することで自らを高め、再生することが出来る。この再生のまち・皆生が日本トライアスロン発祥の地といわれるのはとても運命だと感じている。かつて再生の町・皆生は、自然災害や人の手によって砂浜の消失の危機に陥った。今でこそ素敵な景色が守られているが、過去には旅館の一部が流失の危機に晒されたこともあった。その危機を救ったのが今でこそ全国で当たり前になっている

ブロックによって砂浜を守ることが出来た。皆生はここでもまた再生することが出来た。消波ブロックは、一カ所で約2000個のブロックが使用されている。この皆生を守ってくれた、消波ブロックがあるこの景色をこれからも守っていきたいと思っています。」



MESSAGE

ライフセービングクラブの若き才能
現役大学生ライフセーバー

口田 斗哉さん

私にとって野嶋さんは、とても信頼のおける人です。大きな理由は、亡き父の古からの友人であり、私自身も小さい頃から今までお世話になっているということがあります。状況の把握と対処の判断が早く、自分がどうすればいいか考えているうちに、野嶋さんは人に指示をすることや今後のことを考えて行動していて、いろんな面で見習わなければならないところが多い人だと思います。



ボランティアスタッフ募集中
泳げなくても大丈夫！一時間の見守りでも歓迎します。沢山の人の目を見るのが大膽なので、少しでも活動について知ってほしい。女性も参加されています。

皆生は自分の誇れる場所

「ライフセービングクラブとして皆生の海を見守って、今年27回目のシーズンを迎えた。四半世紀以上ここに立ち続けたことは自分の誇れるところ。全国から来ても皆生にはたくさん生き物や自然が残っている。とても大切に、これからも守っていくべき自然。ぜひ沢山の皆生の海の素晴らしさを知ってもらいたい。」

あなたにとってのカイケとは
「皆生の素晴らしいところは、再生のまちだということ。古来より魂の復活、再生を意味するヨミガエリの地と知られている。出雲神話では、稲佐の浜から泡となって流れた魂が皆生に流れ着いて新しい身体と心が蘇るされ、皆が生まれ変わる」と伝えられているが、トライアスロンにも通ずるところがある。」



KAIKE EVENTS

7/25金・8/20水 NIGHT BUBBLE in KAIKE



幻想的な感動体験！2日間だけの特別な時間

大阪・関西万博に沸く日本の夏。ここ皆生で、万博の盛り上がりをもめる「とっとりアル・パビリオン」連携イベントが開催される。2日間限りの特別な夜を演出するのは、照明や音響を使用して夜間におこなう幻想的なシャボン玉ショー。100万個のシャボン玉が皆生の夜空を埋め尽くし、夢のように美しい世界をつくり出す。シャボン玉を追いかけて、触れたり、写真を撮ったり、子どもから大人まで楽しめるエンターテインメント！ひと夏の特別な思い出を皆生温泉海遊ビーチでつくろう。

🕒 両日【第1部】19:45～20:00、【第2部】20:15～20:30 ※雨天荒天中止
☎ 0859-37-2311(米子市観光協会、受付8:30～17:00、平日のみ)

入場 無料

2025 SUMMER KAIKE 皆生温泉海遊ビーチ

7/12土
> 8/24日



海開きは7月12日(土)！皆生温泉海遊ビーチで盛り上がろう

海浜施設(海の家)は7月12日から、マリンスレックは7月19日から。さらに7月25日からは夜のお楽しみがいっぱい！グルメの夜の部スタート、夜の砂浜お宝探しや渚緑日、ナイトスタンプラリーが楽しめる「KAIKE夜あそBEACH」、名物のミニ打ち上げ花火。毎日楽しいイベント盛りだくさん！通年のビーチウォークガイド、観光フィッシング、レンタサイクルもこの時期は最高のロケーションで楽しめる。



公式HP

☎ 【7/12～8/24の期間中】090-5691-6396(海浜事務所、受付9:00～17:00)
【期間外】0859-37-2311(米子市観光協会、受付8:30～17:00、平日のみ)

次回は8月24日開催!!

アイデア会議「ぺちやくちゃかいけ」



「焙煎されたコーヒーの匂いがまちに広がる素敵」と妄想をふくらませ、DIYで床板を剥いで漆喰を塗って完成しました。皆生で長く愛されるお店になってもいいですね!

次はどんなお店があるといいだろう?

皆生温泉でのリノベーションはまだ続きます! 現在、皆生温泉の空きテナント・空き物件をいくつか調査中。今年度内に改修のプランをつくり、お店につなげていこうと企んでいます。そこで、まずはいろんな方と一緒に「こんなお店が皆生にほしい」という妄想をふくらませようと、意見交換の場「ぺちやくちゃかいけ」を開催します。ぜひお気軽に参加ください!

「皆生に欲しいお店って?」
まちを彩るリノベーションに向けて妄想会議

全国からも注目される
「妄想」まちづくり

妄想から生まれた
「コーヒーショップ」

全国の「もったいない」公共空間の活用を促し、プロデュースや研究開発も行う実践メディア「公共R不動産」のウェブサイトで、社会実験「ぐるぐるかいけ」をはじめ、皆生温泉でのまちづくりについて、取り上げていただきました。コロナ禍以降、旅館、行政、観光協会、地域など所属を超えて一緒に「こうなったらいいな」と妄想し、小さくても一つひとつ取り組んできた皆生温泉。7000字を超えるロングインタビューでその軌跡をまとめていただいています。ぜひご覧ください!

今号の特集で紹介した「コーヒーショップ兼焙煎所『米子市観光センター』の向かい、『菜なや』の横にオープンしています。お店の名前は「hint(ヒント)」。自家焙煎のスペシャルティコーヒーやスイーツが店内で味わえ、産地にも焙煎にもこだわった珈琲豆も購入できます。実はこの「コーヒーショップ、カイケラボ」が手がけたリノベーション物件の第一号店舗なんです。しばらく空きテナントだったところにテーブルと照明を持ち込み、「皆生温泉の入口の一等地なのにもったいない」



「ぺちやくちゃかいけ vol.12」

日時 8/24(日) 14:00~16:00 会場 米子市観光センター
申込 不要 参加費 無料 申込 皆生温泉エリア経営実行委員会



編集後記

はじめまして。2024年5月末発行の28号よりカイケプレスを担当している編集おゆきです。こんにちは。「人と人、言葉で想いを紡ぐ」をモットーにカイケプレスを作っています。今回リニューアルし、ページ数が倍増、季節の特集とレギュラーコーナーができました。文字も少し大きくなりました! みなさん楽しんでいただけたでしょうか...? ありがとうございます!!

カイケプレスに携わって、一年以上の月日が経ちました。取材を通して感じたことがあります。私が出会った人みんな、皆生愛に溢れてるってこと。愛が溢れていました。「皆生が好きだー!!!」と叫んでいるわけではなく、私がただ感じ取っただけですが。理由なんてありません。私の勝手な妄想かもしれない。でも、確かに言えることは、みんながみんな皆生を大切に想っていて、一人ひとりが皆生を盛り上げようと日々生きているということ。取材をして、誌面が出来上がって、そんな想いがカタチになって、たくさんさんの愛にふれ、毎号ひとりで達成感と充実感に浸っています。

私はみんなに伝えたい。「横のつながりが薄い時代になった」とさみしい思いをしている人がいるかもしれない。さみしい気持ちを共有したい時もあるかもしれない。でも大丈夫です。皆生は愛あるパワーに満ち溢れています。見えにくいだけではないでしょうか。感じてくださいます。声をあげてください。私に共有してください。見えないもの、隠れているもの、想いも含めて伝えるメディアでありたい。カイケプレスがみんなの皆生愛を表現し、伝える場でありたい。そんな存在であれ...みなさん私に力をくださいー!! では、来月号でまたお会いしましょう!