

思わずでかけたくなる「楽しい」を再発見!

# comxcom

コムコムマガジン

COMMUNITY×COMMUNICATION

## No.112



切って  
並べるだけ!

巻いて  
焼くだけ!



つけるだけ!

買うだけ!

焼くだけ!

つけるだけ!

## 鳥取のうまいもん♪



かける  
だけ!



2022/June

# 06

焼くだけ!



## PRESENT

軽さを備えた  
脅威の保温力!

THERMOS  
山専用ステンレスボトル  
(500ml)

### 8名様



タグでつながるコミュニティマガジン!!  
#comcommag

気になる場所やものをインスタグラムで教えてね!



買うだけ!

焼くだけ!

つけるだけ!

# 鳥取のうまいもん



陽が落ちてあたたかい日が  
増え、いよいよBBQシーズン  
到来! コムマガ編集部の上は  
もうすでに5回もおうちBBQ  
をしています。

ここ数年のキャンプブームか  
ら、多くのキャンプ飯が雑誌など  
で取り上げられています。どれも  
美味しそうですね! そう思い  
つつも、下準備などの手間を考  
えると、つついとお肉や野菜を  
焼いて食べるだけになってしま  
いませんか? もっと手軽に美味  
しくできたらいいのになあと  
考えていました。

そんな中、読者アンケートに  
地元食材について知りたい! と  
いうお声をいただきました。地元  
食材について調べてみると、さ  
すが食のみやこ鳥取県! 多くの魅  
力的なうまいもんがいっぱい。し  
かも買うだけ、焼くだけ、つけ  
たりかけたりするだけで、美味  
しく楽しめます。これはいつも  
のBBQがレベルアップする予  
感がします!

お手軽で美味しく、楽しんで  
地元活性化にもつながるので、こ  
れはやってみるしかない! と地元  
食材を探し回ってみました。





# いよいよBBQ!

買ってきた食材は『○○するだけ』の手間いらずで食べちゃいましょう! 地もの野菜は焼くだけでなく、魚と合わせてカルパッチョに。最初に作っておくと、お肉までの中継ぎにぴったり。

調味料も地ものこだわりました! 調味料をちょっと珍しい味に変えるだけで、いつものBBQとは気分がかわっちゃいます。

合わせるお酒は地ビール、大山で焙煎したコーヒードの一杯!

それでは、鳥取のうまいもんBBQのスタートです。



焼くだけ!

境産 紅ずわいがいの絶品 ZEITAKU PIZZA 2,700円

2021年度ウェルカニ料理コンテストで最優秀賞を受賞した境産紅ずわいがいや境産サーモン、大山ブロッコリーがふんだんにのったピザ。イカやカボチャが入って食感もボリュームも大満足!



かけるだけ!

左: 梨ぼん 360ml 567円  
右: 焼肉のたれ 200g 540円

日南町の完熟トマトからできた焼肉のたれは、旨味たっぷり大人も子どもも食べやすい味わい。珍しい梨果汁の入ったポン酢の自然な甘みで、お肉にも魚にもピッタリでした。

地元商品はカクバンでGET!

つけるだけ!



梨フルーツらっきょうディップ わさび入りタルタルソース 580円

フワッとわさびが香るソースは、野菜スティックにディップして食べました。もしかして、お肉にも合うかも!



唯一の手間!?



豚バラ肉スライスは切らずにそのまま。玉ねぎに巻くだけ、ピーマンと串に交互に刺すだけで美味しい!

鳥取産の地ビール

境港のかますは焼くだけ!



左: BREW LAB KURAYOSHI/IPA 770円  
中: 475BEER/アメリカンペールビール 605円  
右: 星空エール(倉吉ビール) 770円

実は皆生の海水で塩を作りました!

載せきれなかった食材などはWeb!!



メインのお肉は、アスパルで買った牛もも肉ブロック! 表面を4面焼いてからホイルで包んで置いておくだけで(今回は30分弱)、ジューシーなローストビーフに。皆生の海水から作った手作り塩でいただきました。

焼いて包むだけ!







# まずはうまいもん探し!



鳥取県産の食品を探しに出発!  
ニューショップや今年で創業20周年を迎えるお店で、地元野菜を探します。

創業20周年

## 採れたてが並ぶ食材の宝庫!

地元生産者さんから、毎朝採れたての野菜が届くアスパル。たまに変わった食材があって面白い!地元の調味料もあるので、ここなら一気に食材を集めることができますよ。



### ふれあい村 アスパル

📍 西伯郡日吉津村日吉津1450  
☎ 0859-27-0313    ⌚ 8:30~17:00  
📅 年始 1/1 ~ 1/3

ニューオープン

## 山陰の食品やお土産品も勢揃い!

3月オープンの新スポット。作りたてのお惣菜や山陰の銘菓、地酒も並ぶので、ここに来れば、山陰の食品が全て揃うのでは!?!県外の名物もあって目移りしちゃいます。



### フードスタジオ カクバン

📍 米子市角盤町1丁目27番地  
☎ 0859-22-1111    ⌚ 10:00~19:00  
📅 年始 1/1

リニューアルオープン

## 山陰の幸といえば海の幸!

リニューアルで中央通路が広くなり、買ったその場で新鮮な海鮮が食べやすくなりました。活気あふれる市場で、お店の方に調理法など聞きながら選ぶのが楽しい!



### 境港水産物直売センター

📍 境港市昭和町9-5    ☎ 0859-30-3857  
⌚ 8:00~16:00頃    📅 火曜日

鳥取県産の食材  
食品がこんなに  
大集合!





# BBQスポット

# BBQする場所も調味料に!

場所が変わると、その場の雰囲気も相まって、なお美味しく感じますよね。  
タープや屋根があるところなので、梅雨でも安心!  
BBQの楽しさが格段にアップする BBQ スポットをご紹介します。

- 完全手ぶら可能
- レンタル品有
- 備品等販売有 (Web購入含む)
- ペット可
- お肉の事前お届け可
- 時間延長  
レイトプラン有

編集部が  
取材したのは  
こちら!

## FBI DAISEN

1日1組限定のデッキがある FBI 大山。大山の心地よい緑に囲まれてリフレッシュできます。子どもたちも楽しく過ごせる環境が揃っていておおはしゃぎ!プールやサウナもあって、解放的な気分になること間違いなしです。キャビンやスタイリングテントもあるので、宿泊してみたくなりました!





ここから  
check!



📍 西伯郡伯耆町小林706  
☎ 0859-57-3428  
🕒 10:00-20:00 (お問合せ時間)  
🐾 なし

👤 施設利用料：中学生以上 1,320円  
4歳～小学生 660円  
3歳以下 無料  
ペット 550円  
駐車場代 1台：1,100円

※上記はデイキャンプを利用時の施設利用料です。利用方法によって、利用料等がことなるので、詳しくはWebサイトをご確認ください。  
※施設利用料に加え、キャンプサイト利用料、デッキ等のレンタル料がかかります。

## 森の国

～空と山と緑のアドベンチャーパーク～

西日本最大級のアスレチックで遊びつくそう!  
その他、大山の牛乳を使った濃厚なバウムクーヘン作りなどのプログラムに参加すると、さらに楽しめちゃう♪鳥取県産のこだわり BBQ 食材、炭火コンロ、遊び放題チケットのついたお得な「アスレチック DE バーベキュー」プランがオススメ。

📍 西伯郡大山町赤松634  
☎ 0859-53-8036  
🕒 9:00-17:30 (お問合せ時間)  
🗓 水曜定休 (春休み・GW・夏休み・冬休みは営業)

👤 入場料：中学生以上 900円  
3歳以上 700円  
愛犬 500円  
1day フリーパス：1,500円





ここから  
check!

## YUMIGAHAMA BBQ PARK

海外ドラマに出てくるような BBQ グリルで、本場アメリカ流の BBQ 体験ができます。ふたを閉めて焼くことで、ジューシーさ UP! 地元食材の旨さを引き出してくれます。事前にネット注文しておくこと提携の専門店から、当日お肉が届いて便利です!

📍 米子市両三柳3203 弓ヶ浜公園内  
☎ 080-5635-7163  
🕒 10:00-19:00 (お問合せ時間)  
🗓 火曜・水曜定休  
👤 ベーシックプラン：4,950円  
手ぶら BBQ プラン：7,700円

※午前午後入れ替え制で、延長不可。各プランの内容は、Webサイトでご確認ください。




ここから  
check!



## Present

軽さを備えた脅威の保温力!  
**THERMOS**  
山専用ステンレスボトル  
(500ml)

8名様



### 募集要項

[ Web ]  
中海テレビ放送公式サイトより  
応募フォームにしたがってアンケートにお答えください。

[ はがき ]  
住所・氏名・年齢・連絡先・アンケート (①今後取り上げて欲しいテーマまたは今気になっているもの② com×com マガジンへのご意見・ご感想) のお答えを記入の上、中海テレビ放送までお送りください。

応募締切  
6月20日

送先 / 〒683-0852 鳥取県米子市河崎 610  
中海テレビ放送「com×com マガジンプレゼント」係

※厳正な抽選のうえ当選者を決定いたします。当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

中海テレビコムコムマガジン 検索

※撮影時のみマスクを外して撮影を実施しています。





# 編集部 あとがき

Postscript

今回は地元の食材を味わうBBQ特集。いかがでしたか？ぜひ、この夏のご参考に！

初めての塩づくり

今回の特集は「地もの」にこだわったBBQ。実はお肉にふりかけた塩も手づくりなんです！皆生海からとった海水で作りました。□溶けまろやかな塩の作り方はWebで！



未経験でも火起こしが簡単にできました！

アウトドア派ではないので、火を上手く起こせるか心配でしたが：着火剤ってすごい！むしろ早く火がついて、炭が足りないいかもと心配になったくらい。そんな小さなコツや技を一つずつ掴んだり、お気に入りスタメン食材を見つけて「レベルアップ」していけることも、BBQの魅力なんだろうな〜と感じました。



↑店員さんオススメの新鮮な牡蠣をベロリ！

特集のオフショットはInstagramをチェック



@commaga2018

▶ 特集で語り切れなかったウラ話はWebにて公開中！



←コムコムマガジンWebページをチェック

Q 中海テレビコムコムマガジン



大きな一歩

今回の山陰クリエイターズファイルは柿木さん。「家族との時間も大切にしたい」という思いから、在宅でお仕事ができるWebデザイナーを目指してデジハリへ。この度フリーランスとして新たな一歩を踏み出されます。



「うまいもの宝庫」を実現！

実際に鳥取県産のものを探してみても思ったのが、本当に身近で簡単に手に入るとのこと。旬の新鮮な食材も、難なく食べられるのはありがたく、幸せなことですね。

ディレクター 村上 ディレクション		6月号編集部メンバー	
渡部 特集デザイン 特集取材	竹歳 6P編集		
林原 7P編集/特集取材			

## Creators Voice

柿木彩矢さんとのインタビューをWebで公開中



▶ 柿木彩矢さんの卒業制作

制作実績

このコムコムマガジンの特集・イベントページは、デジタルハリウッドSTUDIO米子の卒業生で作成しています。

柿木彩矢さんへの仕事の依頼はこちらから

contact  
<https://lit.link/sayadesign38>



Webデザイナー専攻を受講していました。Webデザインからコーディングの経験を生かし、Web運営の経験を生かし、Webデザイナーとマーケティングを掛け合わせた提案をしていきたいと思っています。こまめな報連相をする事を意識しています。



Webデザイナー  
柿木 彩矢

スキル

デザイン全般・マーケティング  
ディレクション

## Sanin Creators File



山陰クリエイターズファイル

山陰クリエイターズファイルとは、デジハリを卒業後、クリエイターとして活動している人たちを紹介するコーナーです。お仕事の依頼や相談などお気軽にお問い合わせください。

## 夏の学び応援キャンペーン 6月19日(日)申込締切



今がチャンス!!  
※対象コースはスタッフまでお問い合わせください。  
入金最大 **30,000円OFF**

## デジタルハリウッドSTUDIO米子 EVENT INFORMATION

2022.6.1 - 2022.6.30

※イベント参加の方はマスクの着用・検温・手指消毒にご協力お願いいたします。

7月生  
募集中

### ネット動画クリエイター専攻 4ヶ月

動画編集ソフトを習得し、動画マーケティングやシナリオの書き方を知り、動画クリエイターとして活動したい人向けの講座です。



### グラフィックデザイン講座 4ヶ月

チラシ、パッケージ、広告デザインなど仕事にすぐ使えるデザインのコツを短期間で身につけます。グラフィックデザイナーを目指す方におすすめです。

### ビジネスマッチング



6/15 CBM 2022 Summer  
[wed] クリエイター×ビジネス マッチングイベント

13:00~17:00 | レストラン・ポルト開催 / 見学・高談無料

クリエイターと企業や個人をつなぐマッチングイベント開催。デジハリ生がデザイン、Web、動画、イラストを出展します。クリエイターに仕事を依頼したい、クリエイターと繋がりたい個人や企業との縁をつなぐイベントです。どなたでも参加可能ですのでお気軽にお越しください。

☎ レストラン・ポルト  
米子市末広町294 米子コンベンションセンター内  
☎ 0120-110-047  
☎ 見学・高談無料

申込はこちら



### 制作体験



6/5 YouTubeを始めよう!  
[sun] ~チャンネル制作から動画アップまで~

13:00~16:00 | STUDIO開催 / 参加費5,000円

自分だけのYouTubeチャンネルを作って動画をアップしてみよう！スマホを使って動画を撮影し、その場で編集してチャンネルにアップするところまでをプロと一緒に体験するイベントです。

講師：株式会社ASAGI 西尾篤人氏(https://asagi-inc.co.jp/)

☎ デジタルハリウッドSTUDIO米子  
☎ 0120-110-047  
☎ 5,000円 先着6名様

申込はこちら



詳しいカリキュラム内容や卒業生の声はWebサイトへ

公式サイト

Q デジハリ 米子



Instagram

@dhw5475



資料請求・無料見学会はWebへ



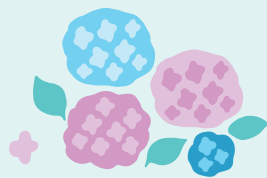
米子市角盤町1-55-2 中海テレビ放送センタービル2F  
火-金曜日 12:00-22:00/土日祝 10:00-20:00/月曜定休

0120-110-047



# 6 2022/June Event Schedule

今月の気になるイベント情報をご紹介します！



新型コロナウイルスの影響でイベントが中止になる可能性があります。事前に各イベントのお問い合わせ先にご確認の上ご参加ください。

**5日** 開場13:15/開演14:00

## 松原愛実ソプラノコンサート

- 📍 米子市文化ホール メインホール
- 🎫 一般1,500円(当日1,800円) 高校生以下500円【全席自由】
- ☎ 090-7594-2781(松原)

**5日** 13:00~16:00

## Youtubeを始めよう！ ～チャンネル制作から動画アップまで～

- 📍 デジタルハリウッドSTUDIO米子
- 🎫 5,000円
- 📞 0120-110-047 (デジタルハリウッドSTUDIO米子) 先着6名様 ※詳細はP6へ

**10金～18土** 10:00~18:00

## 令和4年度 第61回米子市美術展覧会(市展)

- 📍 米子市美術館 第1～5展示室
- 🎫 無料
- ☎ 0859-34-2424 ※会期中無休

**11土** 開場17:30/開演18:00

## 第38回 鳥取大学室内管弦楽団定期演奏会

- 📍 米子市文化ホール メインホール
- 🎫 前売り400円(当日500円) 小学生以下無料
- ☎ 080-1490-8635(梁)

**12日** 14:00~16:30

## コンサート米子2022年6月例会 「ブラジャーク弦楽四重奏団」

- 📍 米子市文化ホール メインホール
- 🎫 会員制(会員募集中・当日入会可)
- ☎ 0859-34-3173(コンサート米子) ※無料託児あり(要事前予約)

**12日** 10:30~12:00

## スマイルキッズ1コインdeミニライブ vo.1 0歳からの「えがおのうたひろば」

- 📍 米子コンベンションセンター 多目的ホール1階 ホワイエ
- 🎫 500円 全席自由(2歳以下無料) 対象:0歳~未就学児
- ☎ 0859-35-8111

**15水** 13:00~17:00

## CBM2022 Summer クリエイター×ビジネス マッチングイベント

- 📍 レストラン・ポルト (米子コンベンションセンター内)
- 🎫 見学・商談無料
- ☎ 0120-110-047 (デジタルハリウッドSTUDIO米子) ※詳細はP6へ

**16木** 14:00~16:00

## シンフォニー・アナログ・レコード鑑賞会

- 📍 境港市文化ホール
- 🎫 無料
- ☎ 0859-44-1000(境港市文化振興財団)

**19日** 10:30~13:10

## 第66回鳥取県ろうあ者大会

- 📍 境港市文化ホール
- 🎫 会員1,500円/70歳以上の会員・学生会員1,000円 /賛助会員1,500円/会員外2,500円/小中高1,000円
- ☎ 0857-32-6070 (鳥取県東部聴覚障がい者センター)

**25土** 14:00~15:00

## サロンコンサート 「鈴木博志・チューバの響き」

- 📍 境港市文化ホール
- 🎫 無料
- ☎ 0859-44-1000(境港市文化振興財団)

**26日** 競技開始 9:20~

## 公益財団法人日本水泳連盟認定大会 中海オープンウォータースイム 2022

- 📍 米子湾および米子市湊山公園
- ☎ 0859-29-2854(株式会社 中海テレビ放送) ※P80も併せてご覧ください



## New Shop 話題の店舗を要チェック！

新型コロナウイルスの影響で営業時間が変更される場合があります。

米子市・1月 OPEN

### momo-chan家(ももちゃんち)

可愛すぎ♪見ていて飽きませんっ！



フクロモモンガのブリーダーショップがOPEN！フクロモモンガは、つぶらな目と手のひらサイズのフワフワボディがとってもかわいい！ブリーダーの木下ささんが、珍しい種類のフクロモモンガを愛情込めて育てています。飼ってみたいと思ったら、ベビー誕生情報をWebサイトからチェックしてみてください。

- 📍 米子市尾高 1090
- 🕒 完全予約制:10時~16時(応相談) ※予約・お問い合わせはWebサイトのお問い合わせホームよりお申し込みください。



momo-chan 家 Webサイト

米子市・3月 OPEN

### フードスタジオオカバン

山陰の食の魅力を発信するSHOP



JU米子高島屋の別館「フードスタジオオカバン」には、山陰のよりすぐり食品や高島屋バイヤー屈指の押し食品が並んでいます。限定商品やお取り寄せパンやスイーツなど、普段なかなか手に入らない商品もたくさん！生鮮野菜やお肉、お弁当もあるのでグルメ、食通の方には必見のお店です。

- 📍 米子市角盤町1丁目27番地
- 🕒 10時~19時
- 📞 0859-22-1111
- 📧 @ju\_yonago\_takashimaya

米子市・4月 OPEN

### OGUOGU ICE CREAM

見て楽しい、食べて美味しい、笑顔になるアイス



オーナーがおすすめするOGUOGU VANILLA(オグオグバニラ)は必見です。色はかわいいミントグリーン、味はバニラと、そのギャップにびっくり！自分好みのトッピングを選んで、オリジナルアイスを作るのも楽しい♪アイスを手にとったらつい写真を撮り、みんなとシェアしたくなること間違いなしです。

- 📍 米子市博芳町1丁目55
- 🕒 12時~19時
- 📞 火曜
- 📍 勝田神社の駐車場 18,19番
- 📧 @oguguicecream



OGUOGU ICE CREAM Webサイト

公式サイトWebページでは、冊子の特集で載せきれなかった情報を紹介中。Instagramやfacebookでも取材中の様子を随時アップしています。「#comcommag」で検索して最新情報をチェックしてね！

Webページ



facebook



Instagram



@commaga2018

## コムコムマガジン編集部



米子コンテンツ工場はデジタルハリウッドSTUDIO米子を卒業した、クリエイターたちで構成されたクリエイターチームです。特集ページの企画・取材・制作まで、メンバーたちで選抜いた場所を独自の視点と面白さで掲載中！特集にして欲しい情報はプレゼントアンケートやSNSで募集中です！

米子コンテンツ工場 PRODUCED BY

## コムコムマガジン 2022年6月号

2022年6月1日 発行

編集・文・デザイン・取材  
村上祥子 渡部容子 竹蔵由香里 林原ゆか  
発行/(株)中海テレビ放送 制作/コムコムマガジン編集部

本誌を無断で複写・複製・転載することは、著作権法上の例外を除き、禁止されています。

## 【お問い合わせ】

株式会社 中海テレビ放送  
☎ 0859-29-2854

デジタルハリウッド STUDIO 米子  
米子コンテンツ工場

☎ 0859-39-2030