

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

コム
コム
グルメこの夏は
食で旅する！

世界旅行

No.114

08

[2022/Aug.]

#comcommag

気になる場所やものをインスタグラムで教えてね！

PRESENT

- ・ ONZEのマスタード2種
（イエロー・ミックス）
- ・ ONZEオリジナルブレンド（コーヒー豆）
- ・ ベトナム産フライドガーリック
- ・ 韓国人気ジュース2種



世界旅行

DEPARTURE



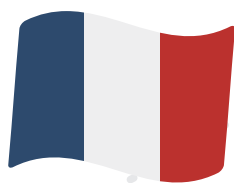
コムマガ
編集部
カオリ



久しぶりにコムマガでもお店をまわることができて、やっぱりプロのご飯の美味しさは格別。どの国へ行こうか？全部行っちゃおうか？色々想像を膨らませながら、ページをめくって、私たちのグルメ世界旅行にお付き合いください。

※食文化の情報はコムマガ編集部調べによる概要です。
厳密には同じ国でも地域によってさまざまな食文化があります。

どんな食文化？ フランス共和国



14世紀には、すでにあつたというソースの文化。長い時を経て、独創性や慣習が發展し、フランスの食文化は、2010年ユネスコの無形文化遺産にも登録されました。素材とソースを組み合わせた複雑で奥行きのある料理は、中国料理と並んで「世界三大料理」に挙げられます。野菜の皮や、肉・魚の骨で出汁を取るなど、食材を無駄にしないことも味の豊かさに通じています。



オーナーシェフ
泉康裕さん

ONZE (オーンズ)

大山町・國吉農園で丹精を込めて作られた野菜を主力に、毎日毎食コースを組み立てるオーナーの泉さん。そのため同じメニューはありません。フランス料理の技法で野菜を活かし、際立たせる技にすっかり魅了されたコムマガ編集部。同じお皿上の野菜でも、野菜に合わせた火の入れ方で、こんなにも味の幅が広がるのか！と度肝を抜かれました。



野菜を引き立てる

フランス料理の技法！

カリフラワーのポタージュ



甘くて優しい、カリフラワーそのもののおいしさが実感できます。生のカリフラワーがアクセント！



前菜からデザートまで
6品 3,000円のコース。

境港産の天然真鯛のサラダ

新鮮な野菜と上品な鯛に舌鼓を打っていると……一番下には「ブロッコリーのソース」が隠れていました♡



牛のブイヨンで
煮込んだ大根

大山黒牛の
クリムのロースト

生のマスタードリーフ

フライパンでソテーした
ズッキーニ

ポイルしたインゲンと
サヤエンドウ

間引き人参、ヤングコーンは、
私たちの米店に合わせ、
低温でゆっくり1時間強
ロースト。

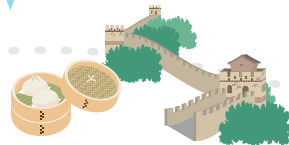
この夏は **食** で旅する! ✂

コムコムグルメ

コムマガ
編集部
モーリー

旅行に行けない期間が長くなって、ふとした瞬間に日本を飛び出したいくなったりしませんか？
なかなかすぐに旅行には行けない現状。読者のみなさんのグルメ要望もあったことで、
コムマガ編集部お得意の食いしん坊っぷりを發揮して、食で世界旅行に行ってきました！

どんな食文化？ 中華人民共和国



国土の広い中国には各地域ごとに特徴のある食文化があります。「民は食をもって天となす」ということわざがあるように、中国では食が最も重要なことがうかがえます。(元は孟子の言葉で、安定した政治を行うためには民の食をおろそかにしてはならないという意)。どんな食材でもおいしい料理に変身させてしまう中国の食文化は、世界各地で多くの人に親しまれていますよね。

中華料理 龍江



ホールスタッフ
劉(リュウ)さん

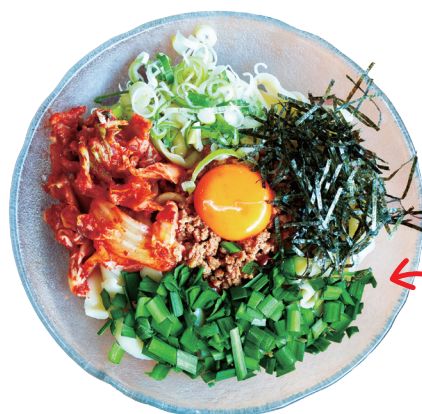
日本で「中華料理」とつくものは、日本人の口に合うようにアレンジされた料理を指します。龍江という店名は、スタッフが黒龍江省出身であることが由来。穀倉地帯なので、小麦料理の豊富さと、春餅(北京ダックを巻くもの)、刀削麺があるのも納得!とにかくメニューが多いので、いろんな種類を食べたいファミリー向けにはピッタリ。個室もありますよ。

世界中で親しまれる!

誰もが食べやすい中華!

甘辛くマ
カリッカリ!

平日昼限定の油淋鶏ランチ
825円(税込)。全7種類の
ランチはどれもボリュームがあります!



コムマガ
編集部
サチコ

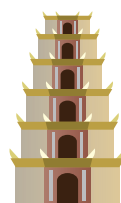
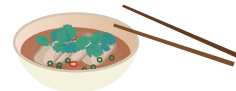
台湾まぜ刀削麺 968円(税込)。
もちもち刀削麺と具が絡み合って美味
しい。生のニラがいい仕事してます。



○どんな食文化？ ベトナム社会主義共和国



ベトナムの米の年間生産量は世界第5位（総務省統計局「世界の統計 2022」）と世界屈指の米大国。その米粉と水を練って作られる平たい麺フォーは、ベトナムの国民食として愛されています。ベトナムではフォー＝朝食として広まっており、家庭で作るより屋台や食堂で食べるの方が常識。唐辛子やパクチーなどの香草をのせて、自分好みの味にして自由に食べるのがベトナム流なんだとか。



🏠 フォー専門店 あび

フォーが大好きなオーナー土橋さんは、フォーを食べられる場所を求めて自ら作ってしまった人。生麺が当たり前のベトナムだけど、日本では製法の難しさから乾麺が主流。しかし、なんとあびでは、米粉+自然薯+塩を練り込んだ、日本生まれの生麺を使っているんです。もちもちとして切れにくく、スープにも絡み合う生麺フォー。フォー初体験のコムマガ編集部メンバーもすっかりトリコになってしまいました。



オーナー
土橋泰栄さん

ベトナム超えた!?

日本×ベトナム融合生麺



○どんな食文化？ 大韓民国



韓国には「薬食同源」という言葉があります。毎日の食こそが重要で、食材は薬のような役割を果たすから、バランスよく組み合わせる健康を保つという食文化です。また、5つの味と色を揃える「五味（塩味、甘味、酸味、辛味、苦味）・五色（赤、白、黄、緑、黒）」の考え方も尊重されています。普段の食事のベースが驚くほど理にかなっているし、体に配慮されていますね。

韓国家庭料理は
美味しくて優しい!

彩りにあふれてるのには
理由があったんだね〜



コムマガ
編集部
アラキ

🏠 韓家飯 KENARI (ケナリ)

「どんなシェフの料理よりもオモニ（お母さん）のご飯が一番」って言われているんだよ」とオーナーの金さん。店名の「韓家飯（ハンチッパ）」にも反映されている通り、愛情たっぷりのおうちご飯が味わえます。料理はもちろん、キムチ、コチュジャン、焼肉のタレ、醤油ダレなどの調味料に至るまで手作り。だから、見た目ほど全然辛くないんです。かといって全く物足りなさもなくてびっくり。まさに「薬食同源」が優しく体に浸透しているようでした。



オーナー
金福熙さん



スペシャルランチ1,430円(税込)
の「トッポッキにキムパを入れると
美味しいよ」と言われて実践!

SHOP LIST



外観や店内も
とにかく可愛い!

ONZE

📍 米子市安倍 172-2
☎ 0859-21-5011
🕒 11:00～14:00、18:30～22:00
🗓 第2・第4水曜日
完全予約制 (昼:2組 夜:1組/各最大8名)
💰 昼:3,000円～ 夜:5,000円～
※予算に応じて1,000円刻みでコース設定が可能
※食材の好き嫌い、アレルギーなども対応

Instagram



育ち盛りには
嬉しいコース♪

中華料理 龍江

📍 米子市東福原 5-1-41
☎ 0859-57-4950
🕒 11:00～14:30、17:00～23:30
🗓 水曜日



スタッフのみなさんで
描かれた壁絵が圧巻!
ユーモラスで可愛い。

フォー専門店 あび

📍 西伯郡日吉津村今吉 115-1
☎ 0859-57-2834
🕒 11:30～14:30
🗓 火曜日・土曜日・第3月曜日

Instagram



こんなオマケ付の
ランチもあるよ♡

韓家飯 KENARI

📍 米子市米原 8-11-60
☎ 0859-36-8111
🕒 11:00～14:00 (L.O.13:30)
17:30～20:00 (L.O.19:00) ※夜のみ要予約
🗓 日曜日 (不定休あり) 詳細はInstagramをチェック

Instagram



PRESENT

- ・ ONZEのマスタード2種 (イエロー・ミックス)
- ・ ONZEオリジナルブレンド (コーヒー豆)
- ・ ベトナム産フライドガーリック
- ・ 韓国人気ジュース2種

※輸入品のため缶に凹みがある
場合があります。
※味は選べません



10名様



梅も毎年漬けて
るんだって!



梅と大葉の鶏肉フォー1,050円(税込)。
透明なスープは、鶏の旨味をしっかりと
感じました。夏バテ防止にも最適!



デザートにはあびプリン400円(税込)。
甘味のある、きれいな透明のカaramel
ソースが特徴的でした。



プリン自体は
甘さは控えめ!

パクチーが苦手な方に配慮して、
別容器で出てきます。逆に好きな方は
何回も追いパクチー220円(税込)
されるのだから。



コムマガ
編集部
ヨンビル

ケナリランチ1,430円(税込)は、
ヤンニョン唐揚げ、ナムル、ゆで豚、
キムチ、キムチ、チャプチェが少し
ずつついたおすすすめ仕様!



グルメネタはWebにも!



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 comxcom 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 8月20日(土)

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

中海テレビコムコムマガジン 検索

※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。

※撮影時のみマスクを外して撮影を実施しています。



編集部あとかき

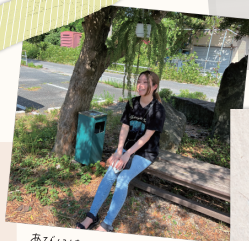


8月号ディレクション
ディレクター渡部

取材のこぼれ話や特集で載せきれなかった
オフショットを担当ディレクターが紹介

蒸し暑い日々に取材をしていたので、アジアの屋台を
巡っている気分になりました。取材の過程で、各国の
食文化を調べたり、翻訳アプリを使ってお店の方と

意思疎通を図ったりと、異国感が増えて面白かったです。各
お店にも、国に由来するアイテムや内装があります。皆さんも
妄想力を働かせてグルメ世界旅行を楽しんでくださいね。



あびにはこんな癒しスポットも！

off-shot



暑い日だったからノンアルコールで
アジア旅行ごっこ。



ONZEの手作りマスタードは
読者プレゼントにありますよー！

特集のウラ話は
Webサイトに公開中→

Q 中海テレビコムマガジン



comcommagazine
WEBSITE

この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。

STUDIO米子イベント情報

クリエイティブなお仕事に興味がある方へ *Event Information*

グラフィックデザインの お仕事ってどんなもの？



講師
D-MAGIC代表
吉田慎吾氏



イベント日時・概要

8月11日(木・祝)
14:00~16:00

① デジタルハリウッドSTUDIO米子
② 0120-110-047
③ 500円 定員6名 (オンライン可)
講師: D-MAGIC代表 吉田慎吾氏

ポスターやチラシ、パッケージなどのデザ
インはグラフィックデザイナーが制作して
います。地元のグラフィックデザイン会社
D-MAGIC代表の吉田慎吾氏をお招きし
て、デザイン制作や仕事のやりがいについ
て教えていただきます。

参加費無料 グラフィックデザイン講座 合同説明会



イベント日時・概要

8月20日(土)
14:00~15:30

① デジタルハリウッドSTUDIO米子
② 0120-110-047
③ 参加費無料 定員6名

ポスターやチラシ、パッケージなどの印刷媒体
を中心としたデザインを仕事にしたい方に
おすすめの「グラフィックデザイン講座」。
4ヶ月間の受講スケジュールや、受講生の
作品などをお見せしながらお話しします。

山陰クリエイターズファイル

File.08

デザイナー/フォトグラファー

あらき ななこ

スキル

Webデザイン、写真

works
撮影作品



新しい自分を見つけた
デジハリに通って



人と人との繋がりを大切に、丁寧な仕事
を心掛けています。「私にしかできない
仕事とは何か」を考えながら行動するよう
にしています。ショッピングカードの作成
や、イベント写真の撮影など、幅広いク
リエイティブ活動に興味があります。

あらきさんへのお仕事のご依頼はこちら/

Instagram

@149na_na69



Contact

109697er@gmail.com



Interview

あらき ななこさんとの
インタビューをWebにて公開中▶



デジタルハリウッドSTUDIO米子 9月生募集のご案内

グラフィックデザイン講座(4ヶ月)

チラシ・パッケージデザインのお仕事をしたい
方におすすめ！デザインの基礎から学べます。

Webデザイナー専攻転職WP強化バック(8ヶ月)

Web業界に転職したい方におすすめ！基礎から
就職に有利なポイントを抑えたバックです。

申込締切 8月21日(日)まで

【キャンペーン情報】



来年春の転職を目指す方へ！「1ヶ月受講延長」
をプレゼント。就職に必要なポートフォリオの
作品制作や転職相談などに活用ください。
※キャンペーンの詳細は説明会にてお話しします。

Mail

STUDIO米子の最新情報は
メルマガにて配信！

メルマガの登録はこちら >>>>



Web site

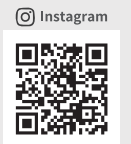
STUDIO米子の受講風景や
卒業生の声はSTUDIO米子
公式サイトへ

公式サイトはこちら >>>>



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



今月の気になるイベント情報をご紹介します！



New Shop

話題の店舗を要チェック！



第27回鳥取県図書館大会

開場 9:30
開催 10:00～15:30
◎ 米子コンベンションセンター 小ホール
☎ 0857-26-8155 (鳥取県図書館協会)
◎ 無料

6～10

第53回境港市美術展覧会

10:00～18:00 ※10日は17:00まで開催
◎ 米子コンベンションセンター 小ホール
☎ 0859-47-1093 (境港市教育委員会事務局)
◎ 無料

11

グラフィックデザインのお仕事ってどんなもの？

14:00～16:00
◎ デジタルハリウッドSTUDIO米子
☎ 0120-110-047
◎ 500円/定員6名 (オンライン可) ※ 詳細はP6へ

7

2022年平和のための戦争展

10:00～17:00
◎ 米子市文化ホール メインホール、ホワイエ、展示室
☎ 0859-35-5123 (米子市医療生活協同組合)
◎ 無料

16

とっとり就職フェア 2022・8月

13:00～16:00
◎ 米子コンベンションセンター 多目的ホール・国際会議室
☎ 0857-30-4505 (公益財団法人ふるさと鳥取県定住機構)
◎ 無料

18

童謡をみんなでうたう会 (チャイルドコース)

11:30～12:00
◎ 米子市文化ホール メインホール
☎ 0859-35-4171
◎ 無料

20

グラフィックデザイン講座合同説明会

14:00～15:30
◎ デジタルハリウッドSTUDIO米子
☎ 0120-110-047
◎ 無料/定員6名 ※ 詳細はP6へ

20

第49回米子がいな祭

13:00～
◎ 米子駅前通り・湊山公園
☎ 0859-22-0018 (米子がいな祭実行本部)
◎ 無料

21

第49回米子がいな祭 花火大会

20:00～
◎ 米子港
◎ 無料

27

第19回中海環境フェアinよなご

10:00～15:00
◎ 米子食品会館
☎ 0859-29-2854 (NPO法人中海再生プロジェクト 中海テレビ放送内)
◎ 無料 (一部有料ブースあり)

27

第15回常声会音楽コンサート

開場 13:30 開演 14:00
◎ 米子市文化ホール メインホール
☎ 0859-34-3053 (常声会事務局 9:00～18:00)
◎ 1,000円



地元の新鮮お肉屋さん

米子市・4月移転 OPEN お肉のなべさん 米子米原店

ホープタウンから移転オープン！昔からの常連さんはもちろん、移転後からのお客様も、頻繁にお買い物に来られていました！新鮮なお肉と、お手頃な価格帯でこれは通いつめてしまいそう。地産地消を心掛けておられ、店内のお肉は国産が中心。スーパーには置いていないような部位も販売されています。

所 鳥取県米子市米原 9-3-20 ☎ 0859-23-0010
開 10:00～19:00 休 年末年始
◎ @onikunonabesan



アメリカを感じるお店

境港市・5月 OPEN

sunny

オーナーが集められた可愛い雑貨がたくさんありました！映画の中で見るようなアメリカンな店内で食べるハンバーガーはなんと牛肉100%！パンズはサクッとふわふわで、お肉の味がしっかり味わえます。オススメはブルドボークバーガー1,400円(税込)。とても気さくなオーナーなので、つついち長居してしまいそう！

所 境港市元町 1891 ☎ 9:00～17:00
休 月曜日 ◎ @sunny_enjoy_eat



こだわりの味と新しさ

米子市・4月 OPEN

L'ecrin (レクリン)

皆生レインボーウィング店

米子しんまち天満屋の2階にもお店があり、今回皆生に新店舗がオープンしました！韓国で人気の糸ピンスを始め、味付きタピオカや、鳥取県産星空米を使った米粉チュロスなど、多くの商品が並んでいました！米粉チュロスは、サクサクともちもちがバランス良く、クセになりそう！

所 米子市皆生新田 3-2-8 ☎ 080-3896-2544
開 9:00～19:00 休 木曜日
◎ @lecrin_chiffon

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。



コムコムマガジン編集部



コムコムマガジン 2022年8月号
2022年8月1日 発行

編集・文・デザイン・取材
桂藤陽子 渡部容子 細田香織 村上祥子 竹森由香里 大森千絵 荒木菜々子
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。

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、メンバーたちで選び抜いた場所を独自の視点と面白さで掲載中！特集にした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 中海テレビ放送

【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

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。