

# 昔懐かしの味を

## 白壁土蔵群におやきの店

倉 吉

種類が100〜150  
円で味わえる。

また、揚げたてのかまぼこや、地酒なども合わせて提供。未来の光森明地域マネジャーは「倉吉の新しい名物になってほしい」と期待を込めている。

午前10時から午後5時までで、毎週水曜日が定休。

倉吉市の白壁土蔵群に28日、おやきの店「おやきやおやき」(新町1丁目)がオープンした。初日から大勢の観光客らが訪れ、昔ながらの味を堪能していた。

県のまちなか創業者支援団体として認定さ

れた地元のNPO法人未来が開店。空き店舗を借り受け、和風の内装を施した店の中央の台に置かれた七輪で軽くあぶって食べる。材料は地元産の食材を中心に使用している。おやきはサトイモと米粉をベースに丸めた

食べ物。同店では、中に地鶏と野菜が入った「しらかべ」、市内の製あん店が手づくりしたあんを包んだ「あんころ」、昔ながらの倉吉おやきを忠実に再現した「くらよし」の3



七輪であぶって食べる昔ながらのおやき。28日、倉吉市新町1丁目の「おやきやおやき」