

松葉がかに

鳥取県の冬の味覚の王様。

成長した雄のズワイガニを、「松葉がに」と呼びます。

上品な甘みと旨みの特徴で、茹でガニ、鍋が一般的。

大きさなどの厳しい基準をクリアした

「五輝星(ごしきぼつ)」とJAS認定ブランドもあがります。



Matsuba

松葉がかに

鳥取県の冬の味覚の王様。

成長した雄のズワイガニを、「松葉がに」と呼びます。

上品な甘みと旨みの特徴で、茹でガニ、鍋が一般的。

大きさなどの厳しい基準をクリアした

「五輝星(ごしきぼつ)」とJAS認定ブランドもあがります。



Matsuba

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取
四季の県魚

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取
四季の県魚