



鳥取

四季の県魚

松葉がに

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 (いつきぼし)」という
トップブランドもあります。

「四季の県魚」とは、令和4年7月18日(海の日)に鳥取県が新たに制定した「県魚」です。
鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課 〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地 ☎0857-26-7309

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



Matsuba



鳥取

四季の県魚

松葉がに

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 (いつきぼし)」という
トップブランドもあります。

「四季の県魚」とは、令和4年7月18日(海の日)に鳥取県が新たに制定した「県魚」です。
鳥取県農林水産部水産振興局水産振興課 〒680-8570 鳥取県鳥取市東町一丁目220番地 ☎0857-26-7309

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



Matsuba

