

# アカガレイ

大型で身は肉厚。煮付けや唐揚げなどは、鳥取県の冬場の家庭の味。「子持ちガレイ」としても有名で、県東部の漁師町では「子まぶり」としてハレの日などに食べられます。



Flathead Flounder

鳥取の地魚のレシピ  
動画はこちら



鳥取  
四季の県魚

# アカガレイ

大型で身は肉厚。煮付けや唐揚げなどは、鳥取県の冬場の家庭の味。「子持ちガレイ」としても有名で、県東部の漁師町では「子まぶり」としてハレの日などに食べられます。



Flathead Flounder

鳥取の地魚のレシピ  
動画はこちら



鳥取  
四季の県魚