



鳥取

四季の県魚

# えてがわいい

カレイ類の中でも頭が尖り、口が大きいのが特徴。  
脂に独特の風味があり、干物として重宝されています。  
煮付けや干物を焼いて食べるのが一般的。

「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



Pointhead Flounder



鳥取

四季の県魚

# えてがわいい

カレイ類の中でも頭が尖り、口が大きいのが特徴。  
脂に独特の風味があり、干物として重宝されています。  
煮付けや干物を焼いて食べるのが一般的。

「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



Pointhead Flounder