



鳥取

四季の県魚

ハタハタ

鳥取県では「シロハタ」「ハタ」とも呼ばれています。
鳥取県産はシーズンを通して脂の乗りが非常に良く、旨味が強いのが特徴。
身離れが良い白身で、煮付けや干したものがおすすめです。

「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



Hatahata Sandfish



鳥取

四季の県魚

ハタハタ

鳥取県では「シロハタ」「ハタ」とも呼ばれています。
鳥取県産はシーズンを通して脂の乗りが非常に良く、旨味が強いのが特徴。
身離れが良い白身で、煮付けや干したものがおすすめです。

「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



Hatahata Sandfish