



鳥取

四季の県魚

# もさえび

頭の形がゴツゴツと荒々しいことから「<sup>もさ</sup>勇者えび」と呼ばれます。  
鮮度の良いものは地元でしか味わえない幻のえび。  
モチモチとした食感とねっとりした甘みが特徴。  
刺身、塩焼き、塩ゆでなどで美味しくいただけます。

「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



Masa Shrimp



鳥取

四季の県魚

# もさえび

頭の形がゴツゴツと荒々しいことから「<sup>もさ</sup>勇者えび」と呼ばれます。  
鮮度の良いものは地元でしか味わえない幻のえび。  
モチモチとした食感とねっとりした甘みが特徴。  
刺身、塩焼き、塩ゆでなどで美味しくいただけます。

「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



Masa Shrimp