



鳥取

四季の県魚

# サーモシ

境港市や琴浦町で盛んに養殖されています。  
水揚げ直後に活締めすることにより、鮮度良く出荷されています。  
刺身はとろけるように柔らかく、火を通すと身はふっくらします。

「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



Salmon



鳥取

四季の県魚

# サーモシ

境港市や琴浦町で盛んに養殖されています。  
水揚げ直後に活締めすることにより、鮮度良く出荷されています。  
刺身はとろけるように柔らかく、火を通すと身はふっくらします。

「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



Salmon