



鳥取

四季の県魚

白いか

「ケンサキイカ」を鳥取県では「白いか」と呼びます。
身が柔らかくモチモチとした食感で、甘み、旨みが強く濃厚な味が特徴。
刺身でいただくのもおススメですが、天ぷらや煮つけでも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



Shiroika
Swordtip Squid



鳥取

四季の県魚

白いか

「ケンサキイカ」を鳥取県では「白いか」と呼びます。
身が柔らかくモチモチとした食感で、甘み、旨みが強く濃厚な味が特徴。
刺身でいただくのもおススメですが、天ぷらや煮つけでも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



Shiroika
Swordtip Squid