

# ワカメ

鳥取県産の多くは、全国的にも貴重な天然もの。  
湯通しして醤油やポン酢につけて食べる

「刺身ワカメ」もおススメです。  
県内各地で「板ワカメ」という  
伝統的な加工品も作られています。



Seaweed

鳥取の地魚のレシピ  
動画はこちら



鳥取

四季の県魚

# ワカメ

鳥取県産の多くは、全国的にも貴重な天然もの。  
湯通しして醤油やポン酢につけて食べる

「刺身ワカメ」もおススメです。  
県内各地で「板ワカメ」という  
伝統的な加工品も作られています。



Seaweed

鳥取の地魚のレシピ  
動画はこちら



鳥取

四季の県魚