

とっとりのおさかな

# スルメイカ

鳥取県では「シマメ」とも呼ばれています。晩春～初夏に水揚げされるものは小型ですが、身が柔らかいため、刺身などに向いています。晩秋～冬に水揚げされるものは大型で肉厚のため、干物や調理に向いています。

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  
動画はこちら



Japanese Flying Squid

とっとりのおさかな

# スルメイカ

鳥取県では「シマメ」とも呼ばれています。晩春～初夏に水揚げされるものは小型ですが、身が柔らかいため、刺身などに向いています。晩秋～冬に水揚げされるものは大型で肉厚のため、干物や調理に向いています。

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  
動画はこちら



Japanese Flying Squid