

とっとりのおさかな

ウマヅラハギ

沿岸部でかご網や小型底びき網で水揚げされます。
肉質は白身で良く締まり、身離れが良いです。味はフグにも負けないほど美味しいです。
鮮度の良いものは刺身が一番。塩焼き、煮つけ、鍋などにしても美味しいです。

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
動画はこちら



Black Scaper Fish

とっとりのおさかな

ウマヅラハギ

沿岸部でかご網や小型底びき網で水揚げされます。
肉質は白身で良く締まり、身離れが良いです。味はフグにも負けないほど美味しいです。
鮮度の良いものは刺身が一番。塩焼き、煮つけ、鍋などにしても美味しいです。

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
動画はこちら



Black Scaper Fish