

# ア シ ユ ウ

身だけでなく、肝、ヒレ、皮、エラなど、捨てるところがない魚。  
身はあっさりしていますが、肝は濃厚で高級品。  
鍋が一般的ですが、唐揚げにしても美味しく、あん肝はにぎり寿司などにもされます。



Anglerfish

鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ



鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ

とっとり  
のさかな

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

# ア シ ユ ウ

身だけでなく、肝、ヒレ、皮、エラなど、捨てるところがない魚。  
身はあっさりしていますが、肝は濃厚で高級品。  
鍋が一般的ですが、唐揚げにしても美味しく、あん肝はにぎり寿司などにもされます。



Anglerfish

鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ



鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ

とっとり  
のさかな

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