

とっとり  
の  
さかな

ヒラメ

Olive Flounder

鳥取県では「名誉県魚」に位置付けられています。  
古くからヒラメ漁が行われており、沿岸部では養殖もされています。  
弾力に富む白身で、上品な甘みと旨みの特徴。  
繊細な旨みを味わうためにはポン酢醤油がおススメ。

鳥取の地魚のレシピ動画はコチラ

