



鳥取

四季の県魚

# のどぐろ

白身魚の中でも脂の乗りが最高級。  
トロけるような柔らかな白身で、しつこくない旨み、甘みが特徴。  
煮付けでも塩焼きでも美味しくいただけます。

「四季の県魚」とは、令和4年7月18日(海の日)に鳥取県が新たに制定した「県魚」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  
動画はコチラ



Nodoguro  
Blackthroat Seaperch



鳥取

四季の県魚

# のどぐろ

白身魚の中でも脂の乗りが最高級。  
トロけるような柔らかな白身で、しつこくない旨み、甘みが特徴。  
煮付けでも塩焼きでも美味しくいただけます。

「四季の県魚」とは、令和4年7月18日(海の日)に鳥取県が新たに制定した「県魚」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  
動画はコチラ



Nodoguro  
Blackthroat Seaperch