



鳥取

四季の県魚

ベニズワイガニ

境漁港は全国1位の水揚量を誇り、全国漁獲量の約半分を水揚げしています。
身の甘みが特徴で、加工品などでも非常に重宝されています。
境港市では「ベニガニ」とも呼ばれています。



Beni-zuwai-gani



「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



鳥取

四季の県魚

ベニズワイガニ

境漁港は全国1位の水揚量を誇り、全国漁獲量の約半分を水揚げしています。
身の甘みが特徴で、加工品などでも非常に重宝されています。
境港市では「ベニガニ」とも呼ばれています。



Beni-zuwai-gani



「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

