



鳥取

四季の県魚

ブリはまち

出世魚として知られるブリは、鳥取県でははまちサイズが多く水揚げされます。冬場に味が良くなる魚ですが、周年通して刺身などで美味しく食べられます。

「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



Yellowtail



鳥取

四季の県魚

ブリはまち

出世魚として知られるブリは、鳥取県でははまちサイズが多く水揚げされます。冬場に味が良くなる魚ですが、周年通して刺身などで美味しく食べられます。

「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



Yellowtail