

マダダラ

近年鳥取県でも水揚げ量が増加しています。
身は柔らかく、あっさりとした白身が特徴で、
鍋にすることが多い魚です。
雄が持つ白子は、クリーミーで濃厚な味わいが人気。



Pacific Cod

マダダラ

近年鳥取県でも水揚げ量が増加しています。
身は柔らかく、あっさりとした白身が特徴で、
鍋にすることが多い魚です。
雄が持つ白子は、クリーミーで濃厚な味わいが人気。



Pacific Cod

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取

四季の県魚

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取

四季の県魚