

# 白いいか

「ゲンサキイカ」を鳥取県では「白いか」と呼びます。  
身が柔らかくモチモチとした食感で、  
甘み、旨みが強く濃厚な味が特徴。  
刺身でいただくのもおススメですが、  
天ぷらや煮つけでも美味しくいただけます。

# 白いいか

「ゲンサキイカ」を鳥取県では「白いか」と呼びます。  
身が柔らかくモチモチとした食感で、  
甘み、旨みが強く濃厚な味が特徴。  
刺身でいただくのもおススメですが、  
天ぷらや煮つけでも美味しくいただけます。



Shiroika  
Swordtip Squid

鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ



鳥取

四季の県魚



Shiroika  
Swordtip Squid

鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ



鳥取

四季の県魚