



鳥取

四季の県魚

# 岩がき

Iwagaki  
Rock Oyster

日本海の滋味を詰め込んだ岩がきは夏の主役。  
冬のマガキより大きく、身はプリプリとして弾力があり、  
クリーミーで濃厚な旨みを味わえます。  
鳥取県では「夏輝<sup>なつき</sup>」というブランド名で販売しています。

「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

