

スルメイカ

鳥取県では「シマメ」とも呼ばれています。
晩春〜初夏に水揚げされるものは小型ですが、
身が柔らかいため、刺身などに向いています。
晩秋〜冬に水揚げされるものは
大型で肉厚のため、干物や調理に向いています。



Japanese Flying Squid

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



とっとりのおさがな

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

スルメイカ

鳥取県では「シマメ」とも呼ばれています。
晩春〜初夏に水揚げされるものは小型ですが、
身が柔らかいため、刺身などに向いています。
晩秋〜冬に水揚げされるものは
大型で肉厚のため、干物や調理に向いています。



Japanese Flying Squid

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



とっとりのおさがな

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