

のどぐら

白身魚の中でも脂の乗りが最高級。
トロけるような柔らかかな白身で、
しつこくない旨み、甘みが特徴。
煮付けでも塩焼きでも美味しくいただけます。



Nodogura
Blackthroat Seaperch

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



鳥取

四季の県魚

のどぐら

白身魚の中でも脂の乗りが最高級。
トロけるような柔らかかな白身で、
しつこくない旨み、甘みが特徴。
煮付けでも塩焼きでも美味しくいただけます。



Nodogura
Blackthroat Seaperch

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



鳥取

四季の県魚