



鳥取

四季の県魚

べらんすかかれい

身が柔らかくペラペラしているところから、べらんすと呼ばれています。
県東部では「やまがれい」とも呼ばれています。
煮付けや干物を焼いて食べるのが一般的。

「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



Blackfin Flounder



鳥取

四季の県魚

べらんすかかれい

身が柔らかくペラペラしているところから、べらんすと呼ばれています。
県東部では「やまがれい」とも呼ばれています。
煮付けや干物を焼いて食べるのが一般的。

「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



Blackfin Flounder