



鳥取

四季の県魚

ホタルイカ

鳥取県に春の到来を告げる一品。
柔らかく、むっちりとした食感と独特の甘みが特徴。
ボイルして酢味噌和えが一般的ですが、
干物などの加工品としても重宝されています。

「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



鳥取

四季の県魚

ホタルイカ

鳥取県に春の到来を告げる一品。
柔らかく、むっちりとした食感と独特の甘みが特徴。
ボイルして酢味噌和えが一般的ですが、
干物などの加工品としても重宝されています。

「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

