



鳥取

四季の県魚

クロマグロ

クロマグロ（本マグロ）はマグロの王様。
境漁港では、夏に冷凍でなく生で水揚げされており、
水揚げ量も全国トップクラス。生のため、刺身ではマグロ本来の
香り、色つや、舌触りが冷凍ものより勝るとも言われ人気が高いです。

「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



Bluefin Tuna



鳥取

四季の県魚

クロマグロ

クロマグロ（本マグロ）はマグロの王様。
境漁港では、夏に冷凍でなく生で水揚げされており、
水揚げ量も全国トップクラス。生のため、刺身ではマグロ本来の
香り、色つや、舌触りが冷凍ものより勝るとも言われ人気が高いです。

「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



Bluefin Tuna