



鳥取

四季の県魚

岩がき

日本海の滋味を詰め込んだ岩がきは夏の主役。
冬のマガキより大きく、身はプリプリとして弾力があり、
クリーミーで濃厚な旨みを味わえます。
鳥取県では「夏輝^{なつき}」というブランド名で販売しています。

「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

岩がき

日本海の滋味を詰め込んだ岩がきは夏の主役。
冬のマガキより大きく、身はプリプリとして弾力があり、
クリーミーで濃厚な旨みを味わえます。
鳥取県では「夏輝^{なつき}」というブランド名で販売しています。

「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

