

あ ぞ

鳥取県では、とびうおのことを「あい」と呼びます。
あじの中でも、よく刺身などで食べられる
「角あい」と、火を通しても身が柔らかく、
ちくわや出汁の原料になる「丸あい」がらます。

と び う お

Ago Flying Fish

あ ぞ

鳥取県では、とびうおのことを「あい」と呼びます。
あじの中でも、よく刺身などで食べられる
「角あい」と、火を通しても身が柔らかく、
ちくわや出汁の原料になる「丸あい」がらます。

と び う お

Ago Flying Fish

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



鳥取

四季の県魚

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



鳥取

四季の県魚