

とっとり
の
さかな

沖ぎす (ニギス)

Deep-sea
Smelt

山陰沖で沖合底びき網漁業により水揚げされます。
キスという名前が付きますが、どちらかと言えば
ワカサギやシシャモに近いです。身は柔らかく、白身でクセのない味で
煮つけや塩焼き、一夜干しにしても美味しいです。

鳥取の地魚のレシピ動画はコチラ

