



Deep-sea  
Smelt

# 沖ぎす キス

とっとりのがな

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

