

とっとりのおさかな

# 沖ぎす(ニギス)

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  
動画はこちら



Deep-sea Smelt

とっとりのおさかな

# 沖ぎす(ニギス)

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  
動画はこちら



Deep-sea Smelt