

ヒラメ

鳥取県では「名誉県魚」に位置付けられています。
古くからヒラメ漁が行われており、
沿岸部では養殖もされています。
弾力に富む白身で、上品な甘みと旨みが特徴。
繊細な旨みを味わうためにはポン酢醤油がおススメ。



Olive Flounder

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



とっとりのおさかな

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

ヒラメ

鳥取県では「名誉県魚」に位置付けられています。
古くからヒラメ漁が行われており、
沿岸部では養殖もされています。
弾力に富む白身で、上品な甘みと旨みが特徴。
繊細な旨みを味わうためにはポン酢醤油がおススメ。



Olive Flounder

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



とっとりのおさかな

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