

とっとりのおさがな

# 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、上品な甘みと旨みの特徴。繊細な旨みを味わうためにはポン酢醤油がおススメ。

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



Olive Flounder

とっとりのおさがな

# 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、上品な甘みと旨みの特徴。繊細な旨みを味わうためにはポン酢醤油がおススメ。

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



Olive Flounder