

# ハタハタ

鳥取県では「シロハタ」「ハタ」とも呼ばれています。  
鳥取県産はシーズンを通して脂の乗りが非常に良く、  
旨みが強いのが特徴。身離れが良い白身で、  
煮付けや干したものがおススメです。



Hatahata Sandfish

鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ



鳥取  
四季の県魚

# ハタハタ

鳥取県では「シロハタ」「ハタ」とも呼ばれています。  
鳥取県産はシーズンを通して脂の乗りが非常に良く、  
旨みが強いのが特徴。身離れが良い白身で、  
煮付けや干したものがおススメです。



Hatahata Sandfish

鳥取の地魚のレシピ  
動画はコチラ



鳥取  
四季の県魚