



鳥取

四季の県魚

# 甘えび

ほんのりピンク色した身は、弾力があり、プリプリ感に富んでいます。  
殻が非常に柔らかく、身を剥がしやすいのが特徴。  
生で食べると甘みが強いため、よく刺身で食されています。

「四季の県魚」とは、令和4年7月18日(海の日)に鳥取県が新たに制定した「県魚」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



Northern Shrimp



鳥取

四季の県魚

# 甘えび

ほんのりピンク色した身は、弾力があり、プリプリ感に富んでいます。  
殻が非常に柔らかく、身を剥がしやすいのが特徴。  
生で食べると甘みが強いため、よく刺身で食されています。

「四季の県魚」とは、令和4年7月18日(海の日)に鳥取県が新たに制定した「県魚」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



Northern Shrimp