

サワラ

春ではなく、秋から冬にかけて水揚げされるのが
鳥取県産の特徴。一般的に刺身、たたき、
味噌漬けなどで食されます。
全長60cmを超えるものを「サワラ」、
それより小さいものを「サロシ」と呼びます。

サワラ

春ではなく、秋から冬にかけて水揚げされるのが
鳥取県産の特徴。一般的に刺身、たたき、
味噌漬けなどで食されます。
全長60cmを超えるものを「サワラ」、
それより小さいものを「サロシ」と呼びます。



Japanese
Spanish Mackerel

Japanese
Spanish Mackerel



鳥取

四季の県魚



鳥取

四季の県魚

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら

