



鳥取

四季の県魚

親がに

ズワイガニの雌を鳥取県では「親がに」と呼びます。
鳥取県の家庭の味として「かに汁」で食べるのが一般的。
甲羅の中にある赤い内子は、濃厚な甘みと旨みが特徴。



鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



「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

四季の県魚

親がに

ズワイガニの雌を鳥取県では「親がに」と呼びます。
鳥取県の家庭の味として「かに汁」で食べるのが一般的。
甲羅の中にある赤い内子は、濃厚な甘みと旨みが特徴。



鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



「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

