

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、
旨味が強いのが特徴。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
動画はこちら



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、
旨味が強いのが特徴。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
動画はこちら



鳥取

四季の県魚