

サーモシ

境港市や琴浦町で盛んに養殖されています。
水揚げ直後に活締めすることにより、
鮮度良く出荷されています。
刺身はとろけるように柔らかく、
火を通すと身はふっくらします。



Salmon

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取

四季の県魚

サーモシ

境港市や琴浦町で盛んに養殖されています。
水揚げ直後に活締めすることにより、
鮮度良く出荷されています。
刺身はとろけるように柔らかく、
火を通すと身はふっくらします。



Salmon

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取

四季の県魚