



鳥取

四季の県魚

マダイ

鳥取県で獲れるマダイは全て天然もの。
身は白身で甘みがあり、刺身、塩焼き、鯛めし、鯛茶漬けなど、
どんな料理でも美味しくいただけます。

「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



Japanese
Sea Bream



鳥取

四季の県魚

マダイ

鳥取県で獲れるマダイは全て天然もの。
身は白身で甘みがあり、刺身、塩焼き、鯛めし、鯛茶漬けなど、
どんな料理でも美味しくいただけます。

「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



Japanese
Sea Bream