

沖ぎす

山陰沖で沖合底びき網漁業により水揚げされます。
キスという名前が付きますが、どちらかと言えば
ワカサギやシシヤモに近いです。
身は柔らかく、白身でクセのない味で
煮つけや塩焼き、一夜干しにしても美味しいです。

沖ぎす

山陰沖で沖合底びき網漁業により水揚げされます。
キスという名前が付きますが、どちらかと言えば
ワカサギやシシヤモに近いです。
身は柔らかく、白身でクセのない味で
煮つけや塩焼き、一夜干しにしても美味しいです。



沖ぎす



沖ぎす

Deep-sea Smelt

Deep-sea Smelt

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ

鳥取の地魚のレシピ
動画はコチラ



とっとりのおさかな

とっとりのおさかな