

とっとり  
の  
さかな

# スマイカ

Japanese  
Flying Squid

鳥取県では「シマメ」とも呼ばれています。  
晩春～初夏に水揚げされるものは小型ですが、身が柔らかいため、  
刺身などに向いています。晩秋～冬に水揚げされるものは  
大型で肉厚のため、干物や調理に向いています。

鳥取の地魚のレシピ動画はコチラ

