

とっりのさがな

アシコウ

身だけでなく、肝、ヒレ、皮、エラなど、捨てるところがない魚。
身はあっさりとしていますが、肝は濃厚で高級品。鍋が一般的ですが、
唐揚げにしても美味しく、あん肝はにぎり寿司などにも使われます。

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



Anglerfish

とっりのさがな

アシコウ

身だけでなく、肝、ヒレ、皮、エラなど、捨てるところがない魚。
身はあっさりとしていますが、肝は濃厚で高級品。鍋が一般的ですが、
唐揚げにしても美味しく、あん肝はにぎり寿司などにも使われます。

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



Anglerfish