

鳥取県米子市産ヒラメの概要

鳥取県の西部に位置する米子市において、「お嬢サバ」と同じ地下海水を使って陸上養殖で育てています。地下海水を使って陸上養殖することで、寄生虫が付きにくく新鮮なまま生で食べられるのが特長です。

ヒラメは雪のように透き通った綺麗な白身であり、寄生虫が付きにくくなるという養殖プロセスから箱入り娘のように大切に育てたこと、またひらひら舞い踊るように泳ぐ様を「お姫様^{ひめ}」に見立て、「白雪ひらめ」と名付けました。

ショルダーフレーズは、陸上養殖を通じた地域活性化を目指す鳥取県生まれであることから、「お嬢サバ」のショルダーフレーズと同じ「鳥取生まれの箱入り娘」としました。

「白雪ひらめ」を「お嬢サバ」とともに鳥取県の新たな地域産品として多くの方に知って頂き、召し上がって頂けるようご提供していきます。

鳥取生まれの箱入り娘

白雪ひらめ

ネーミングロゴ



生産地の位置図



養殖場



白雪ひらめ



調理例：お造り