

1月の地場産食材 **甘えび**

海土里ちゃん献立は、「**甘えびのかきあげ**」です！



甘えび

正式には、「ホッコクアカエビ」といいます。日本海では北海道から鳥取県沿岸に分布し、水深200～550mの深くて冷たい海の底にすんでいます。「甘えび」の語源は食べた時に甘みを感じることからきており、その名前の通り、食べると“ぷりぷり”と身がはじけて、口のなかいっぱい“甘み”が広がります。新鮮な甘えびは、透明感のある真っ赤に輝くからだが目を引きま

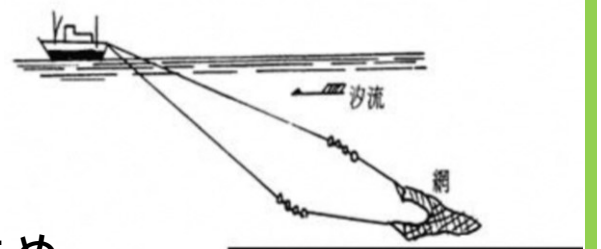
甘えびはなぜ甘いのか？

甘えびが甘いのは、甘みを感じる成分である「グリシン」が豊富に含まれているためです。さらに、甘えびはとろみのある触感が特徴で、このとろみが甘みを引き立てる役目をして



甘えびの漁獲

甘えびは、「マエダレ網」という網を用いた底曳網漁業で漁獲されます。マエダレ網は、海底から浮かせて曳くことができるため、甘えび以外の魚はほとんど入りません。



そのため…
傷が付きにくく、鮮度を保持でき、また魚の混獲を防いで、資源を守っているんです♪

ふくい甘えびって？

大きさを漁期などにこだわった、最も鮮度の良いものが『ふくい甘えび』としてブランド化しています☆



こだわり1 美味しさが際立つ大きさ！

“中”銘柄以上(12g以上)

こだわり2 もっちりした甘みが凝縮される漁期！

状態が最も良い5・6月、9～1月に漁獲されたものに限り

こだわり3 鮮度抜群！

漁獲後24時間以内に競りにかけられたものに限り

甘えびの豆知識

甘えびの寿命は、11歳。産まれてから3歳で雄になり、5～6歳で性転換、6歳以上はみんな雌になります。とっても不思議な生き物です。

