

before



海の幸 福の幸

ふくい甘えび



ふくい甘えび

真っ赤な幸せ、届けます。

福井県の甘えび漁獲量は全国トップクラス。
2021年には大きさや漁期、鮮度にこだわった
ふくい甘えびが誕生しました。

食べるとぷりぷりと身がはじけて、口の中いっぱい広がる甘み。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
す。
お刺身で食べるのがベスト。剥いた殻や取った頭からは、まろやかでコクのある出汁がとれます。甘えびの出汁を使った味噌汁は、くせになる美味しさ。天ぷらにすれば、ふっくら上品な甘みが増します。
殻ごと焼いたり、揚げたりすれば、サクサク。香ばしい風味が楽しめます。

規格/大きさ: 銘柄"中"(目安12g)以上、漁場: 福井県沖、漁期: 5~1月
(大和堆で7、8月に漁獲されたものを除く)、時間: 日帰り(漁獲からセリまでの時間が24時間以内)



after

