

アカザエビ【藜蝦／十脚目アカザエビ科】

旬 冬・春

体長 約20cm

地方名称 シャコエビ、テナガエビ(蒲郡)



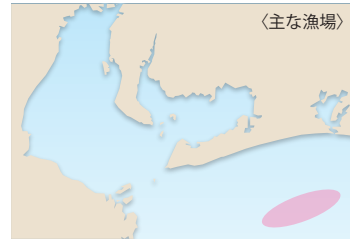
生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】蒲郡市

【主な漁法】沖合底びき網

【漁期】春 秋 冬



料理して食べよう!

甘さ旨さ上品さ

◎アカザエビの刺身

材料(4人分)

アカザエビ4尾、
ワサビ適量

- ①頭と胴体を切り離し、胴体の殻をむく。
- ②①の身を食べやすい大きさに切り分け、器に盛り、ワサビを添える。
- ③頭は、スープやみそ汁のだしに。

◎アカザエビの浜焼き

材料(4人分)

アカザエビ4尾

- ①アカザエビは、腹側に切れ目を入れ、焼き網の上でそのまま焼く。(切れ目を入れると殻がむきやすい。)
- ②頭と胴を切り離し、殻をむいて、頭の中のみそを付けていただく。



天ぷらや塩ゆでしてサラダなどに。