

# イセエビ【伊勢海老、伊勢蝦／十脚目イセエビ科】

旬 夏

体長 約35cm



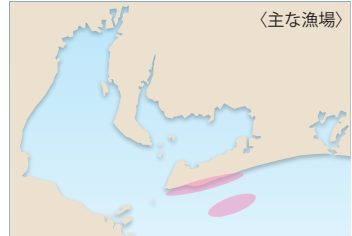
## 生産の状況

【生産量】H28年:3t

【主な生産地】西尾市、南知多町

【主な漁法】小型底びき網、さし網、小型定置網

【漁期】   夏 秋  



## 料理して食べよう!

エビの王様

### ◎イセエビの刺身

材料(4人分)  
イセエビ2尾、ワサビ適量

- ①イセエビは、頭部と尾のつなぎ目に包丁を入れ、尾をひねりながら頭部から引き抜く。
- ②尾の裏側を殻の縁に沿って、尾のまわりを一周、包丁で切れ目を入れる。
- ③尾の先端部分から指を差し入れ、身と背側の殻を丁寧を外す。
- ④腹皮と身の間に指を差し込み、身を取り外す。
- ⑤身を食べやすい大きさに切って器に盛り、ワサビを添える。

### ◎イセエビのみそ汁

材料(4人分)  
イセエビ2尾、みそ、  
ネギ各適量

- ①イセエビは半分に割る。
- ②水からイセエビを炊きあげ、好みの濃さにみそで味を付ける。
- ③ネギの小口切りを散らす。

イセエビの網焼き、煮つけなど。