

クルマエビ

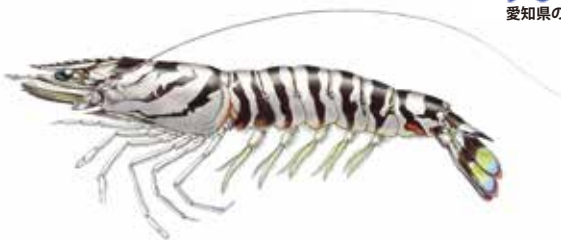
【車海老、車蝦／十脚目クルマエビ科】



旬 夏・秋

体長 約25cm

地方名称
マンドラ(豊浜)
マダラ(三谷)
マキ(小型のもの、県下)



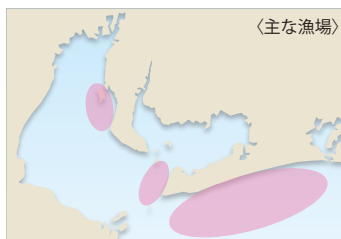
生産の状況

【生産量】H28年:79t(全国第2位、シェア22.3%)

【主な生産地】西尾市、蒲郡市、南知多町

【主な漁法】小型底びき網、さし網

【漁期】春 夏 秋



料理して食べよう!

クルマエビの甘さを生で味わう

◎クルマエビの刺身

材料(4人分)
クルマエビ4尾

- ①生きたクルマエビの頭を取り、胴体の殻をむく。
- ②ワサビしょうゆでいただく。
- ③頭は、みそ汁のダシにすると美味しい。



エビ、カニは焼くと味が濃くなる

◎クルマエビの塩焼き

材料(4人分)
クルマエビ4尾、塩

- ①殻付のままクルマエビに塩をさっと振り、遠火で焼く。
- ②色が、全体に赤くなったら火が通った証拠。
- ③胴体の皮をむいて食べる。

エビ、カニは焼くと味が濃くなる

◎クルマエビの香草焼

材料(4人分)
クルマエビ4尾、レモン少量、
【A】オリーブオイル大さじ2、
パセリ2本、ニンニク2片、
【B】パン粉大さじ1、
粉チーズ適量

- ①クルマエビの背中に【A】をのせ、【B】をふりかけてオーブントースターで3分くらい焼きます。
- ②お皿に盛り、レモンで飾ります。

