

ボタンエビ

【牡丹蝦、牡丹海老／十脚目タラバエビ科】

旬 冬

体長 約20cm

地方名称 ボタン(西浦)



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!

冬は刺身でトロ甘…

◎ボタンエビの刺身

材料

ボタンエビ、ワサビ適量、
しょうゆ

- ①ボタンエビは、さっと水洗いし、腹部に卵があればスプーンなどで取り外す。
- ②①の頭を取って殻を剥き、背わたを取る。
- ③②と卵を器に盛り、ワサビしょうゆでいただく。

◎ボタンエビの浜焼き

材料

ボタンエビ

- ①ボタンエビは水洗いし、金網の上で、丸のままさっと焼く。
- ②頭を取り、殻をむいていただく。雌は卵もプブリで美味。頭部のミノも忘れずに。