ジャンル：農林水産物　地域：東三河

アカザエビ

アカザエビ

特　色

日本固有種の高級品。濃厚な甘みが特長です。

本　文

アカザエビは深海で生息する日本固有種のエビで、養殖ができず、漁獲量が少ないため、貴重な高級食材となっています。蒲郡市の知柄・形原漁港で水揚げされ、濃厚な甘みが特長です。手が長いことから、「テナガエビ」とも呼ばれています。
蒲郡市の宿ではアカザエビを使った様々な料理を提供しています（http://www.gamagori.jp/）。

出荷時期

9月から6月（旬は冬から春）

主な産地

蒲郡市知柄・形原漁港

宅配の有無

有

主な入手先(直売店)

産地直送市場：電話0533-58-2837（ラグーナ蒲郡内）ほか
https://www.lagunatenbosch.co.jp/festival/shop/02/index.html

お問合せ

名称：蒲郡漁業協同組合　西浦支所
住所：〒443－0105　蒲郡市西浦町前浜6
電話：0533-57-6155
FAX：0533-57-1946
ホームページ：https://gamagori-gyokyo.com/

Copyright © 2007, Aichi Prefecture. All right reserved. 各ページに掲載されているイラスト及び記事に関しての無断掲載を禁じます