

美しい紅白模様と、際立つ甘味。いま注目の新食材です。

### 紀州「足赤えび」

#### ○特徴：

正式には「クマエビ」。触角や胸脚・腹肢が紅白模様で、地元では「足赤えび」と呼ばれ、柔らかい身と甘味は、おいしさをより引き立てます。いま新しい食材として高い評価を得ています。



#### ○食べ方：

プリプリとした食感と甘味が特徴で、刺身、塩焼き、天ぷらがおすすめです。クルマエビより甘く濃厚な味としてプロの料理人の間でも有名です。一度食べたなら他のえびが食べられないほど味が良いと地元漁師さんも一押しのでえびです。



#### ○来歴：

クルマエビに替わる食材として、平成に入って着目しました。山の恵みに育まれた紀伊水道の海域はえびの生息に適しており、豊富な栄養分とエサにより育まれます。

紀州「足赤えび」は、雑賀崎・田野浦・海南市・戸坂の各漁業協同組合の共同ブランドです。

○旬： 11～2月頃

○産地： 紀伊水道

○問い合わせ先： 和海地域アシアカエビ販売促進協議会  
雑賀崎漁業協同組合内（073-444-2282）

○出荷時期： 10～5月

○販売単位： 鮮魚1kg単位