

「大きさ」と「美しさ」を兼ね備えた逸品

# 常陸乃国いせ海老



主な生産地



旬の時期



問い合わせ先

磯崎漁業協同組合 [TEL/029-265-8111]  
〒310-1202 ひたちなか市磯崎町4643

**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 独自のブランド基準をクリアした大きく美しいイセエビだけを「常陸乃国いせ海老」として出荷。
- 2 生食可能な冷凍品もラインナップされているので年間を通して楽しめる。

## よんごぞ、イセエビの隠れた産地へ

茨城沖では近年イセエビの漁獲量が増加してきており、2021年の漁獲量はその10年前の5倍となる5tとなっています。イセエビは黒潮が流れる太平洋側で広く水揚げされ、茨城沖のイセエビは、他産地と比べ、サイズが大きいものが多く獲れるという特長があります。

2023年には県産イセエビがブランド化され、「常陸乃国いせ海老」が誕生しました。ブランド化にあたっては、大きさに着目し、なおかつ美しさを兼ね備えたものを厳選しています。透明感のある身はプリッと肉厚で、ほんのりと甘みがあります。刺身でそのまま食べるのはもちろん、焼いても、みそ汁の具に使っても絶品。パーティーやお祝いなど、華々しい席の食材としても重宝します。イセエビの盛漁期は7月～9月で、主に刺網漁法で漁獲されます。夕方に仕掛けた網を翌早朝に揚げ、かかったイセエビは一尾一尾丁寧に網から外され、新鮮なまま出荷されます。漁期以外でも、鮮度が良いまま凍結された冷凍品が流通しているため、季節を問わず新鮮なイセエビを楽しむことができます。

濃厚な甘みと身の太さが魅力

# ボタンエビ



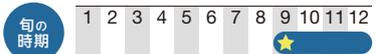
## プリプリとした食感と濃厚な甘みに感動！

北海道から四国までの太平洋側に生息するボタンエビ。その名前は、尾部に赤いボタンのような斑点が浮き出ていることに由来します。茨城産は大ぶりでコクと甘みがあり、地元の名物にふさわしい存在感です。水揚げ直後はプリッとした歯ごたえを、翌日以降は濃厚な甘みを楽しめます。天ぷらやしやぶしやぶなど、ひと手間加えれば、味に深みが出てきます。鮮度管理は当然のこととして、漁獲直後に大きさを子持ちの有無で選別を行うなど、品質管理も徹底しています。

**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 漁獲直後に大きさを子持ちの有無で選別
- 2 漁獲量が少なく、希少価値の高い茨城産

サイズ目安 大ー約12cm～13cm、中ー約8cm～10cm  
小ー約5cm



久慈町漁業協同組合 [TEL/0294-52-3360]  
〒319-1222 日立市久慈町1-1-2

霞ヶ浦北浦

香り際立つ、天然の川エビ

# テナガエビ

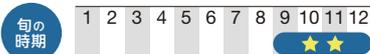


## やっぴり味で、和洋中に活躍。

全国有数の川エビ漁獲量を誇る霞ヶ浦北浦。ここで獲れるテナガエビの稚エビは地元で「やっぴり」と呼ばれ親しまれています。やっぴりエビの最大の特長は、殻ごと食べられるので、海産のエビと比べて、カルシウムが非常に多く摂れること、加えて身の香りが際立っていることです。釜揚げや佃煮、素揚げ、かき揚げはもちろんのこと、そばやうどんに入れても良いし、洋食、中華料理のアフサントに使用しても良いと出番の多い食材です。漁が行われるのは、やっぴりエビの活動真っ盛りの深夜3時頃、水揚げ直後のやっぴりエビは無色透明でとてもきれいです。釜揚げにするとほんのり桜色に染まります。

**おすすめポイント**  
OSUSUME★POINT

- 1 やっぴりとした味わいの稚エビを出荷
- 2 和食、イタリアン、フレンチなどさまざまなジャンルのお料理に重宝



霞ヶ浦北浦水産加工業協同組合 [TEL/029-897-0055]  
〒300-0134 かすみがうら市深谷2964-7  
霞ヶ浦漁業協同組合 [TEL/0299-55-0057]  
〒311-3512 行方市玉造甲1560-6  
きたうら広域漁業協同組合 [TEL/0299-73-3037]  
〒311-3823 行方市白浜1570  
麻生漁業協同組合 [TEL/0299-72-0416]  
〒311-3832 行方市麻生163-1