

ふくい甘えびって？

福井県の甘えび漁獲量は、全国4位（2018年）。
そのうち、大きさや漁期などにこだわった、
最も鮮度の良いものが「ふくい甘えび」です。

〇こだわり1：美味しさが際立つ大きさ

- 福井県の甘えびは、子持ち・大・中・小・小々と大きさ毎に分けて出荷されます。
- 刺身むけの、子持ち・大・中を「ふくい甘えび」としてブランド化しています。

甘えびの銘柄
子持ち
大
中
小
小々

(目安：12g以上)



ふくい甘えび

真っ赤な幸せ、届けます。

〇こだわり3：鮮度抜群だから真っ赤な幸せ

- ふくい甘えびは、漁獲後24時間以内に競りにかけられたものに限られます。

〇こだわり2：もっちりした甘みが凝縮される漁期

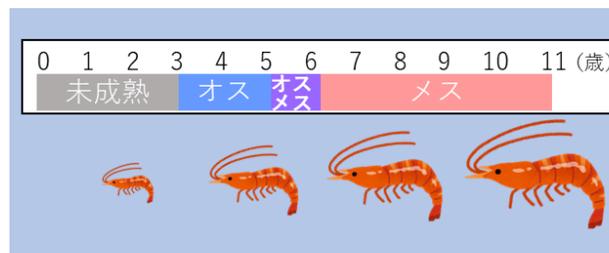
- 福井県産甘えびは通年出回りますが、「ふくい甘えび」は状態が最も良い5・6月、9～1月に漁獲されたものに限られます。

■：ふくい甘えびの漁期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	殻が柔らかい時期					福井県沖よりさらに沖（大和堆）で漁業をする期間					

💡豆知識1

甘えびの寿命は、11歳。産まれてから3歳で雄になり、5～6歳で性転換、6歳以上はみんな雌。とっても不思議な生き物です。



💡豆知識2

甘えびは、「マエダレ網」という網を用いた底曳網漁業で漁獲されます。マエダレ網は、海底から浮かせて曳くことができるため、甘えび以外の魚はほとんど入りません。

- ★傷が付きにくいので、鮮度を保持できる！
- ★魚の混獲を防ぎ、資源を守っている！

