

福井県の新ブランド
誕生

ふくい甘えび



真っ赤な幸せ、届けます。

福井県産甘えびの中でも、こだわりの条件を満たした甘えびです！

こだわり①美味しさが際立つ大きさ

「ふくい甘えび」は、県産甘えびの中でも大きくて刺身向きの子持ち・大・中をブランド化しています。
・・・**食べ応え抜群!!**

こだわり②もっちりした甘みが凝縮される漁期

「ふくい甘えび」は状態が最も良くなる5・6月、9～1月に漁獲されたものに限られます。
・・・**10月は旬ど真ん中!!**

こだわり③鮮度抜群 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。
・・・**真っ赤な体が鮮度の良い証拠!!**



★**卵をとるときのポイント**
卵に親指をあて、ぐうっと
押し出すと簡単に取れます♪
プチプチ卵も美味しい！



★**おすすめ甘えび料理**

- ・甘えびお刺身、寿司
- ・甘えびユッケ
- ・天ぷら、から揚げ
- ・お味噌汁

いろいろな食べ方で
お楽しみください♪