山口県上関町のご紹介

山口県の最南に位置し、室津半島の先端と島々からなる上関町。海上交通の要衝として栄え、当時をしのぶ多くの史跡が残っています。
山口県には、上関、中関、下関の３つの関があり、上関海峡は重要な要衝でした。
室津と結ぶ優雅な曲線の上関大橋は、上関町民のシンボル。町のイベントでは大人も子どもも上関大橋音頭を歌って踊ります。NHKの朝ドラ第14作「鳩子の海」の舞台になり、上関町の風景が全国に知られる機会となりました。

お客様からの「おいしかった」の声が何より嬉しい。
次回も喜んでいただけるよう、手間を惜しまず丁寧に育てています。

上関の車海老、おいしさのワケ

瀬戸内の豊かな海水―周防灘、伊予灘、豊後水道が交わる新鮮な海水を利用して育てています。
１年を通じて、温暖な上関の気候は、車海老に最高の環境。養殖だからこそ、最良の環境で徹底した管理を行い、車海老にストレスを与えないことを最優先し、誠実に真剣に手間をかけて薬剤を一切使用せず、大切に育てています。
そのため、雑味がなく、甘みの強い車海老が育ちます。

瀬戸内の豊かな海水で育てた

山口県上関町
冷凍車海老

上盛山展望台からの景色

活き〆冷凍車海老

厳選した活き車海老を氷水で活き〆し、−40℃で急速冷凍を行ないます。そのため、細胞の破壊が抑えられ、素材の味や食感を損なうことなくお召し上がりいただけます。

流水解凍してください。
自然解凍すると黒く変色することがあります。
＊車海老が丸まってきたら解凍完了の合図です。

車海老の剥き方

お刺身・天ぷらの場合

1.

調理バサミを使うと簡単に
下処理できます。
最初に頭部分をカットします。

2.

爪楊枝で背ワタを抜きます。

＊剥いた殻や頭は、おいしい出汁が出るので、味噌汁などに使ってお召し上がりいただけます。

3.

脚の間にハサミを入れ、
尻尾のあたりまでカットします。

4.

カットした部分を開くようにして
殻を剥きます。

車海老の生産者がおススメする おいしいお召し上がり方

生産者がおススメする食べ方は「車海老のお刺身」。活き車海老は怖くて触れないという方でも、冷凍なら簡単にお刺身をお楽しみいただけます。
他にも「海老フライ・ゆで車海老・塩麹焼き」もおススメです。

再注文について

上関町活き車海老・冷凍車海老は、
こちらのサイトからご注文ください。

https://buchi-kurumaebi.shop-pro.jp/

＊冷凍車海老は通年販売しております。
＊活き車海老の発送時期は12月～2月、
ご注文受付は10月～になります。
販売は、在庫がなくなり次第終了します。

上関町のふるさと納税の
お礼の品としても大好評！
詳しくはこちらから。

お問い合わせ

(公社)山口県光・熊毛地区栽培漁業協会

〒742-1402
山口県熊毛郡上関町大字長島10番地9
TEL 0820-62-6030 / FAX 0820-62-6033
http://hk-seafarming.com/

豊かな海を

（公社）山口県 光・熊毛地区栽培漁業協会では、豊かな海をつくるため、ヒラメ・トラフグ・マダイなどの稚魚を、抵抗力のある大きさになるまで育て、放流する取り組みを行っています。車海老の販売収益は、この事業に利用しています。