

再注文について

上関町活き車海老は、
こちらのサイトからご注文ください。

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

*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。



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。
次回は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一周防灘、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
活き車海老



上盛山展望台からの景色

車海老が届いたら

*到着後、お早めにお召し上がりください。

*すぐにお召し上がりにならない場合は、水洗いして冷凍保管してください。

箱の開け方

活きたままお届けしますので、開封して状態をご確認願います。箱のまま、大きめのビニール袋に入れて開封すると、車海老が飛び出しておがくずが飛び散るのを防げます。



*配送時の状況により、動きが鈍い場合もありますが、品質には問題ありません。

気温・室温が高いと車海老の動きが活発になります。箱が開けられて蓋の圧迫がなくなり、急に明るくなることも、車海老が飛び出しやすくなる理由です。

車海老の剥き方

刺身・天ぷらの場合



1.
車海老は氷水でしばらく冷やすと動きが鈍くなり、調理しやすくなります。

2.
調理バサミを使うと簡単の下処理できます。最初に頭部分をカットします。



3.
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。

4.
脚の間にハサミを入れ、尻尾のあたりまでカットします。



5.
カットした部分を開くようにして殻を剥きます。

おいしいお召し上がり方

車海老の生産者がおススメする
簡単絶品レシピ

RECIPE



生産者がおススメする食べ方は簡単で下処理不要の「ゆで車海老」。鮮度がいいからこそ、シンプルな調理で車海老のおいしさを丸ごと堪能できます。

ゆで車海老

- ① 車海老は殻付きのままよく水洗いする。
- ② 鍋にたっぷりの水を入れて火にかけ、沸騰したら①の車海老を入れる。
- ③ 吹きこぼれないように茹で(5尾で5分程度)ざるにあげて水気をとり器に盛る。
- ④ 熱いうちにお召し上がりください。

*茹でるときは塩はいれず、お召し上がりになる際にお好みで塩をふってください。

*鮮度のいい車海老の頭のミソは臭みもなく絶品です。車海老の身と一緒に召し上がりになるのがおススメです。

保存方法

保存するときは、よく水洗いして氷水でしめた後に冷凍してください。冷凍できるタッパーに、車海老がひたる位に水を入れて冷凍すると、みずみずしさが保ちやすくなります。
冷凍後1か月以内にお召し上がりください。



*解凍は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。

