

弾力のある食感と
甘エビ以上の旨味。
日本海で漁獲される
幻の高級エビです。

食パラダイス鳥取県
Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取県 美食天國鳥取縣 맛의 천국 돗토리현

鳥取県産魚PR推進協議会
TEL(0857)28-0111

幻のエビ 猛者エビ

鳥取県ではクロザコエビのことを「もさえび」と呼び親しまれています。弾力のある食感で旨味が強く甘みは甘エビ以上と言われていますが、鮮度劣化が早い為遠隔地への出荷が難しく地元でしか味わえない幻のエビです。

刺身



【材　料】
もさえび / 醤油・わさび…適量
【作り方】
しっかりと水洗いし、頭と尾を残し、殻を外す。
頭の中のミソも美味です。
※青緑色した子（卵）も一緒に召し上がれます。

猛者エビ丼



【材　料】
もさえび / 酢めし
醤油・わさび・大葉…適量
【作り方】
しっかりと水洗いし、頭と尾を残し、殻を外す。適量のわさび醤油をかけてお召し上がりください。

塩焼き



【材　料】
もさえび / 塩…適量
【作り方】
しっかりと水洗いし、全体に塩を振り網に乗せ3分位焼きます。
頭から丸ごとお召し上がりください。

天ぷら・フライ



【材　料】
もさえび / 小麦粉50g（溶き卵1個分に冷水90ml）
揚げ油・塩…適量
【作り方】
しっかりと水洗いし、頭と尾を除き、胴体部分の殻を外し衣をつけて油で揚げる。
頭部もパリパリと召し上がれます。

味噌汁



【材　料】
もさえび / 水・味噌・酒…適量
【作り方】
しっかりと水洗いし、鍋に人数分の水ともさえびを入れ沸騰させます。味噌を溶き入れ出来上がりです。
もさえびの頭だけでも大変美味しくできます。

猛者エビの漁期：9月〜5月