

最高の漁場が育む
日本一の三重の
「伊勢海老」



鮮魚加工品

伊勢海老



独特の甘さとプリプリの食感、みその濃厚な味わいは、まさに「王者」と呼ぶにふさわしい食材です。
三重県で漁獲された伊勢海老を漁獲後すぐに一尾ずつ「アルコール凍結」により急速冷凍。
旬の美味しさを一年中お楽しみいただけます。

※「アルコール凍結」により、凍結前の鮮度を95～90%再現可能

伊勢海老



天然

国産

活

安定供給

1 冷凍伊勢海老(お刺身用)



賞味期限 730日 保存方法 -18℃以下
箱サイズ 440×325×165(mm) 内容量 5kg/ケース

※一尾ずつ脱気包装



伊勢海老サイズ

SIZE GRAM	100/150	150/200	200/250	250/300	300/350	350/400	400/450	450/500	500/600	600/UP
尾数	33~50尾	25~33尾	20~25尾	16~20尾	14~16尾	12~14尾	11~12尾	10~11尾	8~10尾	~8尾

用途

お刺身、焼き物、揚げ物

商品特徴

伊勢海老の身は、非常に甘味が強く刺身をはじめ、焼いても煮ても美味しくお召し上がりいただけます。
殻はお刺身用の器と演出できるだけでなく、加熱して細かくつぶし丁寧に処理することで、より濃く上品なお出汁が出ます。味噌汁やビスクスープがおすすめです。

産地について

三重県



養殖ではない為、各港の鮮仲業者との取引により年間を通じて安定供給が可能です。