



暮らしのそばに、ほら世界。



はじめまして、 うちわ海老です。

海老なのに、ちょっと平らで不恰好（失礼）。
かつてはヒラメ漁の網に掛かって、なじみがないからと市場には出されず、
地元の人が食べるか、海に戻っていたそう。
しかも、どこに住んでいるか生態がつかめず、漁も不安定。
それでも、伊勢海老に負けないぶりっぶりの食感と甘みを
多くの人に体験してもらおうべく、近年、本格的な漁がスタート。
現在は長崎県内の各地でうちわ海老が水揚げされていますが、
地域によって漁期が定められ、漁獲量をコントロール。
希少価値が高いため、取り扱いのある飲食店でもお目にかかれたらラッキー。
お店で見つけたら、迷わず注文するといいですよ。

うちわ海老

長崎で、会いましょう。

