

富山県太郎丸の
たたみ白えび
富山湾だけの
鮮度よい白えびを
使った珍味。

取り寄せ

日記



マルナカ水産 〒939-8076 富山県富山市太郎丸3・6・14 キトキト市場内
電話・FAX076・492・0634 注文は電話かFAXにて。1枚2,500円。送料・消費税別。なお、注文すれば富山湾の旬の魚も、その日に仕入れて宅配してくれる。

海の香りがほのかに漂ってくる。適度な塩味にえびの上品な味わい。よく噛むと上質のスルメにも似て、旨みがじんわり口の中に広がる。実は白えびを乾燥させた珍味である。

白えびは富山湾の新湊と岩瀬の2か所でしかとれない。体長は5cmあまり。透きとおるような白色。茹でても赤くならないのが特徴だ。収穫の時期は4月から11月まで。地元では、から揚げ、かき揚げ、ソーメンの出汁に。最近は刺身で寿司のネタにも使われる。

新鮮な白えびが、250匹も使われている。白えびの身と殻を粉末にしたものを加え、つなぎとし、板状にして乾燥させたもの。

軽くあぶって、小さく裂いて食べる。あるいは、油でさらっと素揚げにする。香ばしさと旨みがぐんと増す。これで冷えた純米酒でもあれば至福の瞬間がおとずれる。

珍味を作ったのは、富山では料理店の卸を手がけ鮮度のいい魚を扱うことで知られるマルナカ水産だ。