

唐揚げは居酒屋定番の一品 **アカシャエビ**

▶ おさかなレシピ

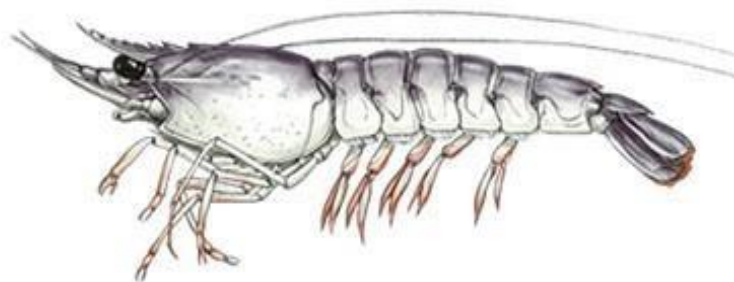


[アカシャエビとジャガイモの](#)

[アカシャエビのエビ肉まん](#)

[サラダ](#)

▶ 基本情報



旬

春・秋



漁法

小型底びき網、さし網



主な産地

南知多町、蒲郡市、西尾市、常滑市

🐟 **アカシャの唐揚げでビールが進むえびせんべいの材料としても大活躍！**

愛知県はエビの漁獲量が北海道に次ぎ全国第2位という「エビ王国」。エビ類のなかでも一番多く獲れるエビが「アカシャエビ」です。アカシャエビという呼び名は地方名称で、サルエビ、アカエビ、トラエビなどの小型エビ類複数種をまとめて「アカシャエビ」として流通させているのだそうです。全国的にも知られている名古屋の定番みやげと言えば、えびせんべいですが、材料のエビとしても重要なのはこのアカシャエビ。豊浜、一色などの地場産業を支える重要な資源でもあります。また、アカシャの唐揚げはビールやお酒にピッタリ。頭ごと食べられ、殻の香ばしさと身の甘みで人気です。