



アジアカエビ〔足赤海老〕

季節：秋

特徴：漁獲されても、地元で消費されてしまいあまり流通していないために知名度はそれほど高くありません。味は甘味とぷりぷりとした食感が優れています。クルマエビと同じような調理方法により、クルマエビに匹敵するあじを発揮するとも言われています。

調理方法：刺身・天ぷら・フライ・塩焼き・塩茹で 他