



イセエビ〔伊勢海老〕

季節：冬

特徴：イセエビは、外洋に面した岩礁に生息し、県南部を中心に水揚げされています。徳島県では9月にイセエビ漁が解禁になります。漁獲が多くなるこの時期が旬といえます。活き作りが一番ですが、ぶつ切りを味噌汁に入れて炊くと風味が増します。

調理方法：味噌汁・刺身・煮つけ など