



“車海老の球屋”について

“車海老の球屋”は、宜野座養殖場と屋我地養殖場が運営する車海老ブランドです。車海老の養殖をはじめ、販売・加工・レストラン経営など、六次産業化を実践しています。

マングローブ生態系の栄養豊富な汽水や、群生するサンゴを育むきれいな海水など、沖縄本島北部“やんばる”の豊かな自然の恵みを受けて元気一杯に育った車海老を、全国の市場やお店、ご家庭の皆様にお届けしています。

直営レストラン

宜野座村と屋我地島(古宇利島の手前の島)の養殖場のすぐ隣には、それぞれ直営レストランがあります。朝獲れの新鮮な車海老を使ったお料理をご賞味いただけます。沖縄にお越しの際は、ぜひ一度お立ち寄り下さい。

車えびレストラン 球屋

沖縄県国頭郡宜野座村
字宜野座1008
TEL:098-968-4435



車えびキッチンTAMAYA

沖縄県名護市
運天原285(古宇利大橋近く)
TEL:0980-52-8080



車海老の
球屋



ご注文・お問い合わせ

電話 098-968-8342

受付時間 9:00~18:00

FAX 098-968-4912

WEB <https://tamayaab.com>

検索は

車海老の球屋



車海老の球屋

活車海老

宜野座養殖場
屋我地養殖場



創業より三十有余年、
車海老に魅せられ、
人生を懸けてきました。

“どうすれば、より大きく、より元気な
車海老を育てることができるか？”

毎日養殖池に潜って
海老の様子を観察し、
分析と判断を繰り返しながら、
地道ではありますが
日々懸命に取り組んでいます。

大切に育てた車海老が
皆様に喜んで頂ければ、
大変うれしく思います。



取締役社長

川崎 裕

▼車海老の取り出し方や
殻のむき方を、
動画でご紹介しています。



保管方法

■箱にいったまま、冷蔵庫の野菜室で保管して下さい。(10℃くらいが適温です。)

■生き物ですので、到着日の翌日までにお召し上がり下さい。食べきれない場合は、水洗いして容器に入れ、冷凍保存して下さい。(保存期間：約1ヶ月)

■冷凍した車海老は、流水解凍してから加熱してお召し上がり下さい。

■低い温度で保管すると海老が動かなくなる場合がございますが、常温に戻ると動くようになります。

箱から出す時

■オガクズで周囲が汚れないように、新聞紙や大きなポリ袋などを用意して広げ、その上で箱を開けて下さい。

■オガクズの中に生きた車海老が入っていますので、手や tong などで一尾ずつザルなどに出し、附着しているオガクズを洗い流して下さい。

■車海老が勢い良く飛び跳ねる可能性がありますので、怪我をしないよう十分にお気をつけ下さい。

殻のむき方

1 車海老を氷水や冷水に浸けて、おとなしくさせます。



2 頭と胴を両側から押さえます。



3 親指を頭の付け根に挿しこみ、頭を切り離します。この時背ワタも一緒について来るので抜き取ります。



4 海老のお腹を上に向け、尻尾をしっかりと掴み、殻に爪をかけて順番に剥きます。残った脚もきれいに取り除きます。



お料理の例

■塩焼き

竹串をまっすぐ刺し、中火のグリルで片面2分ずつくらい焼く。



■お刺身

殻を剥いたら、氷水でさっと締める。



■酒蒸し

お皿に海老を並べて酒をふり、ラップをかけてレンジで2分くらい加熱する。



■海老フライ

頭には衣をつけない。まっすぐ揚げる場合は竹串を刺して揚げる。



■天ぷら

180℃で1分くらい。身の中心が半生のうちに油から上げ、予熱で火を通す。



頭・殻の活用例

■海老だし (殻のみを使って)

→ みそ汁、お吸い物、茶碗蒸し、炊き込みご飯、スープなどに。

- ① 殻をオープンやフライパンなどで焼き、水分を飛ばす。赤くなって香りが出てきたら OK。
- ② 鍋に入れて水をひたひた位まで入れ、強火にかける。
- ③ 沸騰したら中火にしてアクを取り、30 分ほど煮る。
- ④ ざるにキッチンペーパーをしいて漉す。
- ⑤ すぐに使わない場合は、保存用バッグなどに入れて冷凍保存する。

■海老味噌オイル (頭と殻を使って)

→ 炒めもの、炒飯、担々麺、カレー、トマトソースなどに。

- ① 頭を覆っている殻を外す。
- ② 頭と殻を全て鍋に入れ油(サラダ油やオリーブオイル、米油など)をひたひたに注ぎ、強火にかける。
- ③ 殻がカリカリになり、香ばしい香りがたつまで加熱する。海老味噌が焦げないように、時々混ぜる。
- ④ 木べらなどでつぶしながらざるで漉し、冷ます。
- ⑤ 瓶やペットボトルなどに入れて冷蔵保存する。

▶ 車海老の頭や殻は、海老の中でも特に上質な出汁がとれることで知られています。ここでは色々なお料理に幅広く活用できるレシピ2つをご紹介します。