



ご注文・お問い合わせ

電話 098-968-8342
受付時間 9:00～18:00

MAIL tamaya@ginozaab.com

WEB <https://tamayaab.com>
検索は 車海老の球屋 

(有)宜野座養殖場 〒904-1302 沖縄県国頭郡宜野座村宜野座 1008

(株)沖縄養殖センター 〒905-1634 沖縄県名護市運天原 131-4

冷凍
車海老
取り扱い書



■冷凍車海老の取扱いについて

出来るだけ早めに調理してお召し上がりください。

調理に必要な分だけ取り出し、残りはそのまま冷凍し後日お使いください。

取り出した海老は、流水で素早く解凍ししっかり水洗いして下さい。解凍後、時間を置かず素早く調理をしてください。自然解凍は、鮮度が落ち色も黒くなりやすいのでおやめください。

保存はご家庭の冷凍庫で1ヵ月をめどにお召し上がりください。

抗生物質や黒変防止剤等の薬品を一切使用しておりません。

解凍の際、殻が白くなったり若干黒ずむ場合がありますが品質に問題ございません。

●「活き締品」はお刺身で召し上がることができます。
お刺身の場合は賞味期限に関わらず早めにお召し上がりください。

●下記の商品は加熱調理用です。
必ず加熱してお召し上がりください。

・B B Q モンスター・B B Q ゴジラ・B B Q
・とくちゃん大・とくちゃん・ちびちゃん
・やわら各種・B 級

※ B 級は早めにお召し上がりください。

●《やわら》は、脱皮直後の殻がとても柔らかいえびで、殻を剥かずに簡単に調理して召し上がる事が出来ます。
素揚げがおすすめです。

殻の剥き方

1 調理に必要な分を取り出し流水で素早く解凍し、しっかり水洗いして下さい。



2 頭と胴を両側から押さえ親指（又は包丁）を頭の付け根に刺すように入れ切り離します。



3 頭を切り離すと背腸も一緒に抜き取れます。抜き取れない時は背中から楊枝等で抜き取って下さい。



4 お腹側の殻の端に爪を掛けると剥く事が出来ます。尾は取れやすいので残す場合は注意して下さい。



お料理の例

■塩焼き

串を刺し中火で焼き、全体が赤くなれば食べごろです。焼き過ぎは身が固くなるのでご注意ください。



■茹でえび

沸騰したお湯に塩を一つまみ入れ解凍した海老を入れます。茹で時間は1～2分程度が適当です。



■握り寿司(ボイル)

真っすぐに伸ばすため串をさし茹でます。茹で上がった後殻を剥き腹開きにし酢飯を握り乗せます。



■天ぷら

腹に数か所包丁目を入れ180℃で1分くらい揚げ、中心が半生のうちに油から上げ余熱で火を通します。



■エビフライ

腹に数か所包丁目を入れ180℃で3～4分位揚げ、衣が薄いきつね色になったらOKです。



■車海老は捨てるところがほとんどありません。

頭は出汁をとったり素揚げにし食べることが出来ます。尻尾やむいた殻はてんぷら粉で揚げるとえびせんのような味で、おやつや酒のおつまみに最適です！

簡単！美味しい！ 球屋の急速冷凍車エビフライ

商品について

・本品は、とれたての活き車えびをすばやく加工しプロトン凍結しているため、冷凍でも鮮度バツグン臭みの無い極上のエビフライに仕上がっています。



取り扱い方

- ・本製品は、解凍せず凍ったまま揚げる事が出来ます。
- ・開封後、一度に使い切らない場合は冷凍保存用のパックなどに移して保存してください。
- ・ご購入から大体1ヶ月を目安にお召し上がりください。

作り方

1. 揚げ物用鍋かフライパンにたっぷり油を入れ180℃に熱します。

【180℃の目安】
油がゆらゆらと動き出してから2分くらい、菜箸を入れ泡が勢よくでてきたらOKです。

2. エビフライは解凍せず凍ったまま、3～4本ずつ揚げます。

【一度に揚げる本数】
一度にたくさん揚げると、油の温度がさがりカラッと揚がりません。3～4本ずつ揚げてください。

3. 衣が薄いきつね色になったらOKです。
(3～4分くらい)

【食べ方】
定番のソース・タルタルはもちろんポン酢、醤油、塩レモンなどもよく合います。

