

高付加価値クルマエビの概要

広島県大崎上島の塩田跡の養殖池で養殖しています。地下海水を使って陸上養殖することにより調理時に下処理が要らないほど臭味が少なく、強い甘味が特長です。また低密度で養殖することで車海老同士の衝突や共食いが少ないため髭が長く見栄えが良いほか、ストレスが減るため病気になりにくく元気に育つため食感（弾力感）も良いです。とれたてを活きたままお届けしますので鮮度が良く、生で召し上がっていただけます。

温暖な瀬戸内の気候のもと、塩田跡の養殖池で自然ろ過された地下海水を使い低密度でのびのびと元気に育てた車海老。「とれ」たてで活きが良く、味や見た目が「とても素晴らしい（＝フランス語の「トレビアン」）」車海老。こうした特長を踏まえつつ、親しみと愛着のある呼称を添えて「とれ海老やん」と名付けました。

「とれ海老やん」を瀬戸内の新たな地域産品として多くの方々に知っていただき、召し上がっていただけるようご提供していきます。

※URL : <http://www.westjr.co.jp/life/food/tore-ebi-yan.html>



住所：広島県豊田郡大崎上島町東野垂水 37-2



養殖場全景



塩田跡の養殖池



とれ海老やん