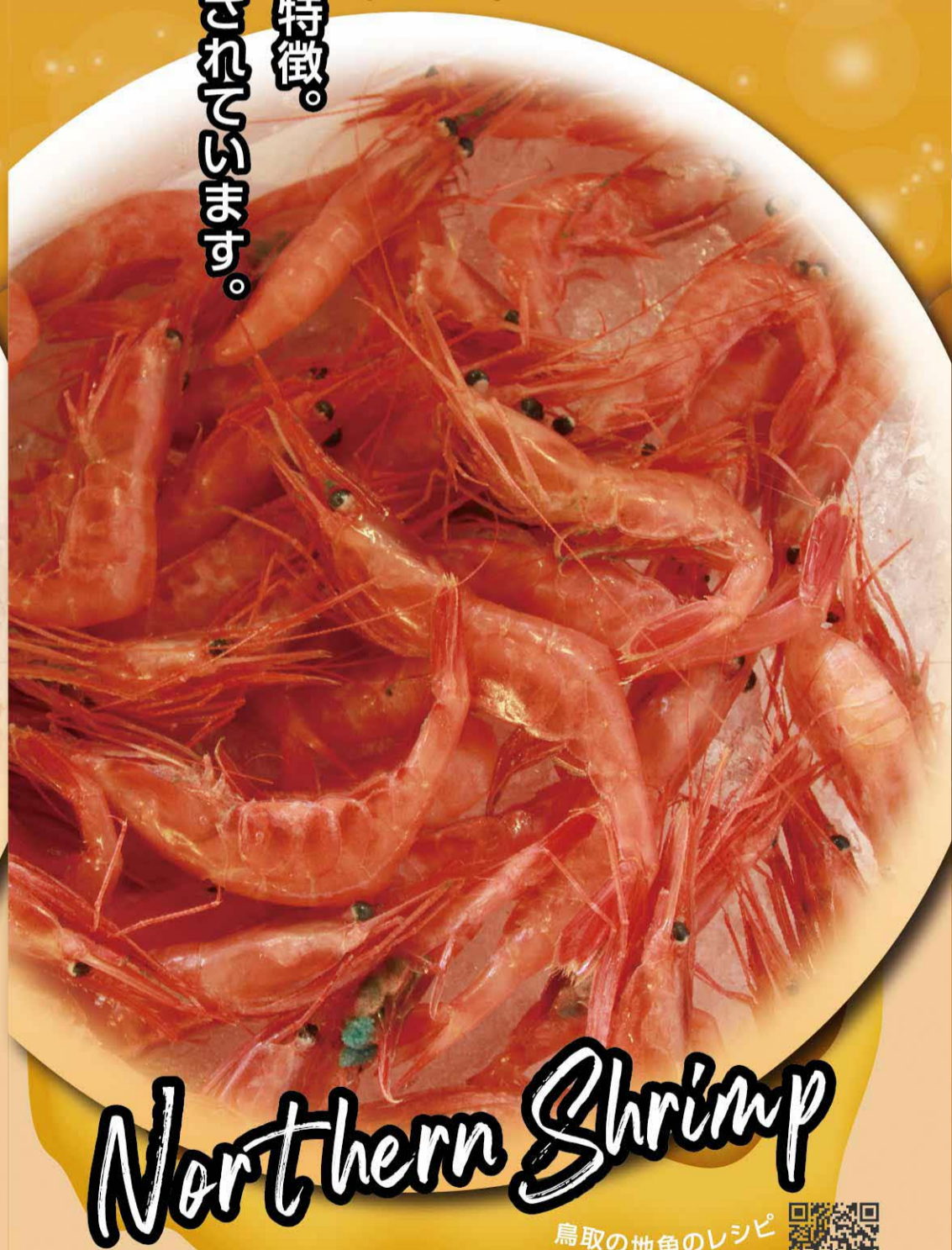


甘えび

ほんのりピンク色した身は、弾力があり、プリプリ感に富んでいます。
殻が非常に柔らかく、身を剥がしやすいのが特徴。
生で食べると甘みが強いいため、よく刺身で食されています。



Northern Shrimp

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取
四季の県魚

甘えび

ほんのりピンク色した身は、弾力があり、プリプリ感に富んでいます。
殻が非常に柔らかく、身を剥がしやすいのが特徴。
生で食べると甘みが強いいため、よく刺身で食されています。



Northern Shrimp

鳥取の地魚のレシピ
動画はこちら



鳥取
四季の県魚