

日本海にしかない、貴重なエビ。

トゲザコエビ

(地方名 ガラモサ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



産地

境漁港、鳥取港、網代漁港。

水揚量・単価(H21年)

8トン

モサエビ料理の一例

ガラモサは、体節縁に沿う白い柄模様がある



塩焼きは香ばしく頭も美味しい



からっと揚げたフライ。
唐揚げもビールのお供に最適。



一押しの刺身



味噌汁は濃くのある
良い出汁がでる。



- ガラモサ（トゲザコエビ）は、日本海にのみに棲息する固有種。
- ガラモサは、ホンモサに比べさっぱりとした味わい。また、身入りが劣り、水分も多く、塩焼きなど加熱調理には向かない。
- 鮮度の良いものは地元でしか味わえない「幻のエビ」。活エビの極上品もある。
- 都会ではなかなか入手困難なので、ぜひ鳥取県で「幻のエビ」を味わうべし。

おいしさ満点/とっとりブランド

食の祭 鳥取県



おいしい鳥取の『モサエビ』
みんな食べてみてね♪

