

エビの取り上げから箱詰めまでの工程

①取り上げ

: 砂の中のエビを掘り起こす



②仮死状態

: 取り上げたエビを仮死状態にする(氷水につける)



③箱詰め

: 仮死状態のエビをおがくずとともに箱に詰める



エビの取り上げ

砂の中に眠っているエビを
1匹1匹丁寧に取り上げます。



こんな感じ
※イメージです。

非常にとがっており、
手に刺されるとケガ
をしてしまいます！

注意点

- ①エビの額角に刺されないように気をつける
- ②踏みつぶさないように歩く時も注意する
- ③商品として丁寧に扱う



黙々と作業中



慣れてくると



エビget!



エビの箱詰め



《箱詰め前にすること》

- ・跳ねるため氷水につけて仮死状態(冬眠状態)にする
- ・ボウルに車海老を入れて、560～580g量る

《箱詰め時の注意点》

- ・車海老を持つ時は額角に気をつける
- ・車海老同士を向かい合わせずに箱に詰めていく
- ・暴れる場合はおがくずを付けて大人しくなるまで放置
- ・おがくずをたくさん詰め、平らにならす



計量中

間違えないように、
真剣に量ります



箱詰め中

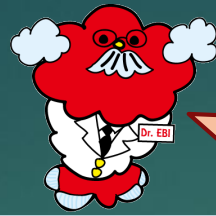
暴れるエビ
と格闘！
時間との勝負です！



美味しく食
べてもらえ
ますように

新年あけましておめでとうございます❄️
今年もよろしくお願ひします🍷🍷🍷👤👤👤👤👤

エビの豆知識



目指せ
エビ博士！

クルマエビクイズ

名前の由来

「体を曲げた時に縞模様が御所車の車輪のように見える」
ことから来ている

エビをおがくずに入れるのはなぜ？

エラが湿っていれば呼吸ができるから
(おがくずは保湿性が高い＝新鮮な状態が長持ちする)

加熱すると赤くなるのはなぜ？

加熱すると殻と身の中の赤い色素が表面に出て来るから

まっすぐなエビ天を作るには？

腹の部分に2,3箇所切れ込みを入れる

①クルマエビの足の数は何本？

a : 10本 b : 8本 c : 12本

②特徴として、正しいものは？

a : 白黒のしましま模様
b : 薄紫色のみずたま模様
c : 淡褐色のまだら模様

③クルマエビの別名は？

a : マダラエビ
b : マガリエビ
c : シマエビ

答えは・・・

①:a ②:c ③:a

