

「神の海老」はエクアドルで、100%海水養殖によって育てたバナメイエビだ。一般的なバナメイエビ養殖地の約2倍の高塩分濃度がある海域

で育ててい
が高いと成
遅くなるが
となるブニ
増殖が抑え
うまみがコ
う。

さらに一
は半日から
揚げから加
送時間につ
以内に短縮
水をかける
結」という
冷凍するこ
持している
うまみの指
遊離アミノ

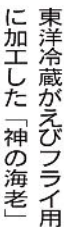
さらに一般的な養殖では半日から1日かかる水揚げから加工場までの輸送時間について、3時間以内に短縮。超低温の塩水をかける「ブライン凍結」という手法で、急速冷凍することで鮮度を維持している。神の海老はうまみの指標といわれる遊離アミノ酸の含有量が、一般的なバナメイエ「優等生」として、評価

いマグロを刺し身用で提供するための超低温物流網や目利き力を培ってきた。世界中の海産物を扱ふネットワークと合わせ、エビのほか、マグロやサーモンなどでも高品質のブランド品を展開する。

エビは足元の物価高の中でも価格が安定する中、「優等生」として、評価

オ

ポイルえびとして販売される「神の海老」(28日、さいたま市のヤオコーロッテスクエア武蔵浦和店)



を高め
国連
スに基づ
主要魚
ン、マ
比での
時点で
たのに
2倍と
(1・
高騰は
いう。
東洋
した利
は養殖
産が安
中で養
効率を
が増え
だ」と
味と
た食材
売りが
がって
ては、
スパー
オコー
イルエ
る。

国連の貿易データベ
ー
ス
を
基
に
し
た
推
計
で
は、
京
都
な
ど
の
一
部
店
舗
で、
神
の
海
老
を
使
っ
た
総
菜
を
主
要
魚
種
の
サ
バ、
サ
ー
モ
発
売
し
た。

ン、マグロ、カニの20年
25年10〜11月にはハン

エーンなどでの採用も広がっている。

畜産品では黒毛和牛の「近江牛」「松阪牛」、豚では「黒豚」など、ブランドや高級銘柄が消費されている。神の海老は一

利井氏は「水産品は店舗で、売る側が（魚種や特徴などを）説明しないと伝わりづらい。しかし顧客もおいしいものを求めている。神の海老は一

神の海老の開発のきつ　話す。
かけとなったのも、スー
(佐藤優衣)

(佐藤優衣)