

お魚のことをもっと知ろう！

芝エビ



撮影場所：唐戸市場内（木村水産）

漢字 「芝海老」

地方名 「小エビ」など

特徴 生息域は、東京湾以南。水深10～30mの砂泥地。
大きさは、15cmくらいになるが、市場では10cm以下のものが多い。かつては東京湾で沢山採れたため芝の地名からこの名がついたとも言われる。

旬 春から秋。

小売相場 1kg 1500円前後。

食べ方 刺身、天ぷら、煮付けなど。

芝エビを使った海の幸パエリア

撮影場所：唐戸市場内（魚食塾：魚料理教室）

下関市産業振興部市場流通課

