

石川 百万石 食鉴



甘えび 甘虾

特征

石川县引以为傲的美味之一。5~6月和9~10月为捕捞旺季，越新鲜越有弹性。新鲜的甘虾做成生鱼片最美味。头部的虾黄也有甜味，是内行食客的最爱。对于怀抱深绿色虾卵的有子甘虾，可以把生鱼片和虾卵一块儿吃掉，或用酱油、盐把虾卵腌渍后再吃。每年1~5月在能登西海港进行笼捕捞，卸货时红虾仍然活着，吃起来有崩绽开来的特别口感。人们给甘虾取名“能登时虾”，以高级品牌化销售。

时令佳品	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
		●	●			●	●					

产地	珠洲市、志贺町、金泽市、加贺市
生产量・出货量	580吨
外观	小型虾，全身为清澈的淡红色。
尺寸	约10g
生吃・加热	生食
主要烹调方法	生鱼片、油炸、炖制
料理种类	日式、西式、中式

料理



甘虾炖萝卜