



左から、ブレン、トマト、ナッツ



(上)トマト (下)ナッツ

- ①酒蒸し甘えび
- ②160g(12尾入)
- ③1620円
- ④製造から180日
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥12個入・1ケース から
- ⑦甘エビ漁の中で、2、3割しか獲れず、高級食材である大振りの甘エビを日本酒と塩のみで蒸しあげた羽幌漁師伝承の味です。道が選定する「北のハイグレード食品+2015」受賞。

- ①甘えびのバスタソース  
(ブレン・トマト・ナッツ)
- ②各85g
- ③各1,080円
- ④製造から9ヶ月
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温(開封後は10℃以下で保存し14日以内)
- ⑥12個入・1ケース から
- ⑦じっくり煮込んだ甘エビの香ばしさと旨みがあふれ出す添加物不使用のバスタソースです。

- ①日本海のバスタセット  
(トマト・ナッツ)
- ②各664g
- ③価格はお問い合わせください
- ④製造から6ヶ月
- ⑤要冷凍(-18℃以下)
- ⑥6セット入・1ケース から
- ⑦「甘えびのバスタソース」に、日本海で獲った甘エビとタコ、南留萌地方で収穫される小麦「ルルロソ」で作ったもちもち生パスタがセットになったギフトセットです。ゆで上げに適量の塩付き。



- ①羽幌若えびのコンフィ
- ②100g
- ③1080円
- ④製造から9ヶ月
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥20個入・1ケース から
- ⑦羽幌産の希少な2歳未満の若エビをひまわり油、ガーリックなどで漬け込みました。おつまみやパスタと相性も良く、えびの旨みが浸み込んだ油は様々な料理の調味料として味を引き立てます。無添加、化学調味料不使用です。



- ①甘えびのラスク
- ②14枚
- ③1,400円
- ④製造日より180日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12個入・1ケース から
- ⑦羽幌町で水揚げされた新鮮な甘エビを用い、化学調味料を使わず香ばしく丁寧に焼き上げました。



- ①ほたと甘えびのラスク
- ②14枚
- ③1,400円
- ④製造日より180日
- ⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
- ⑥12個入・1ケース から
- ⑦羽幌町で水揚げされた新鮮な甘エビとホタテを用い、化学調味料を使わず香ばしく丁寧に焼き上げました。ホタテの甘みが際立ちます。

## ●蝦名漁業部について…

昭和47年設立で、エビ籠漁を営んできました。平成26年から甘エビを使用した加工品づくりに取り組み「酒蒸し甘えび」が、道が選定する「北のハイグレード食品+2015」を受賞しました。そして、羽幌町の甘エビの良さを世の中に広めたいとの思いから、平成29年、甘えびファクトリーを開店しました。

## ●蝦名漁業部のこだわり…

自社でエビ籠漁を行っているからできる「甘エビの鮮度」には自信を持っています。漁獲された甘エビは、船内の生け簀で保存し、夕方帰港後、発泡スチロールに詰められます。その甘エビをすぐに自社工場の冷蔵庫に入れることで鮮度を保っています。そうすることで、翌日、鮮度の良い生きたままの甘エビを加工することができます。また、鮮度は時間とともに落ちていくので、加工は午前中のうちにすべて終わらせています。

## ●担当者の声…

「漁師が美味しいと思う味で」をモットーに、味付けはシンプルで、素材の味がしっかり味わえる「漁師飯」の商品化を行っています。6次産業化したことで、自社で漁獲した新鮮な甘エビを新鮮なまますぐに加工できることから、製品化した際に、より漁師が食べている「漁師飯」に近い味となります。また、規格外の甘エビは、ラスクなど別製品に転用したり、余った甘エビの頭は、ペーストにして販売したりと食品ロスの問題にも自社で対応することができるようになりました。



写真左から「有限会社蝦名漁業部が運営する工場併設の直営店兼飲食店甘えびファクトリー」「従業員の皆さん」「蝦名 桃子 氏」

## 有限会社蝦名漁業部 (担当者：専務取締役 蝦名 桃子)

住 所：北海道苫前郡羽幌町幸町57番地  
 T E L：0164-68-7777  
 F A X：0164-68-7380  
 H P：http://amaebi.life/  
 Facebook：https://m.facebook.com/profile.php?id=100057636782545



↑HPはこちら



↑Facebookはこちら

直営店・加工工場(甘えびファクトリー)  
 営業時間：9:00～16:00  
 休業日：不定休