

# 冷凍エビ特集



冷凍エビの種類やサイズが多くて、選び方に困ってしまう…

そんな方に必見！冷凍エビについて徹底解説します。



## 無頭エビと有頭エビについて



### 無頭エビの規格表

世界基準である1ポンド(453.6g)あたりの入尾数で表記されています。8/12は1ポンド当たり8~12尾入っています。実際店頭に並ぶ際は、4ポンド(1.8kg)のため、入尾数は4倍の32~48尾となります。

サイズ規格	入尾数	長さ
8/12	32~48	15~17cm
13/15	52~60	12~14cm
16/20	64~80	11~12cm
21/25	84~100	10~11cm
26/30	104~120	9~10cm
31/40	124~160	8~9cm
41/50	164~200	7~8cm

サイズ規格を見れば、エビ1匹のおおよその長さも分かるのね！



### 有頭エビの規格表

総重量1.3kgのエビの入尾数を表しています。また、以下のように計算すれば、1尾あたりの重さを想定することができます。

[例] 規格20の場合 1,300g(1.3kg) ÷ 20尾 = 65g

サイズ規格	入尾数	長さ
20	20	22~25cm
25	25	19.5~22cm
30	30	18~19.5cm
40	40	16~17cm
50	50	14~15cm
60	60	13~14cm

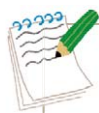
※サイズ・内容量は無頭・有頭ともに目安です。お客様のお好みや料理の用途に合わせてお選びいただけます。

ジャンボフライ・海鮮焼などインパクトのあるメニューに！

どんな料理にも使いやすい！  
おすすめはエビチリ・パスタなど

売れ筋

売れ筋



無頭31/40と有頭60の  
売れ筋理由！

- ✓ エビフライ、定食、弁当に使う際に扱いやすいサイズで、人気があります。
- ✓ お皿のサイズ(25cm以内)が基本で、大きすぎると使いにくいからです。

プロマーケットの  
主な取り扱い商品

## ブラックタイガー&バナメイエビの違いと特徴

### ブラックタイガー

養殖期間 半年

#### 特徴

- 病気に弱く、養殖範囲に限りがあるため価格が変わりやすい。(無頭の方が売れている)
- 身が大きくプリッとした弾力がある。

#### おすすめ料理

- エビチリ
- エビフライ



### バナメイエビ

養殖期間 3~4ヶ月

#### 特徴

- 病気に強く繁殖力が高いため、低価格。(価格面で人気がある。)
- 口当たりがソフトで甘みがある。

#### おすすめ料理

- 炒め物
- フリッター



有頭・無頭以外にもエビの種類はたくさん!

# 使い分けたい、むきエビと尾付き伸ばしエビについて

## 冷凍むきエビの規格表

サイズ規格は、1ポンド(453.6g)あたりの入数で表します。L(100/200)であれば、1ポンドに100~200尾入っていることになります。

サイズ規格	入尾数	内容量
L(100/200)	約400	1kg(NET600g)
2L(80/120)	約200	1kg(NET600g)
3L(60/80)	約150	1kg(NET600g)
4L(40/60)	約100	1kg(NET600g)

※NETとは…グレース(商品を覆う氷の膜)の重量を除いた、正味重量のことを指します。

むきエビはエビチリやフリッターに、尾付き伸ばしエビは天ぷらやエビフライにぴったりです。



売れ筋

売れ筋

## 冷凍尾付き伸ばしエビの規格表

無頭エビと同じ見方です。

サイズ規格	長さ	一尾あたりの重さ
13/15	約15~17cm	19~22g
16/20	約15~16cm	15~18g
21/25	約14~15cm	12~15g
26/30	約12~14cm	10~12g
31/40	約12~13cm	8~10g

※サイズ・内容量はむきエビ・尾付き伸ばしエビともに目安です。お客様のお好みや料理の用途に合わせてお選びいただけます。



### むきエビ3Lと尾付き伸ばしエビの売れ筋理由!

- ✓ むきエビはエビチリやフリッターで使用する際に、通常より大きめサイズを選ぶことで見栄えが良くなるメリットがあります。
- ✓ 尾付き伸ばしエビは天ぷらやエビフライに使用されるため、無頭で使われるサイズより大きめが人気です。



## 料理によって使い分けてみましょう!

- 解凍方法 ▶▶▶ 流水で解凍し、80%溶けたら塩水で再度解凍してください。解凍後の再冷凍はご遠慮ください。
- 保存方法 ▶▶▶ 真空後、冷蔵保存がベストです。できる限り当日中に調理してください。甘エビや生食用などを除き、加熱してください。解凍されている途中でドリップが発生し、傷みの原因になる場合があります。

### 剥いてあるため、作業コストの削減に!

使用したエビ  
冷凍むきエビ

#### おすすめ料理

- エビチリ ●エビマヨ
- パスタ ●ピラフ
- サラダ



※画像はイメージです。

### 形がきれいなままお出しすることができます!

#### 特徴

冷凍尾付き伸ばしエビ

#### おすすめ料理

- エビフライ
- 天ぷら



※画像はイメージです。

## その他商品についてのお問い合わせ・ご質問等がありましたら、お気軽に担当営業または店舗スタッフまでお声がけください。

※サイズ・内容量は目安です。エビの種類や産地によって規格が違うことがありますので、ご注意ください。

### ●サービスに関するお問い合わせ先

**SUZUKA**

株式会社スズカ未来

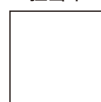
<http://www.suzukamirai.jp>

- ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7678番地7
- 関西支店 〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目1番2号9階
- 中部支店 〒491-0921 愛知県一宮市妙興寺1-5-4
- 伊勢支店 〒515-0507 三重県伊勢市村松町明野1381-2
- プロマーケット
- ・鈴鹿事業店 〒513-0823 三重県鈴鹿市道伯3-4-8
- ・四日市事業店 〒510-0057 三重県四日市市昌栄町5-5
- ・津事業店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1
- ・上野事業店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1
- ・松阪事業店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3
- ・伊勢事業店 〒516-0062 三重県伊勢市浦口1-10-25
- ・志摩事業店 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方金谷2971

TEL. 0120-144-112  
TEL. 0586-82-0070  
TEL. 0596-37-1680

TEL. 0596-37-1680

担当印



EG2008192 2020.10 h-matumoto