

記者発表(資料配付)				
月/日 (曜日)	担当部課 担当名	電話	発表者 (担当係長名)	その他の配布先
9/12(水) 10:00	農政環境部 水産課 漁場整備班主幹	078-362-9230 (内線 4152)	水産課長 平石 靖人 (内田 径孝)	—



## 兵庫県 × AEON 食育・地産地消企画 「ひょうごの地魚フェア第49弾 “甘エビ”」について

まだ暑さの残る9月、但馬地域では「沖合底びき網漁業」が解禁となり、浜は活気に溢れます。11月にズワイガニ漁が解禁となるまで、浜の主役の一人?となるのが、甘エビ(ホッコクアカエビ)です。但馬では、様々な種類のエビが水揚げされますが、甘エビは漁獲量も多く、名前どおりの強い甘みから、特に人気があります。

このたび、イオンリテール(株)の協力により、県内各店舗において、旬を迎えた甘エビの重点販売を行うこととなりました。合わせて、JF兵庫漁連協力のもと県内5店舗で、PRイベントを下記のとおり開催します。

なお、今後もイオンリテール(株)との協働のもと、兵庫県産の四季折々の旬の水産物にスポットを当て、食べ方の紹介など魚食文化を発信する、地産地消の取組を継続的に実施していく予定です。

- 1 実施日時 9月15日(土) 10時~16時  
(取材対応: 10時~12時)

### 2 イベント実施店舗

- ・ イオン姫路リバーシティー店【特催店】  
(姫路市飾磨区細江 2560 番地)
- ・ イオン姫路大津店
- ・ イオン高砂店
- ・ イオン加西北条店
- ・ イオン三田ウッディタウン店

その他県下25店舗のイオンでも販売予定です。

### 3 イベント実施内容

- ・ 兵庫県産甘エビの調理実演、試食
- ・ メニュー提案、リーフレットの配布



ひょうごの“みのり”  
大使「はばタン」

### 兵庫県産甘エビについて

標準和名は「ホッコクアカエビ」、但馬地域は「アカエビ」とも呼ばれています。食べ方はやはり刺身が一番。とろっとした食感と甘み、飲み込んだ後の口に残る旨みのバランスは絶品。小ぶりのものは丸ごと唐揚げにして軽く塩を振れば、甘みがさらに際立ちます。また、お味噌汁に入れても味噌の旨みが汁に溶け出して濃厚な甘みを感じられます。