



琥珀色の天然エビ

無頭メキシコブラウン海老

メキシコ産天然ブラウン海老の特徴は、「濃く深い海老の味わい」「加熱後の発色の良さ」「調理後の身の縮みの少なさ」です。その漁獲中心地であるカリフォルニア湾は海洋生物の宝庫で、クジラ、イルカ、ゾウアザラシなどが回遊します。自然保護区として世界遺産に登録される豊かな自然環境が天然ブラウン海老に、濃いエビの風味を醸成しております。

老舗の先代が好んで使った天然海老

「おい、今日のメキを2枚出しといてくれ!」「メキの21/25は今いくらだい?」1961年に冷凍エビ輸入が自由化されて以来1980年代まで、築地市場や全国の市場に、海老を買いに来たお客さんと仲卸さん、大卸さんとの間で良く聞かれた会話です。この頃の天然海老と言えば、通称メキと呼ばれるメキシコ産のブラウン海老だったのです。当時、この海老は味にこだわる職人さんから圧倒的な支持を得ていました。「寿司屋さん」「天ぷら屋さん」「蕎麦屋さん」「とんかつ屋さん」が特に好んで指定されてきました。その理由はこの海老を食べてみる、その尾の先まで感じられる海老の深い味わいと、美しい発色で良く理解できます。

味と風味

メキシコブラウン海老は海老の味が濃く、味わいが深いので、海老天ぷら、海老フライにしても衣の味に負けず本来の海老を味わえます。最近「海老のしっぽまで食べますか?」という質問に、多くの人が「残します」と答えるようです。それもそのはず、最近の殆どの養殖エビの尾扇部分には殆ど味、風味がありません。この海老のしっぽを油調して食べてみてください。尾扇の先まで確りと香ばしく海老の香りが食欲を掻き立てます。海老好きにはたまらない美味しさです。

発色

加熱後の発色が美しい紅色をしており、また艶があります。この色艶の良さこそが、「寿司屋さん」にこの海老が選ばれてきた理由の一つです。

身の厚さ

・まるまると身が太った立体的な体型をしています。加熱調理時に味が逃げにくく、寿司ダネ用に開いても身が厚くジューシーであり、フライ・天ぷらでは歯ごたえの良い食感を楽しめます。



茹でてお召し上がる場合。

軽く沸いたお湯に、塩は入れず、日本酒とお酢を適量入れてください。美しい紅色の発色だけでなく、海老の風味を生かし、より美味しくお召し上がりいただけます。



時代の移り変わり再挑戦

このように日本の市場でも大変人気の高かったメキシコ産ブラウン海老ですが、1990年代以降、安価で供給が安定している養殖エビ全盛の時代に入ると、日本国内では希少な海老となつてしまいました。また、この海老を愛した職人さんが活躍する個店様が減少し、チェーン展開する外食店が増加する時代の流れの中、大卸様 問屋様においても、この海老の持つ魅力が若い世代の営業の方々に十分に伝わっていないもどかしさを感じる事がございます。

もちろん現在でも、「この海老以外は使わない」とこだわりをもってお使い頂いている方も多数おられます。つい最近でも、このメキシコブラウン海老を使用する「天ぷら屋さん」のお話では、「多少高くても、それに見合つて美味しければ、お客様からはもう一尾、追加注文がくる。結果売上も身入りもいい、安くて美味がもう一つの海老はリピートが来ない」とのお話しを伺いました。この、「美味しい、もつと食べたい」もう一尾「そんな声をお聞きしたくてノースイではこの度メキシコ現地と取組み、メキシコ産 ブラウン海老を安定供給できる体制を整えました。もう一度、老舗の先代が選んだ本当に美味しい海老をお届け致します。