

商標登録第5560063号 富山湾のシロエビ（とやまわんのしろえび）

商標

富山湾のシロエビ

指定商品又は指定役務

富山湾のシロエビ

権利者

新湊漁業協同組合（富山県射水市八幡町1丁目1100番地）
とやま市漁業協同組合（富山県富山市岩瀬天神町265番地）
富山県漁業協同組合連合会（富山県富山市舟橋北町4番19号）

連絡先・関連ウェブサイト

新湊漁業協同組合

電話番号：0766-82-7707

関連ウェブサイト：[新湊漁業協同組合ホームページ（外部サイトへリンク）](#)

とやま市漁業協同組合

電話番号：076-437-7101

関連ウェブサイト：[とやま市漁業協同組合ホームページ（外部サイトへリンク）](#)

富山県漁業協同組合連合会

電話番号：076-432-6281

関連ウェブサイト：[富山県漁業協同組合連合会ホームページ（外部サイトへリンク）](#)

商品・サービスの特徴

「シロエビ」は、富山県内では別名「ヒラタエビ」や「ベッコウエビ」などとも呼ばれ、水揚げ直後は、透明感のある淡いピンク色に輝やいて見えることから「富山湾の宝石」と称され、2011年には制度創設最初の富山県推奨とやまブランドとして認定されました。体長は約70mm、体重は1.5～2.0gで水深100～600mの深い海中を群泳している浮遊性のエビ類で富山湾をはじめ、駿河湾や相模湾に生息していますが、漁業として成り立つのは唯一富山湾だけです。特に庄川・神通川・常願寺川の河口沖の急激に深くなった「藍瓶（あいがめ）」と呼ばれる海底谷が漁場となっています。漁場が近いために一日数回漁獲ごとに漁港に水揚げするとともに、冷海水を使用し、鮮度と品質にこだわっています。平成に入ってから冷凍シロエビの殻をむいて刺身にする製造技術の開発と普及により、高級寿司ネタとして需要が増えました。唐揚げやかき揚げのパリッとした食感も最高で、またこれの粉末を利用した食品が多く開発されたことで、より一層認知度が上がることになりました。是非一度、「富山湾のシロエビ」をご賞味ください。

