



ふるさと名物
Furusato Meibutsu



わが町の
ふるさと名物は
これ!



甘海老

北海道の日本海沿岸北部に位置し、天売・横尾、2つの島を有する羽幌町は海鮮の宝庫。特産の甘エビは漁獲量日本一を誇り、水揚げされたばかりの鮮度抜群の甘エビはもちろんのこと、漁師だけが知る製法で作られた甘エビの加工品など、数多くの甘エビ製品が開発されています。

はぼろ
北海道羽幌町
が応援するふるさと名物

◎甘エビの加工品群

甘エビの「漁獲量日本一」を誇る羽幌町から
絶品の甘エビ加工品をお届けします!

羽幌町では「甘エビの加工品群」をふるさと名物※として応援することを宣言しました。
今後は、日本一の漁獲量を誇る甘エビを活かした、産地ならではの味わいを提供する加工品群のブランド化を推進します。

「ふるさと名物応援宣言」をしまして

「ふるさと名物応援宣言」をしまして

これにより、「甘エビ加工品群」を活用した事業計画を策定した場合、国の支援措置を優先的に受けることができます。
※ふるさと名物とは、「地域資源を活用した商品・サービス(群)」のことです。

「ふるさと名物応援宣言」

中小企業地域資源活用促進法に基づくもので、自治体が旗振り役となって、地域資源を活かした「ふるさと名物」の応援を宣言することで、地域を挙げたブランド化の取り組み促進を図るものです。

お問い合わせ 商工観光課商工労働係 ☎68-7007 (課直通)
【羽幌町のウェブサイト】 <https://www.town.haboro.lg.jp/>

ふるさと名物～甘エビの加工品群(冷凍・冷蔵品)



甘えび釜あげ レンジで温めるだけで、釜あげされた甘えびが味わえます。特製うまみダレが過熱中によく絡み、絶妙な味付けとなります。



甘えび沖漬け 鮮度抜群の甘エビを、酒粕入り調味料で漬け込みました。甘みが生きる美味しさです。



甘えび押寿司 1本に40～50匹の甘エビが入った贅沢押し寿司。大葉、白ごま、生姜を加えた酢飯が甘えびとよく合います。

甘エビとミズタコを具材にしたヘルシーな海鮮餃子。原材料は地元と北海道産にこだわった商品です。焼き、揚げ、水餃子とお好みで。

えびタコ餃子

新鮮な甘エビを生きているうちに皮むきし、塩と麴だけでシンプルに味付け。食感と甘みが引き立つお酒との相性がよい商品です。

甘えびの塩辛

地元漁師が昔から食べている酒蒸し甘えびを商品化。獲れたての甘エビを日本酒と塩のみで酒蒸しすることで、えび本来の食感が味わえます。

酒蒸し甘えび

