



割烹寿司 やまと
妙高ゆきエビ御前 2,200円

刺身、天ぷら、塩焼き、サラダと、妙高ゆきエビの魅力を楽しめる豪華な御前。特に刺身で味わえるのは市内でここだけ。身はぷりっと甘く、ミソは超濃厚な味わい。



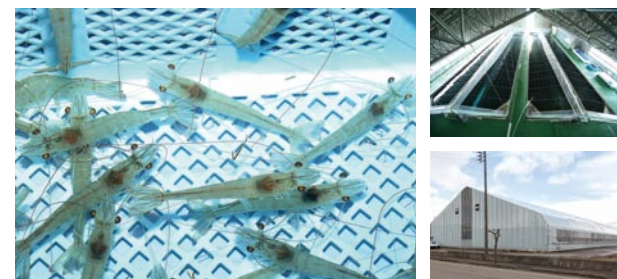
珈琲&窯焼ピッツァ 窯右衛門
赤いピッツァ 妙高ゆきエビ 1,790円

丸ごとの妙高ゆきエビとバジル、モッツアレラチーズをのせ、まき窯で焼いたトマトソース味のピッツァ。



四季彩館 ひだなん
雪えび天ざるそば 1,543円

妙高在来のそばと、妙高の旬の地産野菜、妙高ゆきエビが味わえる、地産地消のメニュー。



右：700トンの巨大な水槽。逆三角形の形状で、エビ排泄物などが底部の掃除用の溝に自然に集められるようになっている。また、水を濾過、循環する際に水流を生じさせ、エビが泳げる環境を作ることによってエビの身がぷりっとした食感に。
左：品種はバナメイエビ。タイから稚エビを輸入して育て、年3回出荷している。

寿司割烹 やまと

〒妙高市東雲町1-6
☎0255-72-3939 図17時～21時30分L.O.
図火曜 図50席 図30台 ※分煙

四季彩館 ひだなん

〒妙高市猪野山58-1 道の駅あらい内
☎0255-70-5252 図11時～19時(直売所は8時から)
図1月1日 図77席 図450台(共有) ※禁煙

珈琲&窯焼ピッツァ 窯右衛門

〒妙高市猪野山115-4 道の駅あらい内
☎0255-72-4556 図11時～21時30分(平日限定ランチ14時L.O.、カフェ21時L.O.) 図不定休 図120席 図450台(共有) ※分煙(土・日曜・祝日は終日禁煙)

「雪国でエビの養殖!」。10年前、大きな話題となった妙高ゆきエビ。以来、地元飲食店はもとより、リゾート列車「雪月花」の弁当に、また東京の有名イタリア料理店でも使われるほど、着実に評価を高めてきた。プラントを運営する「IMTエンジニアリング」が開発したシステムは、安心、安全なエビ養殖を可能にしたことが何よりの特徴。従来のエビ養殖では、病気などへの対応から抗生物質が使われることも多いが、ここでは一切使用していない。妙高の清冽な伏流水を使い、エビの排泄物などは自動的に掃除されるなど、クリーンな環境の中で育てている。その味は、「雑味のないエビ本来のうま味が味わえる」「殻まで食べられ、香ばしさも楽しめる」と利用する飲食店が太鼓判を押す。

[妙高ゆきエビ]

南国生まれ、雪国育ちの
安心、安全なブランドエビ



妙高ゆきエビの養殖を統括する木下さん。細心の注意を払って安心、安全でおいしいゆきエビを育てている。