



霞ヶ浦 AI シラウオ

持続可能な水産業を目指すため、
シラウオの「身の締まり」や「目の輝き」をAIが精密に判定し、
鮮度が保証されたもののみをご提供しています。

ima水産研究所 × 行方市

美味しさ5つのポイント

1. 網曳き時間を大幅短縮し魚体への負荷軽減
2. 船上で即座に氷冷処理
3. 少量ずつ丁寧に運搬して圧迫防止
4. 1時間以内にAI鮮度判定・パッキング
5. 鮮度を保ちスピード配送

漁師さんのメッセージムービー(左)
霞ヶ浦AIシラウオのご紹介(右)





シラウオの カルパッチョ

材料

生シラウオ 150g
塩、こしょう 各少々
トマト(小) 1個
パクチー 20g
レモン汁 小さじ2
オリーブオイル 大さじ1
塩水 適宜

下準備

トマトはヘタを取って1cm角に切る
パクチーは葉を摘み、茎は小口切りにする

作り方

シラウオは塩水で洗い、水気を切る。器にシラウオを広げて平らにし、塩、こしょうをふる。トマト、パクチーを散らし、レモン汁、オリーブオイルを回しかける。



シラウオと パクチーのかき揚げ

材料

生シラウオ 200g
パクチー 100g
薄力粉、揚げ油 適宜
(衣)
薄力粉 1カップ
卵 1個
冷水 1カップ

作り方

シラウオを洗って水を切っておく。
パクチーを2~3cmに刻んでシラウオと混ぜ合わせ、薄力粉を振り水分を抑えておく。衣の材料を合わせて注ぎ、さっくりと混ぜ合わせる。
油を170度に熱し、カリッと揚げる。お好みで塩、天つゆなどを添えて出来上がり。



シラウオの 沖漬け

材料

生シラウオ 500g
醤油 1カップ
水 1/2カップ
酒 1/2カップ
みりん 大さじ2
赤唐辛子 1本

作り方

生シラウオを冷水で洗い、水を切っておく。
酒とみりんを合わせて沸かしアルコールを飛ばし、醤油と水を加え再び沸かして、冷ましておく。
そこに3等分にした赤唐辛子と生シラウオを加えて4~5時間漬け込む。程よく味が染み込んだら盛り付けて出来上がり。
※漬け込みすぎると味が濃くなるので、液をとって冷蔵庫に保管し、早めにお召し上がりください。



釜揚げシラウオの アヒージョ

材料

釜揚げシラウオ 500g
ベーコン 80g
赤唐辛子、ニンニク、ピーマン 各1個
赤、黄パプリカ 各1/4個
マッシュルーム 6粒
オリーブオイル 150cc
塩、こしょう、イタリアンパセリ 適宜

作り方

ニンニクをスライスし、赤唐辛子を3等分にする。ベーコンは1cm幅に切り揃え、ピーマン、各パプリカは3~4cmの太めに千切りにする。マッシュルームは厚めのスライスにする。釜揚げシラウオに塩こしょう少々を振っておく。
鍋にオリーブオイルとニンニク、唐辛子を入れて中火にかけ、ニンニクの香りが出てきたらベーコン、ピーマン、パプリカ、マッシュルームを加えサッと混ぜ、1分ほど炒め煮にし釜揚げ白魚を加えてサッと煮て、塩こしょうで味を調え火からおろし、細かく切ったイタリアンパセリを散らして完成。



ご購入はこちらから

【プロジェクト実施主体】

行方市ブランド戦略課

霞ヶ浦漁業協同組合

ima水産研究所(株式会社ima)