車えびみそ漬

主原料
クルマエビ、えび類

主生産地
佐賀

保存方法
冷凍保存

キーワード
合わせ味噌／味噌漬け／付加価値向上／伊万里市

備考
Kurumaebi-misozuke／都道府県との共同開発品の改良製品



車えびみそ漬とは

「車えびみそ漬」は、佐賀県伊万里市の株式会社拓水 伊万里クルマエビセンターにおいて製造されている。当該センターでは、1984年に波多津漁業協同組合（現　佐賀玄海漁業協同組合波多津支所、以下「波多津漁協」）がクルマエビ養殖を開始した。そして、養殖する中で市場取引価格が低い小型のサイズのクルマエビの付加価値向上を目的に、波多津漁協と佐賀県で加工品の開発に取り組み、作りだされた製品が「車えびみそ漬」である。そして、現在のものは、当該センターにおけるクルマエビの養殖および販売の運営が波多津漁協から株式会社拓水に移管された後、株式会社拓水による改良レシピで製造されている。

主な生産地

佐賀県（伊万里市）

原料選択のポイント

原料になるクルマエビは、山のミネラルが豊富な伊万里湾の海水を用い、天然由来の餌を使用する等、こだわった生産を行っており、身がよく詰まっており、高品質であると市場の評判が高い。

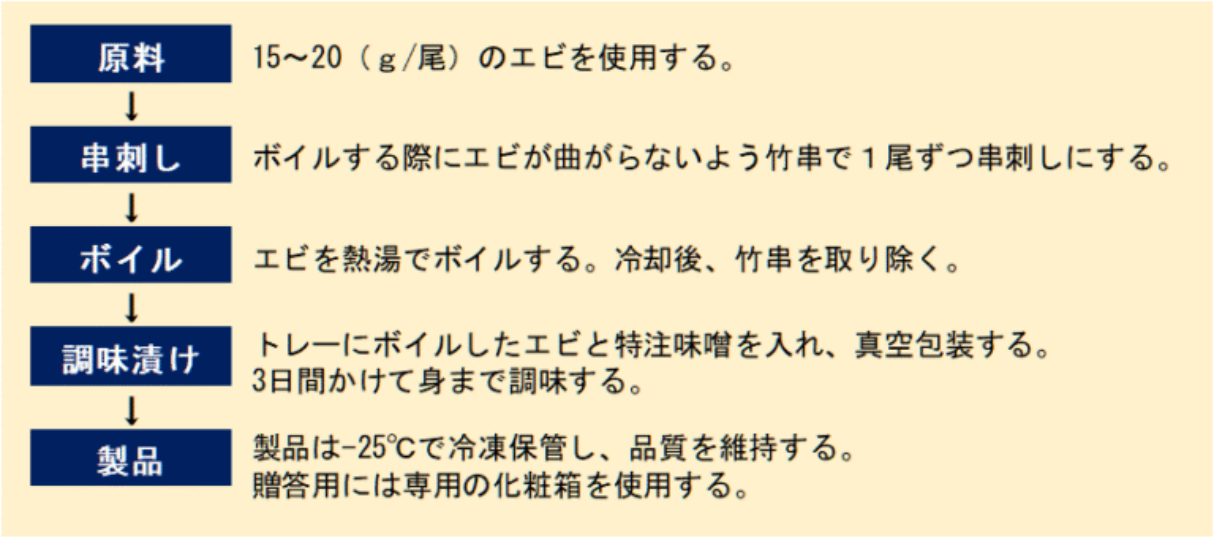
基本的には、１尾あたり重量が15～20ｇのクルマエビを標準としているが、一部商品では、１尾あたり20～25ｇの大サイズや、規格外等のラインナップがある。

加工技術

調味には特注味噌（佐賀県唐津市にある老舗の宮島醤油株式会社と協同開発した、合わせ味噌）を使用している。

製品となるクルマエビと味噌との間にシートを挟み込んでいるため、クルマエビの取り出しが容易で、加熱の際の焦げ等の心配がない。また、クルマエビの頭部および内臓をすべて味噌に漬け込むことで、クルマエビの風味をより引き出している。

製造工程の概略



加工の実際

- **原料**　基本的には、１尾あたり15～20ｇのクルマエビ（**写真１**）を標準としているが、一部商品では、１尾あたり20～25ｇの大サイズや、規格外等のラインナップがある。

- **串刺し**　ボイルする際にクルマエビが曲がらないように、殻付きのクルマエビを手作業で１尾

ずつ串刺しする（**写真２**）。



写真１　「車えびみそ漬」の原料・養殖クルマエビ
（提供：(株)拓水）



写真２　「車えびみそ漬」の製造風景
（串刺し工程）
（提供：(株)拓水）

- **ボイル**　クルマエビを熱湯（約100℃）で３分間ボイルし（**写真３**）、冷却後、竹串を取り除く（**写真４**）。



写真３　「車えびみそ漬」の製造風景
（ボイル）
（提供：(株)拓水）



写真４　「車えびみそ漬」の製造風景
（ボイル後串を抜く）
（提供：(株)拓水）

- **調味漬け**　専用のトレーに、シートに包んだ特注味噌を敷き、その上にボイルしたクルマエビ（計250g）を並べて真空包装を施し、３日間冷蔵してクルマエビの全体に味を染み込ませる（**写真５～７**）。
  また、クルマエビを漬け込む際、クルマエビと味噌との間にペーパーシート（セルロース繊維集合体シート）を挟みこむことで、漬かり具合を調整している。

- **梱包・発送**　品質維持のため冷凍（－25℃）し発送する。
  また、贈りものにも対応できるよう専用の化粧箱も準備しているので、贈答品としての需要も

高い（**写真８**）。



写真５　「車えびみそ漬」の製造風景
（調味漬け）
（提供：(株)拓水）



写真６　「車えびみそ漬」の製造風景
（真空包装１）
（提供：(株)拓水）



写真７　「車えびみそ漬」の製造風景
（真空包装２）
（提供：(株)拓水）



写真８　「車えびみそ漬」の贈答箱
（提供：(株)拓水）

加工に用いる機器等

煮釜、真空包装機、冷蔵庫、冷凍庫

品質管理のポイント

徹底的に鮮度にこだわっている。クルマエビの出荷シーズン中であれば活きクルマエビを原料にし、オフシーズンでは予め誘電凍結（鮮度を維持し、解凍した際にドリップが出ない冷凍方法）を行ったクルマエビを原料にしている。

製品の形態・包装と保管方法

専用トレーにボイルしたクルマエビが250ｇ、特注味噌が200ｇ入った状態で、真空包装し冷凍（－25℃）している。専用の化粧箱に入れて発送する。

調理方法および食べ方

真空パックのまま、冷蔵庫又は常温で自然解凍する。解凍後、殻にも味が染み込んでいるので丸ごと食べることができる。軽く炙ると、味噌の甘味が引き立ち、より一層美味しく食べることができる（**写真９～11**）。



写真９　「車えびみそ漬」の盛り付け
（提供：(株)拓水）



写真10　「車えびみそ漬」の盛り付け２
（提供：(株)拓水）



写真11　「車えびみそ漬」の調理例（炙り）
（提供：(株)拓水）

（著者：佐賀県玄海水産振興センター　河口 真弓）
（協力：株式会社 拓水）

最終更新日:2026.04.10

水産加工品図鑑 - Japanese Aquatic Food Products and Processing
© 2025 suisankakohin.zukan