

J Sights Corporation

ナミビアンロブスターの魅力

2025年2月21日

Jサイト株式会社 担当:島尾

お問い合わせ

※2025年5月16日 一部表現を編集しました

弊社が総輸入代理店を務める、NAMROCKブランドのロブスターについてご紹介いたします。

伊勢海老なのに、ナミビア産？

まず分類についてご説明します。ナミビア産イセエビ *Jasus Lalandii* は、エビ類→歩行型→イセエビ類→イセエビ科→ミナミイセエビ属(*Jasus*)で、伊勢のイセエビと同じ、イセエビ科に属します。

以前のレポートでも書きましたが、「ナミビア産の伊勢海老」とも表記できるのです。



ミシュラン掲載実績もある
大阪の老舗料亭さまでも使って頂きました
贅沢な海老真丈

ナミビア産の魅力

同じイセエビ科の仲間にトリスタン・セントポール・マダガスカル産などがありますが、特にNamrockブランドのナミビア産イセエビは、品質の高さが自慢です。漁獲後72時間の餌抜きを経て丁寧にスチームボイルした後に冷凍しているの
で、解凍時に臭みがなく、ドロップもきれいです。もちろん味も、しっかりした旨味と甘みでどんな料理にも適しています。ボイル後の美しい赤色が新年や婚礼などおめでたい席に華を添えるのにふさわしく、お節やレストランのメイン食材として多くのお客様にご好評いただいております。

年末年始にかけ、弊社でも様々な調理に挑戦し、ナミビアの恵みを頂きましたので、ご紹介いたします！



袋から取り出した直後
冷凍状態



再ボイル後 | 色がキレイ



半分に | みそも美味です



ホワイトソースとチーズをのせて



オーブンで加熱



特製テルミドール

J Sights Corporation

ナミビアンロブスターの魅力

2025年2月21日

Jサイト株式会社 担当:島尾

お問い合わせ



肉厚な身を取り出して



アボカドやバターと和えて



ロブスターロール



身を伸ばして



びっくり年越しそば



今回は大型サイズでしたが
NAMROCKの主力は日本の
需要に合う小型～中型です



煮出してボーンブロス



お正月明けにエビ旨カレー

ナミビアでは現在、漁の真っ最中です。日本のテーブルを彩ってくれる、遠くナミビアの恵に感謝しながら今後もナミビアの魅力を発信して参ります。



写真の無断転載禁止
写真をご入用のお客様はお気軽にご連絡下さいませ。