



県内漁獲量 No.1 の地・三国港からお届け！  
**甘えびの美味しさの魅力、剥き方を大公開！**

Youtube チャンネル「福井県坂井市」を要チェック！

またしてもやってきました！坂井市職員が体当たりでレポート！昨年世間を賑わせた坂井市の冬の風物詩「越前がに」こと、「越前カニ美」に引き続き、5月にブランド化された「ふくい甘えび」をPRすべく、エビ界のユーチューバー「甘海老助(あまえびすけ)」が立ち上がりました。県内トップの漁獲量を誇る三国港から甘えびの魅力をお伝えします！

令和3年3月に解禁となった甘えび漁。特徴は、ぷりぷりとしたもっちり触感に濃厚な甘さ。そんな福井が誇る「ふくい甘えび」とは一体何なのか。そして、三国港ならではのおいしさの秘密を甘海老助から聞き出していきます！

甘みたっぷり！魅力たっぷり！のふくい甘えびですが、「剥き方がわからない・・・」「剥くのが面倒くさい」というお問い合わせを多くいただきます。そんな声に応えるべく、簡単な剥き方も Youtube チャンネル「福井県坂井市」にて大公開中！甘海老助の一生懸命な PR で、甘えびの虜になること間違いなしです。

皆様に、より甘えびの魅力を知ってもらうため、動画にてお届けしています。ぜひ、「三国港の甘えび」をお買い求めいただき、チャレンジしてみてください！

記

◇YouTube チャンネル「福井県坂井市」

【極上】ブランド化決定！「ふくい甘えび」のおいしい理由がスゴかった！

※下記 QR または YouTube(<https://www.youtube.com/>)で「坂井市 甘えび」と検索！

※動画への高評価およびチャンネル登録もお願いします！



レポートで奮闘する甘海老助



動画はこちらから↑

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

坂井市役所産業政策部 観光交流課

tel: 0776-50-3152 / fax: 0776-68-0440

Email: [kankou@city.fukui-sakai.lg.jp](mailto:kankou@city.fukui-sakai.lg.jp)