

スルッとお手軽ブラックタイガーえび 中



【商品名】 スルッとお手軽ブラックタイガーえび 中
【規格】 120g(8尾) / 冷凍
【製造】 東海コープ(丸千水産)/国内製造
【賞味期限】 1年

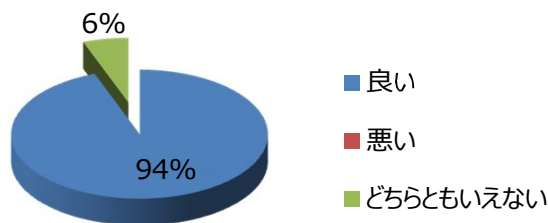
＜商品説明＞

インドネシア産養殖。背中の部分がカットしてあるので、簡単に殻がむけます。背わたも取り除いてあります。歯ごたえと甘みがあり、加熱後の発色が良いので様々な料理の彩りにご利用いただけます。産地1回凍結品。

モニター実施概要

【時期】 2020年7月
【生協名】 コープぎふ、コープみえ、コープあいち
【支所・センター】 全支所・センター
【人数】 176名/216名

味（品質）について教えてください。



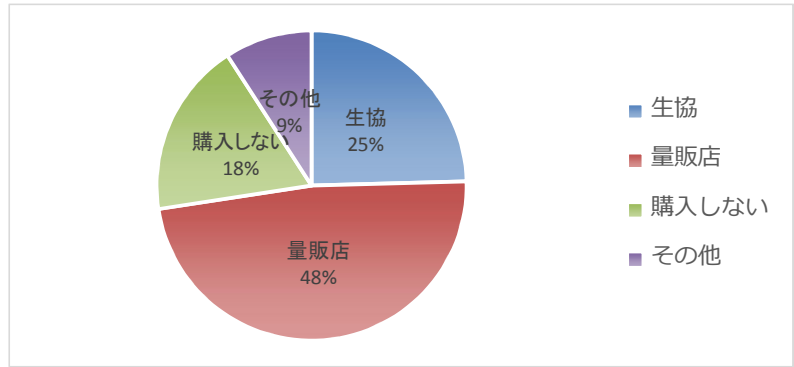
■ モニター組合員さんの声 ■

- ・皮がむきやすく、背ワタも取ってあるので、使いやすい。プリプリした食感がおいしい。
- ・ガーリックシュリンプにしました。殻付きのまま炒めても、背中がカットされていて食べやすかったです。
- ・殻付きのまま、オリーブオイルにニンニク入れて、塩胡椒で味付けました。とてもキレイな色で、イベント料理にいいと思いました。



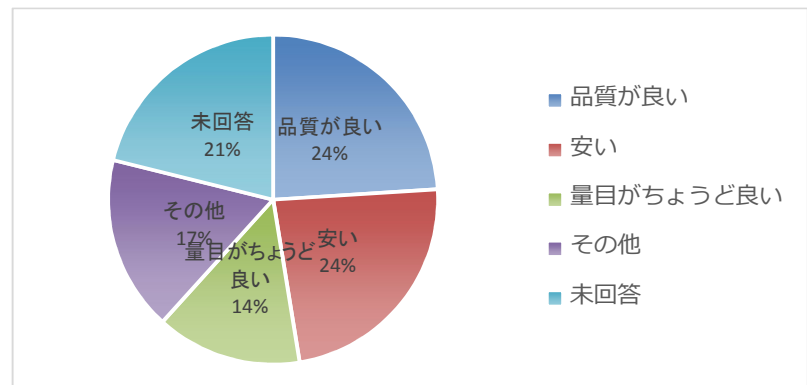
①エビは主にどちらで購入されますか。

	総計
生協	24.6%
量販店	48.0%
購入しない	18.3%
その他	9.1%
総計	



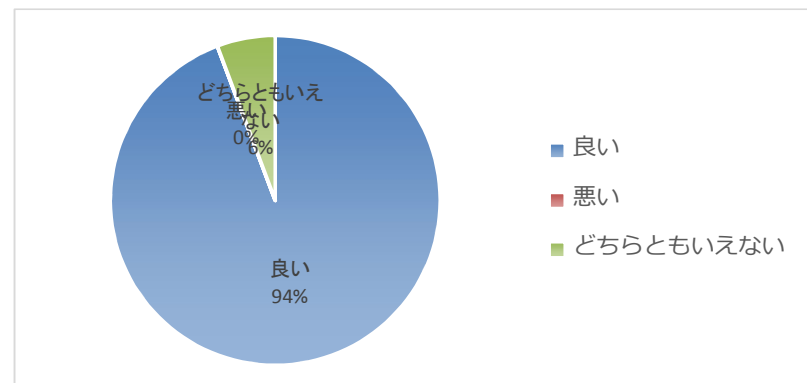
②購入先で購入する一番の理由をお教えてください。

	総計
品質が良い	24.0%
安い	23.4%
量目がちょうど良い	14.3%
その他	17.1%
未回答	21.1%
総計	



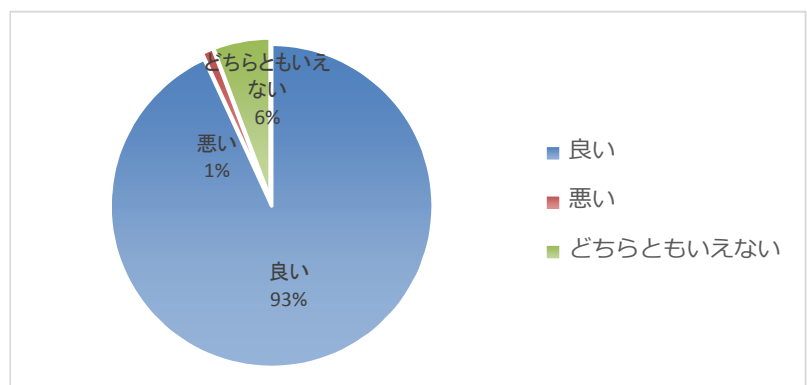
③味（品質）についてお教えてください。

	総計
良い	94.3%
悪い	0.0%
どちらともいえない	5.7%
総計	



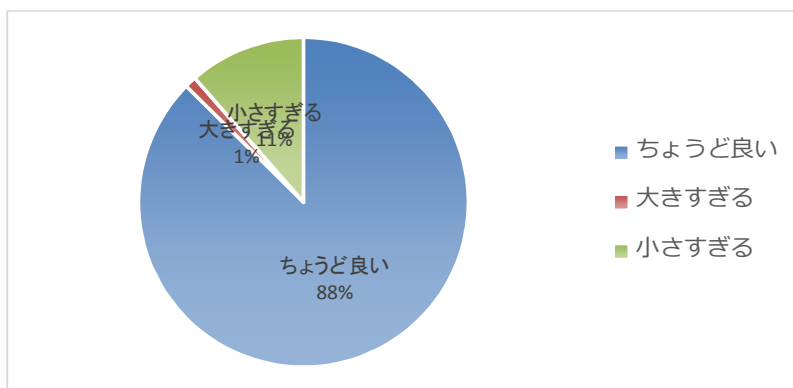
④商品の使い勝手についてお教えてください。

	総計
良い	93.1%
悪い	1.1%
どちらともいえない	5.7%
総計	



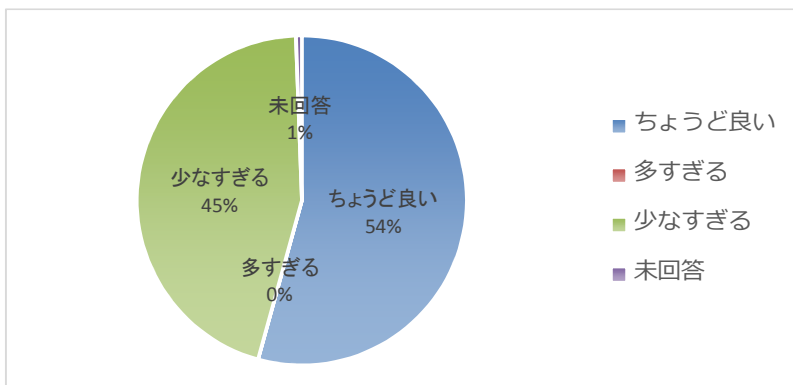
⑤エビのサイズについて教えてください。

	総計
ちょうど良い	87.4%
大きすぎる	1.1%
小さすぎる	11.4%
総計	



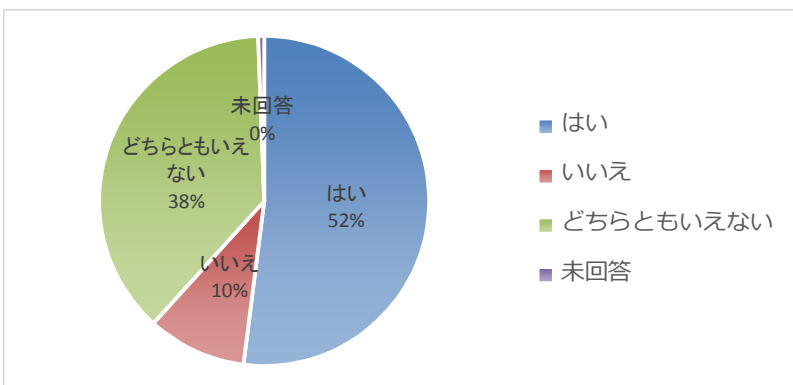
⑥量目について教えてください。

	総計
ちょうど良い	54.3%
多すぎる	0.0%
少なすぎる	45.1%
未回答	0.6%
総計	



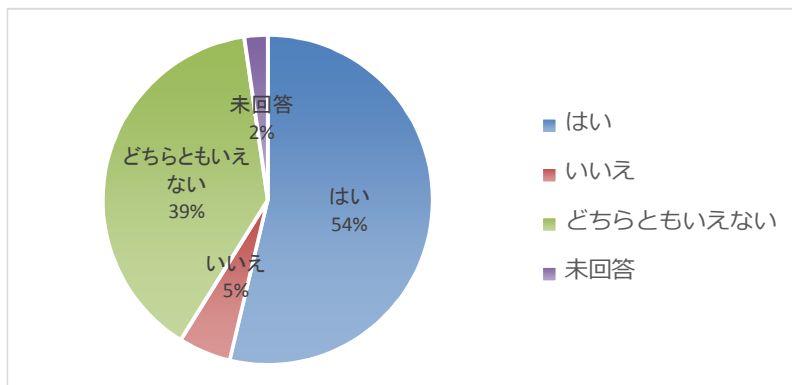
⑦価格に見合った商品だと感じましたか。

	総計
はい	52.0%
いいえ	9.7%
どちらともいえない	37.7%
未回答	0.6%
総計	



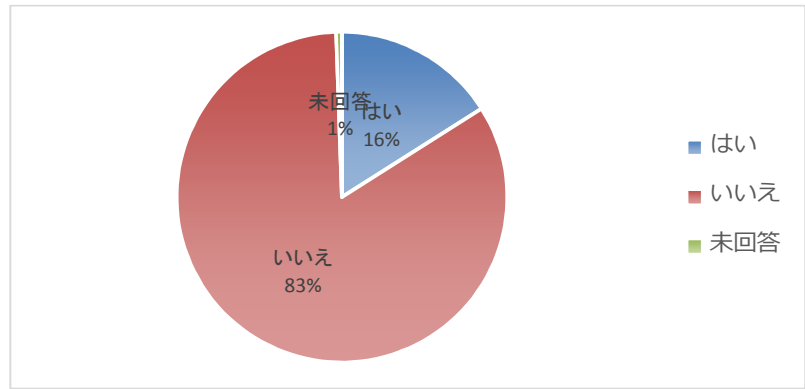
⑧この商品をご家族、お友達にすすめたいと思いませんか。

	総計
はい	53.7%
いいえ	5.1%
どちらともいえない	38.9%
未回答	2.3%
総計	



⑨ 1点の利用につき1円が、エビの産地のインドネシアのマングローブ植樹に活用されます。ご存知でしたか。

	総計
はい	16.0%
いいえ	83.4%
未回答	0.6%
総計	



番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
1	パスタの具にしました。オリーブオイルとニンニク 野菜と一緒に調理しました。
2	玉ねぎを足して、エビチリを作りました。エビもプリプリしてて美味しかったです。
3	白菜、にんじん、たけのこ、豚肉、シメジ、うずら卵など入れて八宝菜作りました。下処理は助かりました。
4	ブロッコリー、枝豆を入れてエビマヨを作りました。背ワタも取ってもらってあり、普段エビを調理しない私でも簡単に使えました。エビは大きく厚みがあり、もちもちして美味しかったです。大きいエビだったのだ、エビチリも作りたかったです。
5	サラダ
6	かき揚げ
7	天ぷらです。色々な野菜も揚げて、生姜と大根をすり下ろして、熱い天つゆでいただきました。美味しかったです。
8	剥き身にしてから、フリッターにして塩で食べました。個体が大きくプリッと食べ応えがあるのでシンプルに。殻を活かした料理殻付きガーリックシュリンプなどの炒め揚げなどにしたら、最適だと思います。剥き身前までの下処理がしてあるし剥き身ではできないから。ただ、カラッと尻尾まで食すためには、尻尾の部分も汚れを除去する必要があるのですこまでした処理されてれば最高です。
9	ガーリックシュリンプガーリックトーストと一緒に食べました。次はアヒージョで食べたいです。
10	塩、胡椒と、片栗粉を振りフライパンで焼く、ソースは合わせておく（マヨネー大3、ケチャップ大1 砂糖少し、酢小1、七味好みで）
11	市販のエビマヨソースで食べた。
12	ブロッコリーと一緒にオリーブ oil で炒めました！味付けは、ニンニクみじん切りと塩、白ワイン少々。
13	塩で揉んで酒、片栗粉で下処理をしてから、ブロッコリーとしめじと一緒に炒め、中華の素と塩胡椒で味付けして最後にごま油で風味づけしました。
14	アヒージョにいただきました。マッシュルーム、ブロッコリー、エリンギとプリプリのエビが特に美味しかったです。普段はエビフライや天ぷらを作りがちですが、贅沢にチャーハンにしても主役になるエビだと思いました。
15	ブロッコリー、茹で卵をマヨネーズで和えてサラダにしました。殻がむきやすく調理しやすかったです。下ごしらえが面倒なので、エビはあまり購入しないのですが、これなら使いたいです。
16	エビマヨにしました。エビは塩コショウ、お酒、片栗粉をまぶし、オリーブ油で焼きました。マヨネーズ、ケチャップ、牛乳、砂糖でまぶした。その下に生野菜を敷きました。生野菜は「キャベツ、タマネギ、大葉の千切り」
17	・海鮮焼きそばの具として使用・50度のお湯で洗い、ほんの少し解凍し皮をむいてから、野菜と共に炒めて、焼きそばに載せた・エビの好きな小学生の息子がおいしいと言っていた
18	いつもの様にグラタンに使用しましたが、大きかったので、カットしました。手軽に使うには殻がない方がよいです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
19	パスタの具材に使いました。ストックしておけば色々使いそうで良いと思いました。
20	今回はガーリックシュリンプにしました。身がプリプリしていて大きさも小さくなく丁度良かったです。子供も美味しいと言ってくれたので、次回はもう少し沢山の量で作ろうと思いました。
21	半分をキノコとアヒージョにしました残りは塩焼きにして、いただきました調理する時も簡単に殻が剥け便利。そのまま調理しても、食べやすく、良いですが、もう少しボリュームがあると嬉しいです
22	エビマヨ難しいと思っていたけど、簡単に作れた。おいしかった。
23	エビフライにしました。プリプリして美味しかったです。
24	エビフライにいただきました。しいたけフライと千切りキャベツとプチトマトをつけあわせました。エビ料理は春巻きやエビチリやエビチャーハンにしてよく食べます。
25	半解凍で、塩茹でにして、殻を剥きサラダ乗せてそのまま頂きました。
26	ガーリックシュリンプにしました。殻付きのまま炒めても、背中がカットされていて食べやすかったです。
27	殻もむきやすく背わたもないのでちょっと使いたい時に便利でした！
28	ボイルして、スティック野菜に添えました大きさも大きく食べごたえがありました
29	殻付きのまま、オリーブオイルにニンニク入れて、塩胡椒で味付けました。とてもキレイな色で、イベント料理にいいと思いました。
30	やはり素材を活かしてエビフライにしてみました。とても美味しかったです。付け合わせはキュウリとじゃこの酢の物にしました
31	エビマヨ
32	アスパラと一緒に炒めました。殻が剥きやすく調理が簡単でした。
33	本当は、海老の天ぶらにしようと思ったのですが、その日、春巻きを作る予定で生協さんで、春巻きの皮を購入していて、具の材料に使わせていただきました。皮が、すぐむけて、すごくよかったです。感動しました！ほんとプリプリで美味しかったです。プリプリ感がより分かるように、ちょっと大きめに、切りました。海老は、夏はキュウリとチリソースで、炒めたりします。ご馳走様でした！（●´▽`●）
34	エビマヨ炒めで食べました。
35	コストコのアヒージョに入っているエビが量が少なめだったので、こちらのエビをプラスして料理しました。すぐに使用できて、味も良く美味しかったです。
36	はんぺんをホークでつぶし荒くみじん切りにしたエビをしょうが、ごま油、塩、卵などを入れ大葉1枚で包んで焼きました。
37	エビチリにしました面倒な切り込みが入れてあるため解凍するだけでスルッと皮がむけてとても時短になりました。身もプリプリで美味しかったです。
38	普段、エビはあまり使わないのですが、初めて炒飯を作りました。加える野菜は玉ねぎのみ。味付けは鶏がらスープの素と醤油と塩胡椒。卵は入れなかったけどシンプルな味に満足しました。

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
40	エビグラタンにして食べました。とても美味しいので、ほかの食べ方でも良いなあ…と、思いました。こんなに簡単ならもっと早く使えば良かったと思いました。エビの生春巻きやエビ餃子が好きです。
41	ポイルしてサラダのトッピング
42	うどんの付け合わせの天ぷらにしました。剥きやすく背わたが取ってあったから使いやすかったです‼塩味がていてたら、便利だけど、エビに塩味がついてるのは聞いたことないかな⁉
43	本当に簡単に殻がむけて便利だと思いました。処理が大変なので、普段なかなか殻つきのエビを買わないので、この商品は良いと思います。海老マヨにしました。小さくならず食べ応えもありました。
44	天ぷらにして食べました。手軽に調理出来るのでいいと思います。
45	エビフライにしました。足りなかったので量販店にて追加でも購入しました。それと比べてもとても剥きやすかったです。
46	ゴーヤとカレー炒めにした
47	片栗粉をまぶして塩炒めにしました。臭みがなく美味しかったです。殻むきが本当に楽！
48	エビチリサラダチンゲンサイときゅうり量が少なかった所以他のエビとまぜて使ったエビはエビフライが好き
49	エビフライにしました。いつも下処理に時間がかかるのですが、今回はとても楽でした。我が家はエビが苦手な人間が多くて1人しか食べないのであまりエビを使いませんが、量は1人で食べるのにちょうどよかったです。そう思うと、家族みんなで食べるには少ないのかもしれないですね。エビを使ったメニューは…エビフライかエビチリしかしたことありません(^_^;
50	グラタン
51	アヒージョにして食べました。プリッと食べ応えもありました。背わたも抜いてあり、殻も剥きやすくとても便利でした。これだけ使いやすいとまた利用してみたいと思います。
52	エビフライにしました。他に椎茸、茄子もフライにしました。
53	今回は海老フライにしてタルタルソースで頂きました。
54	ブロッコリーと豆腐と一緒に炒め、ニンニクを効かせた中華風のおんかけにしました。エビの身が硬くなることもなくとても美味しかったです。
55	海老フライにしました。とても使いやすかったです。ポテトサラダを付け合わせにしました。後野菜スープを作りました。
56	天ぷらにして頂きました。いつも下ごしらえ済みのブラックタイガー大か特大を利用しています。殻付きは殻のついたお料理をしない限り剥くのに手間が借り、天ぷらやフライには下ごしらえ済みがとても便利です。エビはパスタに入れたりエビチリにさせていただいています。
57	エビと卵の炒め物を作りました。殻も簡単に剥けて、今までエビの背わたや殻を取るのが面倒で避けていましたが、これからは使ってみようと思いました。
58	エビマヨにしました!!エビ好きの子ども食べてくれて、扱いやすかったです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
59	茶碗蒸しに入れるか迷って今回はグラタンに入れて調理しました。一回で使い切るのに本当に量がちょうどいいなと思いました。冷凍なので使いたい時のストックにあると本当に助かると思います。何より背中に切れ目があることで殻を剥くストレスが無くでスルッと剥けて快感でした。味も満足で自分で購入したいと思いました。
60	ガーリックシュリンプにして食べました。下準備が簡単だったのと、臭みもなかったのが、美味しかったです。
61	エビフライ
62	てんぷらにしました。何より下準備が楽なので食事作りが早くて助かりました
63	エビチリ夏野菜も入れて、エビも違う種類も入れて、美味しかったです。
64	エビとブロッコリーのオイスター炒め(オイスターソースとマヨネーズ)
65	殻付きのまま焼き、そのまま食べた。調理が楽で、肉厚で美味しかったが、6人などの家庭では値段が高く、量が少ないのでおすすめできない。
66	海老マヨ、キャベツの千切りを添えて。身が大きいので、プリプリサクサクに仕上がってとても美味しかった。
67	グラタンに入れました。美味しかったです。
68	お好み焼きに入れました(残りはふつうに焼いた)まずカラが簡単ですごく良い。食感もよい。プリプリ、大きくてサイコー！！ただ高すぎる(298円で5尾なら買う)
69	えび天どん。えびを天ぷらにして、玉ねぎ、人参、生しいたけでだし汁的に煮、玉子を入れて、あつごはんにエビを入れてあつごはんにエビを入れて煮やさいを入れて食べました。えびがぷりぷりで臭みもなくおいしかった。
70	エビのアヒージョで食べました(トマト、きのこと一緒に)。エビを一口大にして、エビピラフにもしてみました。プリプリでいいおだしが出ておいしかったです。残りは鉄板でただただからと焼いて塩こしょうで食べました。臭みもなく、本当においしかったです。
71	エビのカラが切っており、取り出しやすかったり、背わたの処理が済んでいるのは良いが、それでも値段は高いと思います。調理はパプリカ、しいたけと合わせてオリーブオイルで塩焼きしました。
72	エビグラタン(市販のグラタンの素を使いました)。エビだけを購入することが少なく、冷凍とシーフードミックスを使って、シーフードカレーを作ります。
73	エビチリにして食べました。調理しやすくとてもよかったです。もう少し量があるとうれしいです。
74	天ぷらにしました。キャベツとトマト。
75	エビとほうれん草のクリームパスタにしました。背中に切れ目がある為、すごくむきやすかったです。エビもプリプリで歯ごたえバツグン！！とってもおいしくいただきました。1つを半分に入れて入れました。エビの生春巻きやエビチリ料理が好きです。
76	天ぷらにさせていただきました。
77	中華スープにしました。玉ねぎのみじん切りと合わせてとてもおいしかった。いつもはエビチリを良く利用します。

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
78	エビの風味もあって、味もおいしかった。エビピラフと炒め物につかいましたが、何より調理のしやすさが良かったです。
79	パスタに使用しました（ガーリックしょうゆ味）。下処理してあるので、とっても手軽に使用できました、3人分と考えると少量が少なめだったので、半分に切り開いて使用しました。プリプリして美味しかったです。
80	しっぽまでカリカリと食べることができておいしかった。
81	エビチリにしました。玉ねぎを追加するタイプの半調理品でした。エビは弾力があり、食べごたえがありました。調理法は普通に殻をはぎ、炒めるだけです。エビ、塩水ですすいでから使うと良いです。
82	普通ですがエビフライにしました。一緒にゴーヤ、人参、玉ねぎのかき揚げもしましたが、おいしかったです。
83	生のエビを買ったときは、バター焼きにしますが、冷凍品は水洗いしてあるらしく香りが無い為、塩焼きにしました。醤油を使ったら醤油の香りに負けてしまった為、バター料理に使うのは少し淋しい。背ワタがない為、忙しい時に大変助かります。
84	ボイルしてサラダに。野菜サラダのトッピングに。
85	パエリアに入れた。殻がむきやすく食べやすかった。
86	えびフライにしました。えびの味がすごくして、おいしかったです。
87	凍ったままさっと洗いグリーンピースと共に酒むしにしました。とても簡単です（うす塩味）。仲良し婆さんとババ会をする時、料理の前菜として出し、ゆっくり皮をむいて食べてもらっているうちに目インディッシュを作ると都合が良いです。
88	エビ8尾、もやし1袋、ニンジン3~4cm、水4カップ、昆布10cm程度、固形ブイヨン1個、片栗粉こさじ2、水小さじ2、塩、こしょう、ごま油、おそししょうが、→エビともやしのスープ4人分。小林カツ代さんのレシピです、エビ1袋でちょうど良い量で、ちょっぴりごちそう風のスープになりました。
89	今回は天ぷらにさせていただきました。すでに背わたも抜いてあり、殻おむきやすく、とても良心的な商品だと感じました。味も文句なしにおいしかったです。もうあと1~2ヒンでも多くは言っているとうれしいです。いつもえびを使う時はエビマヨを作ることが多いですが、そこにアスパラを入れるともっとおいしいです。色どりもGOOD！
90	エビのオリーブオイル焼きをしました。えびのは殻つきのまま、耐熱性の容器に並べ、白ワインをまんべんなくかけて、塩、こしょうをふり、下味をつける。オリーブ油にバジルを加えて、えびをかける。オーブンに入れて、強火で6分位焼き上げる。最後にバジルの葉をかざる。殻つきのまま食べるのに、適当な大きさだったので、食べ切りマヨネーズとからしであえて食べました。このサラダはごまドレッシングや、オリーブオイルのドレッシングにもよく合います。わが家のえび料理は大きめのえびフライが一番人気です。
91	シュウマイに使用した
92	エビマヨ

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
93	グリルで焼いて食べた。おいしかった。
94	我家ではエビを購入するときは、ほとんどエビフライにするので、残っている時は焼きそばに入れるくらいなので、次回購入する時はアヒージョやマリネに使ってみようかと思います。
95	今回はエビフライをして調理しました。本当に殻むきが簡単で背わたも取らなくてよく下処理が楽でした。
96	エビの皮むき身をたたき(粗く) 玉ねぎのみじん切りと大葉のみじん切りをまぜねばりが出るまでこね1口の団子にし、エビの皮をグリルで少し焼いた物をおだしの中に入れ、団子をゆでる。トウガンをうすく皮をむき、3cm巾、5cm長さ位に切り、ゆでたものと団子をゆでだし汁と薄味をつけた中で皮の青さが残るくらいまで煮て、とろみをつけてそのまま冷やし盛り付ける。
97	エビマヨにしました、野菜いため玉子豆腐
98	えびの天ぷら。背わたの処理がしてあるので、短時間の調理でした。便利です。
99	八宝菜に入れました。使い勝手は良いです。5人分なので量がせめて200g欲しいです。
100	エビチリとチンゲン菜+ほうれん草白和え+もずくスープ。からがむきやすく、良かったです、臭味もないし、食べやすかった。美味しかったので、もう少し量が多いと良かったな。
101	天ぷらにしました。きんぴら、ポテトサラダと共にいただきました。手がかさくなるので、普段購入しませんが、下処理済みなので助かりました。
102	エビフライにしました。下処理がしてあり、うれしいです。
103	カダイフというとうもろこしの麺を巻いたエビフライ風にしていただきました。エビに触れるとかゆくなるアレルギー持ちなので、普段エビは購入しませんが、殻が簡単にむけたのは助かりました。エビ自体の味が強く、プリンとしていて美味しかったです。
104	ガーリックシュリンプ、プリッとされていて美味しかったです。少し量が少なかった。
105	天ぷらで食べてみた。天ぷらには少し小さいサイズでしたがエビチリに最適だと思いました。
106	今回は焼肉で焼いてたれを付けて食べました。(とてもぷりぷりしていておいしかったです) エビはよく天ぷら、エビフライ、エビチリなどに使用します。
107	エビチリ
108	背中がカットされていてせわたが無いので調理する手間が省けて良いですね。ちょっと目先を変えてえびを酒少々と入れて茹でて、レタス、玉ねぎスライス、ミニトマトブロッコリーの新芽。エビを背の切れ目から2枚に切る。おいしいドレッシングに少し酢を加えサラダで食べました。
109	エビは天ぷらにしました。天ぷら粉をいつも焼酎でまぜ衣にします。カリッとあがり美味しい。小さいエビなら混ぜご飯にいれ食べる時にイクラをかけると美味しい。
110	いつもは生協さんのブラックタイガーです。私はここまで手の入っていない方が、いいような気がします。ですが確かにお手軽で良いです。
111	ガーリックシュリンプで、プリプリしていておいしかったです。
112	殻がむけてとてもいいです。エビもプリプリでとても美味しいです。
113	ボイルして散らし寿司にしました。カラがむきやすくてよかったです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
114	エビフライ、他に生協のイカフライ、アジフライを足してサラダとゴマ豆腐です。エビはプリプリで美味しいです。
115	エビのカレーに使わせていただきました。名前の通りスルッとむけてせわたも取ってあるのでとても調理時間が短縮できました。アジもとても美味しかったです。
116	ガーリックバターでいためた。シーザーサラダのうえにのせた。
117	2回に分けてお弁当に使いました。1回はエビフライ 1回はブロッコリーとエビのガーリック炒め。エビの味が濃くてとても美味しかったです。
118	中華飯の具に使いました。エビはぷりぷりして美味しかったです。
119	エビフライにしました。付け合せはキャベツの千切り。エビフライだと少し小さくなったのでエビチリとかにすると美味しく食べられそうです。
120	一人暮らしが長いので油での揚げ物はほとんどしません。今回は孫が夏休みなので久々にフライにしました。はぐくみ自慢の豚肉のメンチカツも一緒に揚げていただきました。（キャベツ人参のコールスロー）です。
121	（エビチリ風）エビの皮をむき、片栗粉をまぶす。玉ねぎをみじん切りにして油で炒めておく。片栗粉をまぶしたエビをフライパンで焼き、いためた玉ねぎを加えてケチャップ甘酢タバスコで味付けをして出来上がり。付け合せはレタス、トマト
122	天ぷらです。
123	野菜と一緒に炒めました。ガーリック炒め。
125	エビフライにして食べました。エビが小さかったのでカレーライスの付け合せにしました。カラが簡単に向けたのが感動しました。いつもパン粉までついているエビフライを購入していたのですがこんなに簡単なら次回から購入してみようと思いました。味もプリプリして美味しかったです。とにかく簡単なのが一番ですね。朝からでもエビフライ弁当が作れそうです。
126	エビたこアスパラほうれん草のガーリック炒め。エビの量が足りなかったのたこを足しましたが次はエビ倍量で作りたいです。むきやすくせわたも取る手間が無く大変楽です。炒めると驚くほどきれいな赤色になり見た目も華やかで美味しかったです。
127	やきそばに入れました。とても美味しかったです。身がぷりぷりでした。
128	油で揚げてそれのみとしてご飯の共にフライがベストかと思う。
129	たまごといためてケチャップで食べました。
130	天ぷらにして冷やしておろしうどんで食べました。
131	殻に切れ目があるし、背わたも取れているのですごく食べやすかった。
132	エビフライにして食べました。身がしっかりしていて美味しかったし、やはり殻が簡単にむけて背わたも取り除いてあるところが調理する時に楽でよかった。
133	エビチリにしました。大きいエビでぷりっとして美味しかったです。家ではあまりエビを使用しないので、殻がついているのと、からなしの利点がよく分かりませんでした。
134	「エビチリ」でいただきました。皮がみきやすく大変に使いやすかったです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
135	えびちり。えびがプリッとされていて美味しかったです。エビを使ったおすすめメニューはサラダにエビを入れるとおいしいです。
136	パンを細かくおろしてエビフライ的にしました。
137	エビチリソース炒めで頂きました。玉ねぎ、溶き玉子を
138	中といってもわりと大きく良かったです。中華料理の具とし手調理をしました。美味しかったです。キノコ類とエビ、ベビーホタテとでアヒージョがおすすめ
139	トマトソースを作って、スープにして入れました。トマト玉ねぎ塩クリームチーズにんにく。エビ剥きやすくていいですね！
140	天ぷらで野菜を共に調理しました。身がとてもぷりぷりしていて美味しかったです。
141	エビマヨ
142	塩コショウをして、フライパンで炒めて食べた。
143	天ぷらにしました。大きさも調度良く、背わたがとってあるのが楽でした。ほとんど息子が食べてしまいました。
144	エビチリソースで食べました。レタスの細切りの上にエビチリをのせてソースをからめてレタスも一緒に食べられました。背わたも処理済でからもむきやすく、使いやすかったです。2人でももう少し食べたいなと思いました。エビの身もしっかりした歯ごたえとプリットした食感がおいしかったです。背を割り見た目も大きくしました。エビのレパトリーがあまりなく、エビフライ、エビグラタン、ちらし寿司、サラダ、アスパラとエビのオイスター炒め
145	調理方法、エビをズッキーニ、ウインナーと炒めてからグラタンにした。他のおかずと共に食卓へ。グラタンソースをかけ。皮がむきやすかった。鮮度も良かった。歯ごたえもプリットとしておいしかった。
146	大人向けにエビチリにして食べました。調理が簡単でよかったです。身もプリプリしていて美味しかったです。
147	ピラフに入れた。
148	海老チーズ焼き。アルミホイルに海老を並べ塩コショウ、マヨネーズをかけとろけるチーズをのせる。トースターで焼いて食べました。おいしかったです。
149	エビを三等分し、はんぺんと合わせてエビカツに。付け合せはキャベツミニトマト、紫オニオン、レタス。エビをゆでて、薄く2枚にスライスし、パプリカ（黄）、きゅうりのスティックと一緒に春巻きに。タレは、テンメンジャン、酢、しょうゆ等で。
150	少しサイズは小さいのでエビチリには良いかも。
151	生野菜
152	ガーリックシュリンプにしてたべました。殻が簡単にむけてよかったです。エビマヨでもよいと思います。
153	天ぷらにしました。エビ、カニは苦手なので、下処理されていたので助かりました。夏野菜、なす、オクラ、ピーマン、かぼちゃ等も一緒に揚げました。えびはプリプリして揚げたてをいただきました。おいしかったです。

番号	モニター商品どのお召し上がりになられましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
154	エビチリにして食べました。大人2人では8つは少なすぎなのでスーパーで買い足しました。エビの味じたいは良かったのですが、値段のわりに量が少ないので残念でした。
155	エビフライで頂きました。背わたが取ってあり、うれしく思いました。料理も1行程済み楽でした。身もしっかりしていて、うれしい商品でした。ありがとうございました。
156	調理方法、エビフライ。おすすめメニュー、エビチリ、エビカツ。付け合せ、サラダ。
157	八宝菜（あんかけ、やきそば）
158	エビアボカド、ベビーチーズを春巻きの皮に包んで揚げました。
159	エビフライ
160	ガーリックシュリンプにいただきました。下ごしらえもスムーズでおいしかったです。
161	エビはやっぱりフライでしょ。一番好きです（エビ料理）では。背わたが取り除いてあり、すごく楽でした。
162	キャベツ、トマトと合わせてエビフライにしました。下処理がしてあったので、とても楽でした。簡単に作れるエビマヨを作ります。
163	えび、ホタテ（生食用）ズッキーニの中華風炒めもの。付け合せはトマト、じゃが芋、キャベツ、人参、玉ねぎ、ウインナーの具沢山スープ。
164	ガーリックシュリンプ、レモン添え。殻が剥きやすく背わたがとってあるのですぐ使えて良かった。冷凍のえびは臭みがあるイメージだが臭みがなくおいしかった。
165	エビチリ。背わたをとってくれてたので、使いやすかったです。子どもがエビおいしいと言って初めて食べました。
166	エビチリ
167	クックパットで調べた。”ガーリックバターしょうゆ炒め”でいただきました。家族に「もうないの？」と言われました。
168	エビフライにいただきました。付け合せはキャベツの千切りとトマト、簡単タルタルソースでいただきました。油で揚げるついでに、揚げだし豆腐も作りました。エビは八宝菜やお好み焼き、かきあげに入れて食べます。
169	エビフライ
170	冷蔵庫で解凍してエビマヨで食べました。生協の簡単エビマヨソースがあればいいと思いました。アレ本当に便利ですよね。大好きです。
171	にんにく、とうがらしで甘辛くいただきました。
172	バラ凍結が大好き。ほしい分だけ解凍できるしエビの旨みありプリプリです。フライは大きい方が食べやすいので好きです。今回は玉ねぎ、人参、いんげんとかき揚げにエビを3、4コに切り混ぜました。見た目もきれいですごく美味しかったです。
173	エビフライをしました。量が少ないので10匹か12匹の袋もほしい。
174	エビを四分の一に切って、たまねぎ、人参、冷凍コーンでかきあげにしました。からが簡単に取れたので楽でした。臭みもなく、おいしかった。もう少し大きかったらフライにしたかな。

番号	モニター商品どのお召し上がりになりましたか（調理方法、付け合せは何だったか等）。感想を含めてお聞かせください。また、エビを使ったおすすめメニュー等をお聞かせください。
175	生協で買ったアヒージョの商品にこのエビを加えて食べました。身がプリプリで大きくておいしかったです。アヒージョ以外でエビを食べることはありません。
176	エビフライにしました。エビチリをよく作ります。小さいエビはグラタンに入れます。