



えびの表面が黒く変色しているのはなぜ？



- えびに含まれる成分(アミノ酸)が、空気に触れて黒い色素(メラニン)に変わる自然な現象です。
- えびの個体差や温度・時間などの条件によって進行しやすくなります。
- 品質や安全性に問題はありません。安心してお召し上がりください。