

冬の味覚の王者

越前

かきを

食べ歩き!

福井の銘店シテラ19人の

新作メニュー



越前がにの おいしさの秘密。

冬の日本海。寒くなるほどに、脂がのって美味しくなるのが魚介類です。その中で冬の味覚の王者と呼ばれるのが福井の特産品『越前がに』です。その越前がにの美味しさの秘密をご紹介します。



越前がに (ズワイガニ) ●解禁期間：11月6日～3月20日

雄のズワイガニ。大きいものになると体長50cmを超えるものも。海底290m～350m付近に生息し、脱皮を10回以上繰り返して成長していく。



せいこがに ●解禁期間：11月6日～12月31日

雌のズワイガニ。体長は25cm前後。身は少ないが外子、内子の旨さが絶品。価格も手ごろなので福井県人としてはシーズン中に何度も頂きたいところ。



水がに (ズボガニ)

●解禁期間：2月19日～3月20日

脱皮直後のカニ。水分が多く食べる時に「ズボツ」という音が出るため「ズボガニ」と呼ばれる。その身は甘く、茹でた足だけを束ねて販売されることが多い。



黄色いタグは『越前がに』の証!

このタグは他産地のカニと区別しやすくするため、平成9年全国で初めて採用されました。

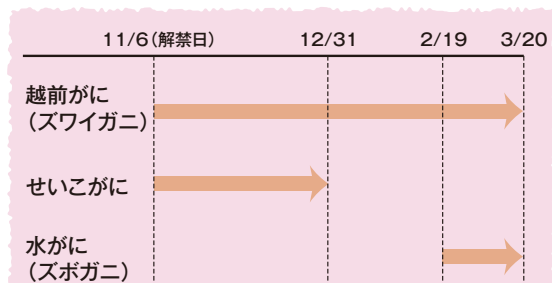


越前海岸沿岸のカニ漁マップ



福井県沿岸のカニ漁場であるズワイガニの生息海域は、水深200m～400mです。良質なプランクトンが豊富な漁場であり、それがカニの美味しさに直結しています。

カニ漁のスケジュール (例年)



※国の省令による制限より厳しい本県独自の漁期制限を実施しています。

GI取得!
地理的表示(GI)保護制度に登録。



品質や評価の高い農林水産物・食品を国が保護する「地理的表示(GI)保護制度」平成30年9月27日、ズワイガニとして全国で初めて「越前がに」が登録。

献上がに

最高品質の越前がに。明治42年から、毎年皇室に献上される越前がに。三国町の4軒の魚問屋から毎年1軒が担当します。水揚げされた中から、最高品質のものが選ばれます。



越前がにに極(きわみ)

最上位クラスの品質。重さ1.3kg以上、甲羅の幅14.5cm以上、爪の幅3cm以上のものを選び。最上級の新ブランド「越前がに極(きわみ)」として平成27年度に認定。越前がにの証である従来のタグと「極」タグのダブルタグで差別化を図っています。



安土桃山時代から 広く知られていた 越前のカニ。

福井での(越前)カニに関する記録は、1511年3月20日付の公家(三条西実隆)の日記に、「伯少将送越前蟹一折」と越前でのカニの水揚げを思わせる事が記されていたことが始まりです。それ以降、福井のカニ漁は連綿と伝承され、漁法も徐々に工夫されてきました。1909年、明治42年、当時の福井県知事が四ヶ浦(現越前町)で水揚げされたカニを東京御所に献上したことに始まり、産地として全国に広く知られるきっかけとなりました。

美味しさの秘密は、 漁場の環境とカニを 茹がき上げる職人技。

日本海ほとんどの港でカニは水揚げされています。その中で「越前がに」が別格なのは複雑な潮の流れにより、植物プランクトンが繁殖しやすい魚やエビも集まる豊かな漁場であること。越前海岸の

段々畑状の海底がカニの快適な生息場所であることが挙げられます。

また、福井には「カニ見十年、カニ炊き一生」という言葉があります。カニの目利きが満足にできるまでには十年かかり、カニを満足に炊き上げる(茹で上げる)のには一生かかるという意味です。その職人技と漁場の好環境こそが「越前がに」の揺るぎない美味しさの秘密です。

アツアツの「茹でガニ」が王道の食べ方ですが、さらに地元飲食店では、素材を知り尽くした料理人がカニの特性を生かした料理を日々開発しています。この冊子では、2018年シーズンに向け、新しく開発された約19の新メニューが掲載されています。



三国漁港でのセリの様子。全国的にも珍しいタセリが行われています。



せいこがに
まるごと2杯使用!

セイコガニの ちらし寿司

《2916円/
～12月上旬まで》

セイコガニと 三葉の出し巻き玉子

《1387円/～12月上旬まで》

福井市 わらび (駅前店・片町店・わらび別邸)

福井県産食材を積極的に取り入れる地元で人気の居酒屋。秘伝のたれと50回は巻くという看板メニューの出し巻き玉子にせいこがにをまるごと1杯使用。かにと三葉の風味が食指を動かす。

わらび福井駅前店 / 福井市中央1-11-11 エリアス1F ☎0776-25-3800
わらび片町店 / 福井市順化2-21-1 加賀ビル2F ☎0776-27-1118
わらび別邸 / 福井市順化2-21-4 ☎0776-27-7700
※営業時間は全てPM5:00～深夜12:00 (金土祝前日は深夜1:00まで)



吉田巻き

《10800円/
～3月末まで》

セイコ巻き

《5400円/～12月末まで》

福井市 寿し吉田

「越前がにを世界のブランドに!」と越前がに専門店「成前」も営む三代目主人。巻き寿司に豪快にズワイガニ1杯を使用。素材は次世代への資源保護のためとカニ爪、殻まで使いきっている。
※10/15リニューアルオープン

福井市順化1-11-15 ☎0776-23-1066
☎AM11:30～PM1:30 PM5:00～PM11:00
※祝祭日は午後から営業
☎毎週日曜日
http://echizenkani.tv/shop/

福井市 日本料理 橘

ズワイガニと玉子を合わせることで、さらに味にコクが増し、凝縮した旨みを味わえる柳川鍋は、これからの季節にぴったりの一品。炭火焼や刺身、カニしゃぶなど他のメニューも豊富。

福井市中央1-4-8 ユアーズホテルフクイ2F ☎0776-25-3200
☎AM11:00～PM2:30 PM5:00～PM9:00(8:30 LO)
https://www.yours-hotel.co.jp/



越前がにの 柳川鍋

《4000円※税別/～3月20日まで》

坂井市 越前蟹の坊

料理旅館 望洋楼直営店「越前 蟹の坊」は、歴史ある北前船の寄港地・三国に店舗を構える。北前船をテーマに三国からはせいこがに、敦賀からは「奥井海生堂」のおぼろ昆布、港を代表する食材を使用、押し寿司に仕上げた。

越前 蟹の坊 / 坂井市三国町宿1-16 ☎0776-82-3925
☎平日AM11:00～PM2:30 LO、PM5:00～PM7:30 LO
土日祝AM11:00～PM7:30 LO ☎毎週火曜日
http://www.bouyourou.co.jp/kaninobou/

ふくい、望洋楼 / 東京都港区南青山5-4-41 グラッセリア青山1F ☎03-6427-2918 ☎AM11:30～PM2:00 LO、PM5:30～PM9:00(最終入店) https://www.aoyama-bouyourou.com/

越前蟹 北前寿司

《1650円※税別/～3月末まで 数量限定》



越前がにとゴルゴンゾーラの とろーりチーズカレー南インド風

《3000円※税別/～3月上旬まで 1日4食限定》

福井市 Sニック's BAR 本道坊 / フォンドヴォー

越前がにの殻とミノ、貝類などからとった出汁にオリジナルブレンドの10種類のスパイスを加えた海鮮カレー。ココナッツミルクやゴルゴンゾーラのクリーミーさがカニの旨味を引き立てる。

※前日までに要予約
福井市西木田1-17-24 ☎0776-97-8623
☎AM11:30～PM3:00、PM6:00～PM9:00(土日祝日はAM11:30～PM3:30、PM5:30～PM9:00)
☎毎週月曜日(祝日の場合は営業)

越前がに 満喫 食べ歩き



セイコのみぞれ鍋

《1600円(2人前)※税別/～12月末まで》

福井市 季寄 / きよせ

郷土料理「せいげ」からヒントを得たみぞれ鍋。せいこがにの足や内子などの身はもちろん「大根おろしでカニみそのまろやかさが引き立った、スープも存分に味わってほしい」とご主人。

つゆ野店 / 福井市つゆ野1-1101 ☎0776-55-3696
☎AM11:30～PM2:00 PM5:30～PM10:00 (PM9:30 LO)
☎毎週月曜日

片町店 / 福井市順化2-15-18 ☎0776-43-9353
☎PM5:00～PM11:00 (PM10:30 LO)
☎毎週日曜・祝祭日



セイコ蟹と 越のルビートの ミルフィートユ

福井産のかぶらのムースに載せて

《エレガンスコース (12000円※税別) の一品/～12月末》

福井市 レストラン ジャルダン

せいこがにの身と相性抜群の越のルビーとかぶらのムースをミルフィュー仕立てにし、五感で楽しめる。冬場は伝統野菜の山内かぶらを使用。その時々福井の旬を味わえる。
※越のルビー(福井のミディマトのブランド名)

福井市文京4-28-16 ☎0776-29-0026
☎AM11:30～PM2:30 (PM1:30 LO)
PM 5:00～PM9:30 (PM8:00 LO)
☎毎週火曜日
http://jarudan.com/



シーフードボルガライス ズワイガニのトマトソース

《1680円※税別/～1月末まで》

鯖江市 洋食ビストロ Citrus / シトラス

福井のB級グルメを海の幸で贅沢にアレンジ。バターライスとソースにどっさり使ったズワイガニの旨味がストレートに際立つ。とろとろの卵やトマトの酸味とのハーモニーも楽しんで。

鯖江市有定町2-405 ☎0778-43-5760
☎AM11:30～PM2:00 LO
PM6:00～PM9:00 LO
☎毎週水曜日、毎月第3木曜日(祝日の場合は翌日)



セイコガニ・奥越産サトイモ ビーツ・なすのタルタル

《7000円(※税別) のコースの一品/～12月末まで》

福井市 Les Queues / レクウ

「究極の田舎料理」というオーナーの話す通り、せいこがにを始め、サトイモ、すこ、野菜など食材のほとんどは、シェフ選りすぐりの福井県産の素材。器も福井県在住のガラス作家の手によるもの。まさに福井でしか味わえない一皿だ。

※すこ(サトイモの一種)八つ頭を使用した福井の郷土料理。鉄分やカリウムが豊富
福井市高柳1-712 ☎0776-53-4858
☎AM11:30～PM2:00、PM6:00～PM10:00
☎毎週水曜日(祝日の場合は翌日振替)
http://www.les-queues.jp



越前がにの 黒餃子 潮仕立て

《1080円 ※税別／～12月まで》

福井市 旬香酒煙 煙や / しゅんかしゆとう けむりや

越前がにを斬新なスタイルで味わう「黒」にこだわった創作和食。イカスミ入りの皮の中はズワイガニとフカヒレのあんが詰まっており、黒ニンニク風味のカニ出汁を注ぐとトリュフが香る海鮮スープになる。

福井市大手2-7-23
☎0776-25-0088
🕒PM5:30～深夜12:00
📅毎週日曜日(連休の場合は最終日休)
<https://kemuriya.gorp.jp/>



越前がに一杯丸ごと 香味オイル フォンデュ

《14000円 ※税別／
～3月20日まで 1日5食限定》

坂井市 休暇村越前三国

カニ味噌、オリーブオイル、にんにく、ショウガ入りの甲羅を火にかけ、活ガニのむき身をくぐらせ熱々を頂く。オイルとの相性は抜群。部位によって醤油ダレなど数種類の味が楽しめる新感覚メニュー。

坂井市三国町崎15-45 ☎0776-82-7400
🕒AM11:30～PM1:30, PM5:30～PM8:30
※前日までに予約・昼・夜対応可
<http://qkamura.or.jp/echizen/>

越前がに
満喫
食べ歩き



セイコガニのまるごと焼きリゾット

《単品1800円 ※税別 / 7500円(※税別)のコースの一品／～1月上旬》

敦賀市 Sogho-poli / ソニョーポリ

殻で出汁を引きコンソメを加えリゾットに。身を炒めてパプリカソースで和える。1杯のカニを幾通りも味わって話も弾む一皿。他にもズワイ、水ガニの時期に応じて様々なメニューが登場予定。

敦賀市金ヶ崎町4-1
☎0770-47-6707
🕒AM11:30～PM2:00 LO
PM6:00～PM9:00 LO
AM10:00～PM4:00
(カフェタイム)
📅毎週水曜日
<http://sogho-poli.jp/>



セイコガニのリングイネ

《7貫2500円～ ※税別、写真後ろのセイコガニは別途料金／～12月20日まで》

福井市 福井割烹 望月 / ぼうげつ

福井の食材にこだわった板長の特製いなり寿司は、せいこがにの身だけでなくひじきや梅肉なども混ぜ込んだ具だくさんの贅沢仕立てだ。多彩な風味が織りなす、奥行きのある味わいが楽しめる。

福井市春山2-4-4
タカシマビル1F
☎0776-28-0028
🕒PM5:30～PM10:30
📅毎週日曜日、祝日



セイコガニのリングイネ

《2500円～ ※税別／～1月10日まで》※ディナータイムのみ提供

福井市 越前バル RADICARE / ラディカール

東京から福井に移住したシェフがせいこがにの美味しさに触発されて誕生した一皿。カニの殻や魚貝のスープを煮詰めたソースにセイコガニをたっぷり1杯分加えた、濃厚な風味が広がるパスタ。

福井市大手3-8-10
☎0776-28-3033
🕒AM11:30～PM2:00,
PM6:00～PM11:00
(土曜日はPM6:00～PM11:00)
📅毎週日曜日、祝日
<http://www.radicare-fukui.com/>



セイコガニだし茶漬け

《1200円 ※税別／～12月末まで》

福井市 鮭処海月 / すしどころくらげ

カニ殻と昆布の出汁を注ぐとせいこがにをまぶした酢飯がふわりとほどけ、カニの身や濃厚なミソ、プチプチとした卵の旨味が次々に舌を楽しませる。お茶漬けスタイルの創作寿司と呼びたい一品だ。

福井市順化1-10-2
☎0776-22-7776
🕒PM5:30～深夜12:00
📅毎週日曜日(月曜が祝日の場合は営業、翌日休)



せいこ蟹 濃厚ぞうすい

《10000円のコース料理の一品 ※税・サ別 / ～12月末まで》

福井市 福井浜町 開花亭 / 開花亭 sou-un

コースの最後を彩る、一品。身と外子、隠し味に料亭の技を尽くした人気商品「かにの淡雪」を使用。出汁にほどよい旨みを乗せて、奥行のある芳醇な味わいに。一口ふくむと、ふわりと広がる香りとやさしい味に心安らぐ。

福井市中央3-9-21
本館 / ☎0776-23-1009
Sou-un / ☎0776-50-1070
🕒AM11:30～PM2:00
PM5:30～PM10:00
📅毎週日曜日、祝祭日
<http://www.kaikatei.biz/>

ズワイガニと ごろごろ具材のサフランスープ パイ包みランチコース

《2500円 ※税別 /
～12月末まで》※要予約

坂井市 la clarté / ラクラルテ

カニやエビの殻からとったサフラン風味のスープに、薪オープンで焼き上げたズワイガニなどのシーフードがたっぷり。燻製のような木の香りに包まれたパイ皮を開けたときの甘い香りもたまらない。

坂井市丸岡町山口64-31
☎0776-43-0027
🕒ランチAM11:00～PM2:00 LO、
カフェPM2:30～PM4:00 (ディナーは完全予約制) 📅毎週水曜日
<http://www.la-clarte.jp/>



越前がに かまくら

《20000円 ※税別／～3月末まで》

福井市 みくに隠居所 / みくにいんきょしょ

冬の福井の雪景色をイメージし、ズワイガニ1杯を貴重な天然越前塩で大胆に包み込んだ。塩釜でギュッと濃縮された豊潤なカニの旨みと天然塩の塩味は別格。宿泊プランもあり。

坂井市三国町宿3-7-22
☎0776-82-8558
🕒AM9:00～
AM11:00(モーニング)
AM11:00～PM3:00
📅毎週木曜日
宿泊併設
<http://inkyujo.jp/>



越前産せいこがにの 洋風茶わん蒸し

《1680円 ※税別／～1月中旬まで》

福井市 イタリア料理 il bosco / イルボスコ

なめらかな口どけから広がるのは、野菜とカニで旨味をふくらませたシェフ特製の出汁。せいこがにも絶妙の塩加減で茹で上げられており、丁寧な手仕事が至福の味わいを生み出している。

福井市二の宮3-13-23
☎0776-97-8860
🕒ランチAM11:30～
PM2:00 LO、
ディナーPM6:00～
📅毎週月曜日(祝日の場合は翌日)
<http://ilbosco.p-kit.com/>

※価格は予定価格です。漁獲高、天候、セリの状況により価格が変わったり入荷のない場合があります。詳細は各店舗にお問い合わせ下さい。

店舗MAP



1 休暇村越前三国



2 みくに隠居所



3 越前蟹の坊



9 わらび



10 日本料理 橘



11 イタリア料理 il bosco



4 福井浜町 開花亭/開花亭 sou-un



5 季寄



三国

1

2

3



12 レストラン ジャルダン



13 Les Queues



6 福井割烹 望月

日本海

11

12

13

14

福井市

4

5

6

7

8

9

10

15

16

17

18



7 鮎処 海月

越前



8 寿し吉田



15 旬香酒燈 煙や



16 Sニッく's BAR 本道坊



19 Sogho-poli

敦賀



17 越前パル RADICARE



18 洋食ヒストロ Citrus

福井県までのアクセス 東京から

JR 東海道新幹線ひかり～北陸線特急しらさぎで
福井駅まで……………約3時間30分

自動車 東名～名神～北陸自動車道で
福井ICまで……………約5時間30分

高速バス 東京駅八重洲南口から福井駅東口 約8時間20分
新宿駅新南口から福井駅東口 ……約7時間40分

飛行機 羽田～小松空港(石川・福井)～連絡バス
福井駅東口まで……………約2時間

福井県までのアクセス 名古屋から

JR 東海道新幹線ひかり～北陸線特急しらさぎで
福井駅まで……………約1時間30分

特急しらさぎで
福井駅まで……………約2時間10分

自動車 名神～北陸自動車道で
福井ICまで……………約2時間

高速バス JR名古屋駅から福井駅東口……………約2時間40分

福井県までのアクセス 大阪から

JR 特急サンダーバードで
福井駅まで……………約1時間55分

自動車 名神～北陸自動車道で
福井ICまで……………約3時間

高速バス 大阪梅田から福井駅東口……………約3時間30分

福井県観光営業部ブランド営業課

福井市大手3丁目17-1 TEL.0776-20-0422 / FAX.0776-20-0513

brand@pref.fukui.lg.jp



FUKUI
HAPPINESS

福井県