

料亭で華ひらく

越前がに

北陸
福井

越前市

 越前市へのアクセス  越前がにの魅力  料亭のご紹介  お問い合わせ

越前市へのアクセス

福井県
越前市

お車の場合

- 東京から 約7時間 東名高速→名神高速→北陸自動車道（武生IC）
- 大阪から 約3時間 名神高速→北陸自動車道（武生IC）
- 名古屋から 約2時間 名神高速→北陸自動車道（武生IC）

鉄道の場合

- 東京駅から 約3時間20分 東海道新幹線→米原駅（特急）→武生駅
- 東京駅から 約3時間40分 北陸新幹線→金沢駅（特急）→武生駅
- 大阪駅から 約1時間40分 特急→武生駅
- 名古屋駅から 約1時間50分 特急→武生駅

料亭で華ひらく越前がにの魅力

日本海の代表的な冬の味覚ズワイガニは、その産地により呼び名が異なり、それぞれ違った色のタグが目印として付けられます。中でも毎年皇室に唯一献上される『皇室献上蟹』に付けられるのは黄色のタグ。

これは11月6日に漁が解禁される福井の『越前がに』である証です。

この最高ブランドの『越前がに』を日常の喧騒から離れた料亭で堪能するのはいかがでしょう。伝統と格式の暖簾をくぐると、そこには非日常のひと時があります。



かに好きにはたまらない 冬の三大がに



ズワイガニ

ズワイガニには、オオズワイガニ、本ズワイガニ、紅ズワイガニの3種類があり、越前がには本ズワイガニ。産地によって呼び名が異なります。主に山口県以北の日本海側から北海道にかけて生息し、その繊細な肉質は濃厚で上品な甘みがあり、かにの美味しさを存分に味わうことができます。通な方に人気のかに味噌は高級珍味となっています。



タラバガニ

タラバガニはかにに似た体形をしていますがヤドカリの仲間、北海道からロシアにかけての寒い海域に生息しています。長く太い脚は広げると1メートルになるものもあります。味は淡白ですが、ポイルをはじめ、焼きがにやかに鍋など熱を通して食べるのがおすすめで、ボリューム十分なその食べ応えが特徴です。



毛ガニ

毛ガニは北海道では「オオクリガニ」とも呼ばれ、国内では年間を通して獲れます。大型のかにですが、ズワイガニやタラバガニと比べると食べられるところが少ない分、肉質は甘くジューシーで、濃厚かつクリーミーなかに味噌も特徴となっています。かに通の中には毛ガニが一番美味しいという人もいます。

よる

ズワイガニの違いとは



「越前がに」は、明治43年にはじめて皇室に献上され、大正11年以降は戦時中を除き毎年献上されている唯一のかにです。

しかし、かつては福井県外や外国産でありながら「越前がに」と称するものも少なくありませんでした。そこで、平成9年に産地漁協が「越前がに」のブランドを守るため、その証となる黄色のブランドタグを付け始めました。

タグにはブランド名と水揚げされた漁港名が書かれており、各漁協はせりに出す前のすべてのかにのはさみの根元に取り付けます。

また、ズワイガニは産地により、石川県産の青タグ「加能ガニ」、兵庫県香住産の緑タグ「松葉がに」など異なる呼び名と異なる色のタグが付けられていますが、その中のトップブランドが福井県産の黄色タグ「越前がに」なのです。



越前がには雄のズワイガニです。味の決め手は何といっても鮮度。

越前岬沖の漁場は、エサが豊富で冬の海水温度や地形などかにの生育には最適です。甲幅9センチ以上の大きなものが捕獲されて2時間程で至近の港に水揚げされ、活きの良いまま市場に並びます。



漁期が11月6日～12月31日までと、非常に貴重な雌のズワイガニである「せいこがに」。雄のズワイガニと比較して3分の1ほどと小ぶりですが、せいこがにの魅力は内子である卵巣部分。グルメ通からは「赤いダイヤ」とも呼ばれ、至福の逸品として好まれています。



越前がにを味わうなら、旅館

Page Top

民宿とは 趣向を変えて「料亭」の贅沢な 空間で粋に

古代越前国は大陸の文化がいち早く伝わる玄関口として外国の賓客も訪れる地となり、その政治・経済・文化の中心である国府は越前市に置かれ大いに栄えました。世界最古の小説ともいわれる『源氏物語』の作者、紫式部も国司となった父藤原為時と共にこの地で暮らし、ゆかりの場所も残されています。また、北陸道の商業の中継基地となり、商取引の中ではおもてなし文化も育まれました。

戦火から逃れ現在も古都の風情が残るまちにはいくつもの料亭があり、心のこもった贅を尽くした逸品を、「一部屋一組限定」のプライベート空間でお愉しみいただけます。お客様の嗜好やペースに合わせ、一品ずつ丁寧にご提供できるのは、料亭ならではのサービスといえるでしょう。

料亭でのおいしい越前がにのいただき方



茹でがに

越前がにを食すなら外せない王道の味。旨味が口いっぱい広がる、これぞ冬の味覚の王様。



かに刺し

ぱっと花が開いたように美しいかにの身。かにの甘さを堪能できる、鮮度が命の地元ならではの味。



焼きがに

焼くことで旨味が凝縮され、かにの香ばしさと甘みも味わえる至福の味。



かにしゃぶ

活の越前がにをしゃぶしゃぶすると、ぱっと身に花が咲き、濃厚な甘さを堪能できます。



かに味噌

甘みとコクが凝縮されたその味はお酒のアテに。かに身と和えや雑炊に少し溶かすのが通の楽しみ方。

料亭のご案内



料亭 鎌仁別荘

福井県越前市天王町3-4



萬谷

福井県越前市京町3丁目1-3



料亭 うおとめ

福井県越前市吾妻町1-45



鮮魚料理 みどり屋

福井県越前市御幸町1-23



日本料理 しくら

福井県越前市蓬萊町5-10



鎌清別館 立葵

福井県越前市国府1丁目10-21



料亭旅館 寿屋

福井県越前市粟田部町29-41

お問い合わせ

和紙、打刃物、箆笥、手仕事のまち
越前市観光サイト

一般社団法人越前市観光協会
〒915-0071福井県越前市府中1丁目2-3



観光・匠の技案内所(9:00~18:00)
JR 武生駅前センチュリープラザ
1F

Tel. 0778-24-0655
<http://welcome-echizenshi.jp/information/>

Tel. 0778-23-8900

<http://welcome-echizenshi.jp>



本ホームページの内容の一部または全部について、いかなる方法において無断で複写、複製することを禁じます