

最高級越前がに専門店

永徳
物理
やまご

- ✓ 越前がにとは
- ✓ 越前がにへのこだわり
- ✓ 越前がに料理プラン
- ✓ 店舗案内・交通アクセス
- ✓ 団体様・旅行会社様向け

ネットからのご予約 [☞](#)

越前がにとは

about

「越前がに」の 新鮮な美味しさを保つために

「越前がに」とは、福井県で水揚げされた雄のズワイガニのことです。雌は「セイコガニ」と呼ばれています。

越前がには、漁獲後すぐに海水の入った水槽に入れられ、生きたまま帰港します。

このスタイルは全国でも珍しく、新鮮な美味しさが堪能できます。

また、越前がにの証明として、かにの足には黄色タグが付いております。



かにの種類



ズワイガニ

越前がにの雄蟹。毎年皇室に献上される最高級ブランド。福井県沖の段々畑上になった海底が好条件となり、旨味がしっかり詰まっています。福井県越前漁港から毎日直送されるので、鮮度が抜群です。



セイコガニ

越前がにの雌蟹を、福井県では「セイコガニ」といいます。しっとり蟹味噌の詰まった正真正銘の越前セイコガニ。海のダイヤとも言われる赤い内子・外子はやみつきになります。





水がに（ずぼがに）

越前がに（ズワイガニ）は繰り返し脱皮して大きくなっていきます。脱皮直後の蟹を福井県内では「ずぼがに」または「水がに」と呼びます。殻は柔らかく、脚身を取り出すのがとても簡単で、「ズポッ」と抜けることから「ずぼがに」と親しみをもって呼ばれています。みずみずしい蟹の足身に優しい甘みと旨味を堪能して頂けます。やなぎ町特製のかに酢をつけて食べるとまた一段と甘みと旨味が引き立ちます。

越前がにの時期

越前がにの解禁は毎年11月6日、翌3月20日まで漁が行われます。

「ズワイガニ」は11月6日～3月20日、「せいこがに」は11月6日～12月31日、水がに（ずぼがに）は2月19日～3月20日となっています。

お召上がりになりたい「かに」に合わせて、ご予約ください。

時期外でもかに料理をご提供できる場合がございますのでお問合せください。

当日予約も可能です。

正真正銘の 越前がに料理専門店

越前がにの匠 やなぎ町グループ総料理長 柳町高志の45年以上の経験から、その日の気温・天候・カニの大きさなどで塩加減・茹で加減を調整し、丹念に茹で上げ、お客様に自信をもっておすすめできる、最高峰の黄色タグ付き越前カニ料理をご提供致します。

獲れたての越前がには生簀に入れ、泥を吐かせることで臭みを取り、お客様に最も新鮮な状態で召し上がっていただけるタイミングで、料理人がさばきます。

茹で蟹・焼き蟹・蟹刺し・かに飯はもちろん、ご希望により蟹鍋、蟹しゃぶ、蟹雑炊などをご用意することが可能です。



茹で蟹



焼きがに



かに刺し





お客様のご来店時間に合わせて茹でる越前がにの茹で蟹。
その日の気温・天候・蟹の大きさなどで塩加減・茹で加減を絶妙に調整し、旨味の凝縮した茹で蟹をご提供しております。

活きたカニをお客様に焼いて頂きます。
身が引き締まりジューシーです。甘みも存分に味わって頂けます。

越前漁港直送の新鮮な蟹でのみ出来る蟹刺し。
生きたまま豪快に捌いた蟹刺し。プリッとした食感と甘みが最高。透明感と弾力があり、口の中でトロリと甘みが広がります。

このページを印刷する
※PDFファイルが開きます



最高級越前がに専門店

日本料理 柳月亭 中津川

〒910-0023 福井県福井市順化2-12-12

[googlemap](#)で見る

TEL 0776-21-3087 / FAX 0776-21-1855

ネットからのご予約

