

# 三国まちなか 越前がに

# 食べ歩き!!



いっただっきま〜



「福井の冬といえは「越前がに」」

皇室献上がにとして有名な冬の味覚の王者「越前がに」は、福井県で水揚げされたスワイガニの雄のこ。雌はセイゴガニと呼ばれ、大きさがなく味にも違いがあります。越前がにには、長い脚にぎゅり詰まった身が繊細で甘みがあり味わい深いのが特徴。セイゴガニはふんわりとした食感の外子とろけるような旨み内子が美味。セイゴガニの漁期は1月10日まで。どちらにもブランドの証として黄色いタグがついています。水揚げ港ならではの新鮮な味を堪能してみよう!

## 甲羅

濃厚でコクのある「カニミン」。ミソを食べた後に日本酒をいれる「甲羅酒」も格別。



## 爪

カニ足の中でも運動量が多い爪はボリュームはもちろん、甘みが際立つ味わい。



## タゲ

越前がにの証。裏面には水揚げされた漁港名が。三国町なら「三国港」と記されています。



## 足

茹でる以外に、カニ刺し、天婦羅、焼きガニなど料理方法はいろいろ。



## 黒いツブツブ

海の生物の卵。これがたくさんついているカニは、エサが豊富な場所にいた証で、良いカニといえます。



## あつあつがおいしい!!

お食事処 はまさか ☎0776-82-8883

新鮮さが自慢のお食事処。セイゴガニの内子と外子、カニ身を一緒に炊き込んだ釜飯は、噛むほどに甘みが出てくるおいしい。



北前船の歴史が残る 三国湊町

三国湊町には、北前船の残した歴史・文化だけでなく建造物が数多くあります。豪商の面影を伝える旧岸名家、大正ロマンを感じさせる旧森田銀行本店など、歴史と魅力があふれている町を散策してみませんか?



アクセス

- ・北陸自動車道丸岡ICまたは金津ICから約25分
- ・JR福井駅からえちぜん鉄道で三国駅まで約50分
- ・JR芦原温泉駅から京福バスで約25分

## 越前蟹の坊 ☎0776-82-3925

越前がにのオブジェが目印のお食事処。カニの井物からフルコースまで、予算に応じた豊富なメニューがうれしい。

## 店先で茹でます



## 炭火で焼くカニ身 味も香りも上々

予約時間に合わせて茹で上げるなど、それぞれの料理にこだわりが…。大正時代の面影そのままのお座敷でゆっくり味わえます。

## 料理茶屋 魚志楼 ☎0776-82-0141

MAP●P32-2D  
 図坂井市三国町神明3-7-23  
 図11:30~14:00/18:00~22:00  
 図不定休  
 図カニフルコース…16,800円~



フタをあけるとカニ身がぎゅり、そして磯の香りがふわっと…。カニのうまみが染み込んだご飯が美味。

## カニ釜飯が一番人気!

お食事処 とりや ☎0776-82-3413

MAP●P32-2D  
 図坂井市三国町神明2-1-2  
 図11:00~14:00  
 17:00~23:00  
 図不定休  
 図カニ釜飯…1,260円



ズワイガニを丸ごと使ったカニ井は、器からはみ出るほどのボリューム。カニミンのうまみも十分味わえる一品。

## お食事処 田島 ☎0776-81-7800

MAP●P32-2D  
 図坂井市三国町権1-17-42  
 図11:30~15:30(L.O.) 17:00~19:30(L.O.)  
 図木曜日 図カニ井…5,000円



## 冬期限定 豪快なカニ井

お客様の顔を見てから料理するとうご主人。寿司も人気だが、冬の季節ならではのカニ鍋は特に好評。

お食事処 与平 ☎0776-82-0273

MAP●P32-2D  
 図坂井市三国町神明2-1-20 図11:00~22:00  
 図水曜日 図カニフルコース…16,000円(税別)~

## 網元から仕入れる 茹で立てカニ料理

