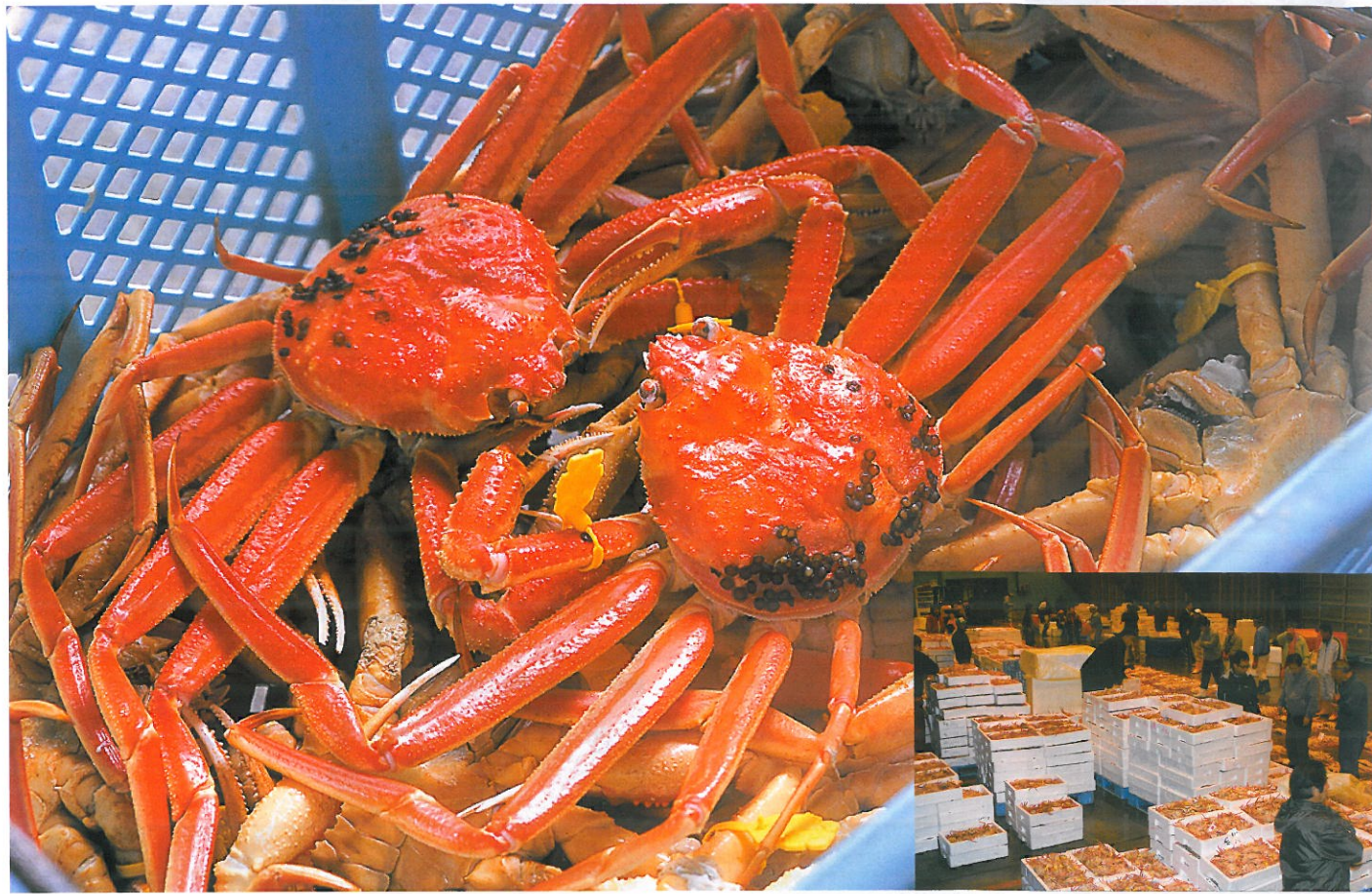


04 カニ加工品



福井の冬と言えば、「越前がに」。福井県の代名詞とも言える特産品の代表格で、毎年、皇室にも献上されています。11月6日の解禁日には、越前港や三国港など、福井県内の漁港が大賑わい。いかつい顔に堅い甲羅、鋭い爪のその奥には、食べるものを黙らせ、至福の喜びに変える、日本一の味覚があるのです。

一見、淡泊に感じる「越前がに」の身ですが、食べてみると瑞々しい上に適度な脂と甘みを感じられます。それは一度食べたら忘れられなくなる味だと多くの人が絶賛しているほど。格別なうま味のあるカニみそや、内子（卵巣）や外子（卵）など、独特な食感やうま味を味わうことができます。

01 越前がに



三国港で水揚げされた新鮮な越前がにを、注文を受けてからボイルしております。皇室への献上もさせていただいており、その品質の良さは進物用として高い評価をいただいております。

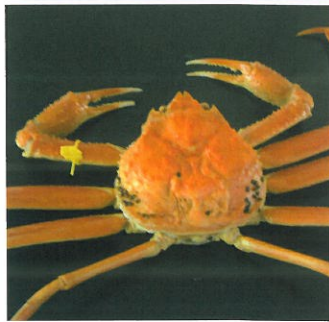
参考金額：15,750円（税込）
 内容量：約0.8～0.9kg前後
 消費期限：着後4日間
 取扱期間：11月中旬～3/20

株式会社 やまに

当やまに水産は古くから、三国港仲買業者としての資格を持ち、三国の水産業に携わっています。仲買業者だからこそ仕入れることができ、どこよりも新鮮で質の良い海産物をお客様にお届けします。

〒913-0063 坂井市三国町安島64-1
 TEL.0776-81-3420 FAX.0776-82-6207
 E-mail info@yamanisuisan.com
 ホームページ <http://www.echizenkaninokura.yamanisuisan.com>

02 指折れ越前がに



三国港で水揚げされた新鮮な越前がにを、注文を受けてからボイルしております。指が折れていても味はまったく問題なく召し上がれます。ご自宅用にも、手軽に越前がにを…とお考えの方におすすめ。

参考金額：15,750円（税込）
 内容量：約1.0kg前後
 消費期限：着後4日間
 取扱期間：11月中旬～3/20

株式会社 やまに

当やまに水産は古くから、三国港仲買業者としての資格を持ち、三国の水産業に携わっています。仲買業者だからこそ仕入れることができ、どこよりも新鮮で質の良い海産物をお客様にお届けします。

〒913-0063 坂井市三国町安島64-1
 TEL.0776-81-3420 FAX.0776-82-6207
 E-mail info@yamanisuisan.com
 ホームページ <http://www.echizenkaninokura.yamanisuisan.com>

03 越前かに(ボイル) 商標登録第2134545号



相木魚問屋は、越前かにを初めて全国の名だたる市場に出した魚問屋として、頑固なまでにその味にこだわってまいりました。

参考金額：20,000円(税込)
内容量：約1kg
消味期限：製造日より3日
取扱期間：11/8~3/20

株式会社 相木魚問屋

「越前かに」「越前かにの名付け親」「越前かにの日」は株式会社相木魚問屋の商標登録です。

〒914-0061 敦賀市蓬萊町16-11
TEL.0770-22-0645 FAX.0770-23-3353
E-mail aikiuodonya@kind.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.aiki-uodonya.com/>

04 せいこかに(ボイル)



「せいこかに」とは「越前かに」(ずわいかに)の雌のことで、漁期が短く、かたちは小さいがミソ・内子の味は格別です。

参考金額：2,000円(税込)
内容量：約150g
消味期限：製造日より3日
取扱期間：11/8~12/30

株式会社 相木魚問屋

「越前かに」「越前かにの名付け親」「越前かにの日」は株式会社相木魚問屋の商標登録です。

〒914-0061 敦賀市蓬萊町16-11
TEL.0770-22-0645 FAX.0770-23-3353
E-mail aikiuodonya@kind.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.aiki-uodonya.com/>

05 越前がにお薦めセットA



越前ずわいがに1杯+せいこかに3杯のセット

参考金額：12,000円(税込)
内容量：1セット
消味期限：商品到着後2日間
取扱期間：11~1/15頃

株式会社 かねいち水産

福井県越前町の魚・かに問屋です。地元の旅館さんをはじめ、主要都市の卸売り市場に、福井県内で揚がる鮮魚を卸販売しています。

〒916-0426 丹生郡越前町米ノ62-75-1
TEL.0778-39-1122 FAX.0778-39-1037
E-mail shop@kaneichi-suisan.co.jp
ホームページ <http://kaneichi-suisan.co.jp>

06 越前がにお薦めセットB



越前ずわいがに1杯+せいこかに3杯のセット

参考金額：18,000円(税込)
内容量：1セット
消味期限：商品到着後2日間
取扱期間：11~1/15頃

株式会社 かねいち水産

福井県越前町の魚・かに問屋です。地元の旅館さんをはじめ、主要都市の卸売り市場に、福井県内で揚がる鮮魚を卸販売しています。

〒916-0426 丹生郡越前町米ノ62-75-1
TEL.0778-39-1122 FAX.0778-39-1037
E-mail shop@kaneichi-suisan.co.jp
ホームページ <http://kaneichi-suisan.co.jp>

07 越前かにカレー



日本海の荒波に育った新鮮な越前がにとじっくりと煮込んだスパイシーなカレーとの絶妙な味のハーモニーを是非ご堪能ください。

参考金額：630円(税込)
内容量：210g
消味期限：1年
取扱期間：通年

クッキング福井株式会社

健康、安心、安全をモットーに、自然の食材をふんだんに使った商品を真心を込めて提供いたします。

〒916-0047 鯖江市柳町3丁目5-15
TEL.0778-51-6515 FAX.0778-53-0732
E-mail cooking@rp.ttn.ne.jp
ホームページ <http://www.cookingfukui.com/>

08 越前かにめし



珍味として喜ばれるせいこかにの卵巣、みそをほぐして炊き込んだご飯にかにの身をトッピングしました。

参考金額：1,100円(税込)
内容量：1食
消費期限：販売日の23時
取扱期間：通年

株式会社 番匠本店

明治35年創業。福井の駅弁の老舗です。「駅弁は思い出産業」をモットーに福井の食文化をお届け致します。

〒918-0806 福井市高木町83-18
TEL.0776-57-0849 FAX.0776-57-0870
E-mail info@banjyo.jp

09 かにめし



日本海味の極み。蟹独特の風味が最高です。

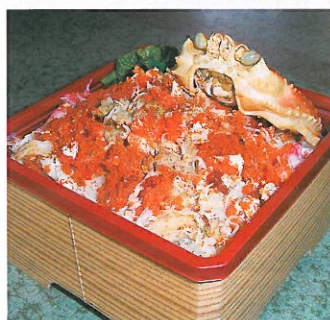
参考金額：1,000円(税込)
内容量：400g(容器含)
消味期限：48時間(2日間)
取扱期間：通年

株式会社 海の恵み

ふるさとの海の恵みを、一人でも多くの方のもとへとどける事もモットーに頑張っております。

〒910-1135 吉田郡永平寺町松岡室23-1-1
☎0120-27-3938 TEL.0776-61-0500 FAX.0776-61-0517
E-mail info@umi-megumi.com
ホームページ <http://umi-megumi.com/>

10 せい子かにめし



越前がにのメス「セイコガニ」を丸ごと一匹使ったかにめしです。

参考金額：1,365円(税込)
内容量：1折
消味期限：1日
取扱期間：11/10～3月末

有限会社 いけす割烹 雅

店内に大型イケスあり。旬の若狭の魚貝類が群泳。若狭ふぐ、越前がにが予約なしで食べれます。

〒917-0058 小浜市香取107
☎0120-63-1678 TEL.0770-53-1678 FAX.0770-53-1639
E-mail miyabi@wakasa-miyabi.com
ホームページ <http://www.wakasa-miyabi.com>

11 マーメイド印 紅ずわい蟹 脚肉ほぐしフレッシュパック



兵庫県香住港で水揚げされた紅ずわいがにをチルドの状態のパックしました。かに本来の味そのままのこだわり缶詰です。

参考金額：1箱6年入り3,900円(税込)
内容量：1缶固形量75g
消味期限：製造日より3年
取扱期間：通年

福井缶詰株式会社

食品の安心、安全、品質を第一に厳選した原料だけを使用し、独自の技術力により、高品質でこだわりの商品を提供しております。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目1-3
TEL.0770-52-3450 FAX.0770-53-1271
E-mail mermaid@fukuican.co.jp
ホームページ <http://www.fukuican.co.jp/>

