

活松葉がに

これぞ本場！香住の産地限定

「松葉がに」とは山陰で獲れる「ズワイガニ（オス）」のブランド名でその名は高級ズワイガニの代名詞とされています。
兵庫県北部の松葉がにといえば、香住（香住港、柴山港）が有名です。
香住で水揚げされた厳選の松葉がにをぜひご堪能ください。



新鮮さ抜群！！
高級松葉がに

冷蔵 商品番号 H-1

活松葉がに(700g)12,500円(税別)

冷蔵 商品番号 H-2

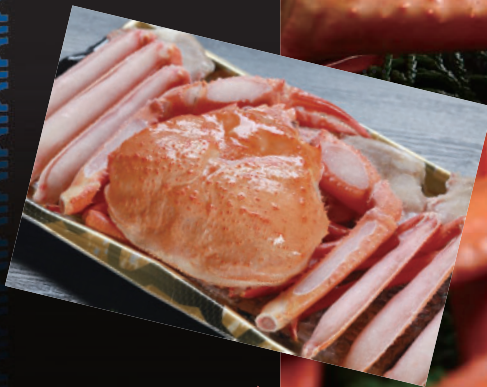
活松葉がに(1kg)20,000円(税別)

※タグ付き（水揚げ港や漁船によりタグの色は異なります。）
柴山港（ピンク） 香住港（緑） 一部漁船にて設けているタグ（白）
※上記以外のサイズに関してはお電話にて承っております。

香住ガニ

山陰日本海香住港 蟹ツウ御用達

兵庫県山陰香住港と言えば松葉がに（ズワイガニ）が有名ですが、日本海の深層水で育った紅ズワイガニも隠れた逸品で、関西で唯一、香住漁港のみで水揚げされるため「香住ガニ」と呼ばれブランド化されています。紅ズワイガニは鮮やかな赤みのかかったオレンジ色でゆでると濃い赤色になります。棲息場所もズワイガニの水深200mぐらいに対し、約1,000mに及ぶ深海性のガニです。磯の香りがいっぱい濃厚な味わいをお試ください。



冷蔵 商品番号 A-1

ゆで香住ガニ(700g)4,000円(税別)

冷凍 鍋用 商品番号 A-2

調理済み香住ガニ(1匹分) ...4,000円(税別)

みずみずしく、
甘くてジューシー

お手頃価格で
超お得！！

※ズワイガニにはオリジナルのカニすき
出汁（濃縮タイプ）が付属します。

ズワイガニ

蟹のプロが仕入れています！

オホーツク海で漁獲された身入りの良いズワイガニを蟹のプロが厳選して仕入れています。
独特の甘みや旨みをお楽しみください。

冷凍 商品番号 G-1

ズワイガニ生足(3L6肩・3～4人前) ...9,800円(税別)

冷凍 商品番号 G-2

調理済みズワイガニ(1kg・3～4人前) ...5,800円(税別)

