

報道関係者各位
プレスリリース

2023年8月16日
休暇村竹野海岸

**関西で唯一の水揚げ香住港ブランド蟹「香住蟹」が9月1日漁解禁
休暇村竹野海岸では、殻をむく手間いらずの「むき香住蟹フルコース」が9月11日より新登場
～1日限定20食！お1人様につき香住蟹をたっぷり2杯使った贅沢コースです～**

山陰海岸国立公園内に立地し、入江を見下ろす小高い丘に建つリゾートホテル「休暇村竹野海岸」(所在地：兵庫県豊岡市竹野町1047、支配人：青木 淳)では、ブランド蟹「香住蟹」が9月1日の漁解禁にあわせて、1日限定20食で、香住蟹が2杯付いてくる「むき香住蟹フルコース」を9月11日より提供します。予め1杯の茹で香住蟹の殻を食べやすいようにむき身にしご用意します。



香住蟹の漁が9月1日いよいよ解禁します

◆関西で唯一、「香住漁港」だけ水揚げされる「紅ズワイガニ」

「香住漁港」は、休暇村から直線距離でわずか10キロの至近距離。そこで水揚げされた紅ズワイガニの中から厳選したものを『香住蟹』と称し、ブランドタグが付けられます。

紅ズワイガニは、水深800～2,000mの海底に生息し、ミネラルが豊富な海洋深層水で育ちます。みずみずしく繊細かつ上品な甘みが特徴です。

沖合50キロ～100キロの主漁場。香住漁港の漁船は小型船が多く、漁場から日帰りが可能なため鮮度が落ちないのが特徴。同町のふるさと納税返礼品でも一番人気です。



◆どう違うの？香住蟹と松葉蟹

<香住蟹>

漁法：蟹カゴ漁（右図）

直径 1m30cm・高さ 80cm 円形のカゴ。カゴには直径 30cm の穴があり保護のため、メスや小さい蟹が逃げられるように工夫がされている。

生態：水深 800～2000m 級の深海に生息

漁期：9月1日～翌5月31日

<松葉蟹>

漁法：底引き網漁

生態：水深 200～400m 付近に生息

漁期：11月6日～翌3月20日（オス） / 11月6日～翌1月10日（メス）



香住蟹漁：ロープに 80 個程カゴを付け、エサの冷凍サバを入れて沈める

◆今年新登場のコース、茹で蟹 1 杯むいちゃいました！

「むき香住蟹フルコース」

蟹の殻をむく手間なく、楽に美味しく香住蟹を楽しむことができる「むき香住蟹フルコース」が 1 日限定 20 食で新登場。香住蟹 2 杯付きで、そのうち姿茹で 1 杯を捌いて甲羅に盛り付けたむき身でご提供します。

期間：2023 年 9 月 11 日～2024 年 1 月 7 日

料金：お 1 人様 1 泊 2 食 28,000 円（税込・入湯税別）

※平日 1 室 2 名利用時の料金



◆休暇村竹野海岸

山陰海岸の、入江を見下ろす小高い丘に休暇村竹野海岸があります。夏の烏賊、秋には香住蟹、そして冬には松葉蟹。さらに但馬牛と、1 年を通じて地域のグルメをお楽しみいただけます。ホテルの敷地内には、プライベートビーチのような海水浴場があるキャンプ場もあります。

所在地：〒669-6201 兵庫県豊岡市竹野町竹野

支配人：青木 淳

URL：<https://www.qkamura.or.jp/takeno/>



◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35 か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村 竹野海岸

担当：西口・北村

TEL：0796-47-1511

FAX：0796-47-1512

MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp