

報道関係者各位
プレスリリース

2023年10月18日
休暇村竹野海岸

【松葉がに選別日本一！】11月6日、冬の味覚の王様「松葉がに」漁解禁
休暇村竹野海岸では「松葉がに」をお1人様につき贅沢に2杯使用したフルコースを提供
～殻剥きの手間要らず 茹でがにむき身コースもご用意～

山陰海岸ジオパーク内に立地し、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、11月6日よりブランド蟹・松葉がにの漁が解禁となるのに合わせて、活け松葉がにをお1人様につき2杯使用した「活け松葉蟹フルコース」を11月7日より提供します。



「タグ」は基準を満たしたかににだけ付けられるブランドの証

◆この時期しか味わえない贅沢。いよいよ松葉がに漁解禁

丹後～隠岐の島の山陰沖が主漁場で、水揚げされた雄のズワイガニは「松葉がに」と呼ばれ、仕分け人により、定められた条件を満たしたかにのみタグが付けられ、港ごとにブランドの証として緑・ピンク・青の色分けされています。

- 【香住漁港】大型船3隻、中小船3隻
- 【柴山漁港】大型船7隻、中小船1隻
- 【津居山漁港】大型船5隻、中小船7隻



◆「松葉がに選別日本一！」柴山漁港の厳格な松葉がにの選別基準

漁港ごとに選別基準は異なりますが、特に目利きが厳しいのが柴山漁港。細かくランク分けされるかにの区分は 300 を超えます。漁師が船内で大まかに選別した後、港で漁船専属の選別人が仕分けします。朝の競りに合わせて水揚げ量多い日は深夜から作業が始まり、重さ・硬さ・色などの区分要素から素早く仕分けられる様子はまさに「神業」。かにの本場、但馬の松葉がにブランドを牽引します。



◆活け松葉がにをたっぷり2杯！「活け松葉がにフルコース」

但馬産「松葉がに」のみを1人様に2杯使用。本コースのみ茹でがには、茹でたてをご提供します。その他に、花咲くかにに刺し・かにすき鍋・かに味噌甲羅焼・かに炭火焼・茶碗蒸し・かに足天婦羅、かに雑炊等、松葉がにブランドを堪能できるフルコースです。

期 間：2023年11月7日（火）～2024年3月20日（水）

料 金：1泊2食 56,000円（平日2名1室利用時／税込・入湯税別）



◆かにの殻剥き手間いらず！姿茹でがにをむき身にした「むきタグ付きかにづくしコース」

かにの殻を剥く手間なく、楽に美味しく松葉がにを楽しむことができるお料理コースが新登場。姿茹でがにを1杯捌いて甲羅に盛り付けたむき身をご提供します。（茹でがに以外は地元産ではございません。）

期 間：2023年11月7日（火）～2024年3月20日（水）

料 金：1泊2食 46,000円（平日2名1室利用時／税込・入湯税別）



◆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や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