

報道関係者各位  
プレスリリース

2024年10月8日  
休暇村 竹野海岸

**冬の味覚の王様「松葉がに」が11月6日解禁！  
休暇村竹野海岸では、3シーズンぶりに究極の松葉がに「番がに」をご用意  
～ 食べ方はお客様のフルオーダーでご提供します ～**

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、ブランド蟹「松葉がに」の漁が解禁となるのに合わせて、「究極の松葉がに」を余すことなく、部位ごとにお客様のお好みの食べ方で提供する「活け番がにフルコース」を11月15日より提供します。



**◆松葉がに「選別日本一」は柴山港**

但馬には津居山港、香住港、柴山港、浜坂漁港の4つの漁港があり、各漁港では厳格な松葉がにの選別を行っています。なかでも柴山港は日本一細かな選別を行っており、買い手の要望に応じています。港で漁船専属の選別人がランク分けするカニの区分は300を超えます。

**◆松葉がにのランク分け**

脱皮を終えて甲羅が硬くなったカニは、身入り率が高く、ハズレが少ないのが特徴です。カニは身入り率によってランク分けされており、「堅がに」は最高ランクの蟹とされており、休暇村竹野海岸では「堅がに」を提供しています。

また「堅がに」の中でもサイズにより4種類に分けられ、「番がに」1.2kg以上「出がに」1~1.2kg「沖がに」800g~1kg「箱がに」800g未満と呼ばれます。

◆究極の松葉がに「番がに」の称号

厳格な選別をしたなかで、指揃いであることはもちろん、甲羅の大きさが13~15cm、重さが1.2kg以上等の基準を全てクリアし「銘柄」として「1番」~「7番」という番号のみで呼ばれていた事から「番がに」と名付けられた究極の松葉がにです（現在は番号ではなく「大/中/小」と重さで選別されています）。

漁師が一航海で水揚げした数百~千匹程の松葉がにの中から数枚程度しか出ないため、希少価値が高く高値で取り引きされます。また一般的にはほとんど姿を見せない幻の松葉がにです。



◆めったにお目にかかれない「活け番がに」をせり落としてお客様に提供！それゆえに時価販売！【1日5食限定】活け番がにをお好みの食べ方で堪能できる「活け番がにフルオーダーコース」

究極の松葉がに「番がに」をお1人様一杯ご用意。お好きな調理法（刺・焼・鍋・天婦羅）を部位ごとにお選びいただけます（カニ味噌は甲羅焼きにて提供）。

期間：2024年11月15日~2025年3月22日

※12/25~1/12は除く

※2週間前までに要予約

※1日5食限定

料金：時価（1泊2食100,000~200,000円）

※天候・海流によりせりが行われずご用意できない場合があります。

予約：お電話にて承ります。

休暇村竹野海岸 TEL 0796-47-1511



上図：番がに  
下図：提供方法イメージ  
（画像の蟹は活け松葉がに）

【オーダー例】

◆提供方法

- 1 お食事前に、お客様に召し上がっていただく番がにをご披露。
- 2 部位ごとに刺身、焼、鍋、天婦羅の4つから料理方法を選んでいただきます。  
※茹で蟹はできません（1杯まるごととは可能）
- 3 夕食時お客様よりお声がけいただいたタイミングでお料理を提供致します。



◆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。

春の海老、夏の烏賊、秋は香住蟹、そして冬には松葉蟹。

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、冬でも営業するオートキャンプ場があります。

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：岡西 西口

TEL：0796-47-1511

FAX：0796-47-1512

MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp