

# これが「加賀カニごはん」です

加賀市橋立港で水揚げされた貴重な香箱ガニ(雌のスワイガニ)を一杯(一匹)使った各店こだわりの「カニごはん」に、旬の野菜や魚を使った小鉢五品、味噌汁、献上加賀椿茶、デザート&コーヒーが付いた、加賀市ならではの上品なOMOTENASHIカニごはん膳。今回の料理のために地元作家が新たに作り下ろした山中漆器(お盆・汁茶碗)、九谷焼(小鉢皿一式、加賀椿茶敷き皿)に盛り付けているので、見た目も楽しんでいただけたらと思います。

## カニごはん

メイン料理は、火を使って調理する各店オリジナルの「カニごはん」。香箱ガニ一杯を使用し、地場産のコシヒカリと混ぜ合わせて食べます。

## 海鮮味噌汁

地場産の味噌をはじめ、魚介類や野菜を使用した味噌汁。作り下ろしの山中漆器の吸物椀に上品に盛り付けられます。



※写真は、一例です。

## 小鉢五品

和え物(左奥)、揚げ物(中央奥)、酢の物(右奥)、焼き物(左前)、香の物(右前)が九谷焼小鉢にそれぞれ盛り付けられます。

## デザート&コーヒー(紅茶)

食後に登場するのが、半月型で提供されるデザート&コーヒー。

## 献上加賀椿茶

加賀では、お茶といえば椿茶。芳しい香りが特徴の献上加賀椿茶が、特注の九谷焼のグラス受けとともに提供されます。



## 【英語表記】 KAGA CRAB GOHAN

### 【ルール】

- 正式名称は「加賀カニごはん」とする
  - 英語表記は「KAGA CRAB GOHAN」とする
  - 加賀市橋立港で水揚げされた貴重な香箱ガニ(雌のスワイガニ)を一杯(一匹)使用する
  - カニごはん膳の内容は火を使ったカニごはん、小鉢(五品)、味噌汁、献上加賀椿茶および食後のデザート&コーヒー(紅茶)とする。作り下ろしの山中漆器(半月型のお盆)に盛る
  - カニごはんは香箱ガニと地場産のコシヒカリを使用し、カニごはんを混ぜて食べるスタイルにする。火を使う。各店のカニごはんは、毎年改良する
  - 小鉢は各店が創意工夫した以下の五皿とする(地場産食材を使用する。料理内容は季節等に応じて自由に変わっても良い)
    - 和え物→季節の野菜を使用
    - 揚げ物→旬の魚と季節の野菜を使用
    - 酢の物→旬の魚と季節の野菜を使用
    - 焼き物→季節の野菜を使用
    - 香の物→季節の野菜を使用
- 作り下ろしの九谷焼に盛る

プロデューサーが語る「加賀カニごはん」

# 加賀温泉郷に泊まって 昼食に「加賀カニごはん」を

2015年3月14日、北陸新幹線が開業しました。日本有数の温泉地・加賀温泉郷(山代温泉、山中温泉、片山津温泉)を抱える加賀市にとって、関東圏マーケットを取り込む千載一遇のチャンスです。加賀は温泉では有名ですが、食はそれほどありません。今回、新・ご当地グルメを開発することになったのは、食で加賀を訴求する狙いがあるからです。

食材は「香箱ガニ」に着目しました。雌のスワイガニを石川県では「香箱ガニ」、福井県では「セイコガニ」と呼んでいます。雄のスワイガニに比べ小ぶりですが、茶色の外子と呼ばれるつぶつぶの卵、カニミに包まれたオレンジ色の内子を持ちます。小さな分だけ味わいは濃厚で、旨みもたっぷり。しかし、資源保護の観点から、漁期は毎年11月～12月と短いのです。

これまで11月～12月にしか出回らなかった貴重な香箱ガニを、通年で食べられるようにしたのが「加賀カニごはん」です。加賀を代表する各店の料理人が、それぞれ個性あるカニごはんを完成させました。食数限定の提供ですが、食べた方には絶対後悔はさせません。加賀温泉郷に泊まり、ぜひ昼食に「加賀カニごはん」を。(談)



ヒロ中田  
空飛ぶご当地グルメプロデューサー  
(じやらんりサーチセンター)  
全国で50以上の新ご当地グルメをプロデュース。



## 香箱ガニの魅力

漁期・漁獲量ともに限られる香箱ガニは、昔から愛されてきた貴重な食材です。今回は料理人たちの自由なアイデアによって、これまでの調理法とは全く違う、新しい香箱ガニ料理が完成し、私たちとしても嬉しく思います。



## 九谷焼の魅力

全て手描きにこだわり、伝統的な古九谷の絵柄を継承しながらも、どんな料理にも合うように色や配置に気を配りました。



※写真は今回作り下ろした小鉢皿一式と加賀椿茶敷き皿



## 山中漆器の魅力

全国一の木地挽物職人技術による、強度や軽さ、断熱性、また木目の美しさや滑らかな口ざわりを、手に感じてください。



※写真は今回作り下ろしたお盆と吸物椀

加賀カニごはん推進協議会 〒922-8622 石川県加賀市大聖寺南町二1  
Tel.0761-72-7900 Fax.0761-72-7991

【加賀カニごはん推進協議会】出店7店舗、加賀市、加賀まねびと交流協議会、加賀市観光交流機構、石川県漁業協同組合加賀支部、加賀市橋立港漁業人組合、加賀農業協同組合、株式会社リクルートライフスタイル  
www.kagakanigohan.com

加賀市の新・OMOTENASHIと当地グルメ

# 加賀カニごはん

2015年4月1日(水) デビュー 7店舗全店 1,800円(税込)

九谷焼と山中漆器の器に盛り付けた香箱ガニ(雌スワイガニ)おもてなし膳

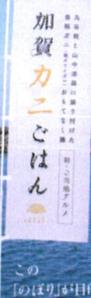


加賀カニごはん推進協議会

# 「加賀カニごはん」が食べられるお店

現在加賀市で「加賀カニごはん」が食べられるのは、こちらの7店舗。どのお店にしようか迷ったら、食べ比べをするのもオススメです。

香箱ガニとれる橋立漁港



この「のほり」は目印

## 三 カーサフォルトウーナ〜幸せになる店〜 (加賀温泉泉周辺) サラダ風カニリゾット



- ①左奥にある自家製の香箱クラブソルトをお好みにかけてみて。
- ②旬のフルーツとシフォンケーキのバリエーション。
- ③オーナーシェフ 山口丈範さん

☎0761-74-5088  
石川県加賀市作見町18-7  
☎ 昼 11:30~14:30  
夜 18:00~22:00  
☎ 月曜・第3日曜  
☎ 20台 ☎ 28  
☎ JR加賀温泉駅から徒歩約10分

加賀ベジタリアンが香箱ガニの可能性を切り拓く。コシヒカリ玄米を使用した野菜たっぷりのカニリゾット。地元産ゆずと唐辛子で作った自家製のゆず胡椒が、香箱ガニの旨みたっぷりの熱々マトソースによく合わり、ピリっとした風味が食欲をそそります。



食数限定 / 予約可

## 六 ホテル アローレ「竹翠」 (片山津温泉) あんかけカニオムめし



- ①香箱ガニのものをカニ酢で味わうことも可能。
- ②季節のバリエーションデザート。
- ③料理人 菊池正憲さん

☎0761-75-8000  
石川県加賀市柴山町と5-1  
☎ 昼 11:30~15:00  
夜 17:30~22:00  
☎ 年中無休  
☎ 285台(ホテルアローレ駐車場)  
☎ 80  
☎ 片山津ICから車で約5分、JR加賀温泉駅からタクシーで約15分

とろみあんがカニとご飯をマクナング。薄焼き卵に綺麗に包まれた和風バターライスと、香箱ガニの味噌と身を混ぜ合わせ、外子がたっぷり入ったカニあんをかけて食べます。旬の野菜もしっかり食べられるように、野菜チップなどに盛り付けています。



食数限定 / 予約可

## 一 加賀料理 ばん亭 (大聖寺) 2つの味のカニ粥



- ①生薑あんや薬味をかければ、また違った味わいに。
- ②ヘルシーな豆乳シヨウロームステーキ。
- ③料理人 水口龍さん

☎0761-73-0141  
石川県加賀市大聖寺東町4-11  
☎ 昼 11:00~13:30(LO) / 夜 17:00~21:30(LO)  
☎ 水曜 ☎ 乗用車30台、大型バス2台 ☎ 100 ☎ JR大聖寺駅から徒歩約5分、JR加賀温泉駅からキャンパス海まわり「JR大聖寺駅 加賀市役所」下車、徒歩約5分

優しくてホッとさせる、老舗料亭のカニ粥。「疲れがたまってきた旅行者にもホッとさせて食べただけのように」という優しい気配により誕生した2つの味わいが楽しめるカニ粥。カニパウダー入りのお粥に、たっぷりのカニの身を混ぜ入れる何とも贅沢な一杯です。



食数限定 / 予約可

## 四 けんさん亭 (山中温泉) カニ茶めし&カニ雑炊



- ①地元の食材だけでなく、調味料も地産産物を使用。
- ②加賀市名物・吸殻船を使用したプリン。
- ③店主 高橋玄雄さん

☎0761-78-0559  
石川県加賀市山中温泉本町2-ナ28  
☎ 昼 11:00~14:30  
夜 17:00~21:00  
☎ 火曜 ☎ 3台 ☎ 40  
☎ JR加賀温泉駅からキャンパス山まわり「山中温泉 菊の湯・山中産」バス停下車、徒歩約2分

見た目も味も楽しめる、2種類のカニごはん。加賀棒茶で蒸した茶飯、その場で火にかける雑炊。各々をカニの身と一緒に味わいます。茶飯には濃厚な卵黄の山中醤油漬、雑炊には山中醤油でつくる自家製ばん餅がよくマッチし、味の変化を楽しめます。



食数限定 / 要予約

## 七 加賀片山津温泉総湯 まちカフェ (片山津温泉) カニフリット丼



- ①さりげないイタリアン風な演出と味わいに注目。
- ②地元牧場の牛乳で作るパンナコッタやケーキ。
- ③シェフ 西由泰さん

☎0761-74-0550  
石川県加賀市片山津温泉Z65-2  
☎ カフェ10:00~22:00  
☎ 昼 11:30~14:00  
☎ 夜 18:00~22:00  
☎ 木曜 ☎ 50台(加賀片山津温泉総湯駐車場) ☎ 40  
☎ 片山津ICから車で約10分、JR加賀温泉駅からキャンパス海まわり「片山津温泉総湯」バス停下車、徒歩すぐ

イタリア風のカニごはんでおもてなし。橋立漁港を思わせる浜焼きの演出が楽しい。内子入りの天つゆをふんわり食感のカニフリット丼にかけて、その次にはイタリア料理の定番・アクアパッツァ(魚介のスープ)をかけて天茶漬風風味に味わいます。



食数限定 / 要予約

## 二 くいもん家 ふるさと (加賀温泉駅前) カニ寿司5種盛り



- ①加賀棒茶あかけや野菜手まり、かき揚げ等のアイデア寿司。
- ②加賀の蜂蜜と旬のフルーツのあんがっつ。
- ③店長 角出大介さん

☎0761-73-1135  
石川県加賀市小菅波町11-55  
☎ 昼 11:00~14:00  
夜 17:00~24:00  
☎ ランチ火曜定休  
☎ 40台 ☎ 100  
☎ JR加賀温泉駅から徒歩約2分

自由な発想のカニごはん、5種類の楽しみ方。石焼きでじっくり焼いた香箱ガニやカニ醤油ソースを盛り付けるのは、ちらし、焼き、サラダ、かき揚げ、笹蒸し寿司という工夫を施した5種類の酢飯。店主が選りすぐった山中漆器に盛り付けられ、見た目も華やかです。



食数限定 / 予約可

## 五 割烹 加賀 (山代温泉) ひつまぶし風石焼きカニめし



- ①かわいい温玉「なむむらん」をかき揚げマイルド風味に。
- ②自家製シフォンケーキとアイスクリーム。
- ③代表代行 中村綱さん

☎0761-76-0469  
石川県加賀市山代温泉栢原5-273  
☎ 昼 11:00~14:00  
夜 17:00~23:00  
☎ 火曜 ☎ 5台 ☎ 50  
☎ JR加賀温泉駅からキャンパス山まわり「片山津温泉・湯山入湯」バス停下車、徒歩約7分

音と匂いが食欲をそそる石焼きカニごはん。香ばしい匂いが食欲をそそる、カニミソや内子がたっぷり入った石焼きカニめし。そのまま食べるだけでなく、薬味を加えたり、カニ殻でつついたダシをかけてひつまぶし風にしたりと、3度味わえるカニごはんです。



食数限定 / 予約可

## 「加賀カニごはん」食べ歩きマップ



※記載内容は、2015年4月20日現在の情報に基づいています。よって、時間の経過とともに変更になる場合もあります。掲載写真と実際の料理内容が異なることもありますので、あらかじめご了承ください。