



小松市イメージキャラクター「カブッキー」

TAKE FREE

(2016.3)

『フリーペーパー食べまっ誌：小松名物 かに甲羅揚』

□企画・発行：小松名物 かに甲羅揚推進委員会 □協力：(株)こまつ賑わいセンター

小松名物

かに甲羅揚

小松の味覚情報誌

TAKE FREE

フリーペーパー食べまっ誌

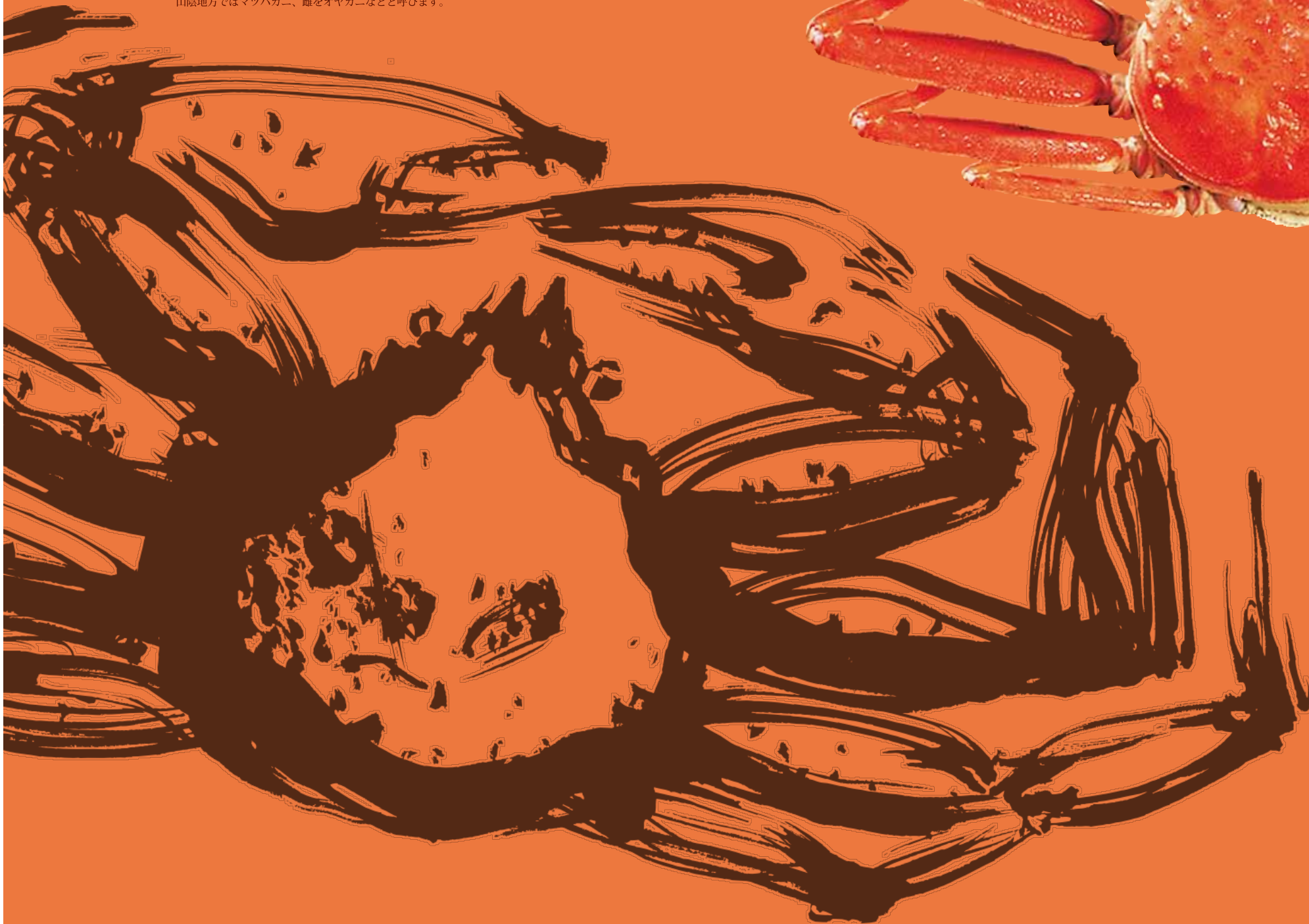
日本海の幸
冬の味覚の王様と言えよ！



カニ百科事典「カニペディア」

kanipedia

石川ではズワイガニの雌をコウバコガニといいます。子を持っているから子箱、日本海の香りを秘めているから香箱、など諸説があります。福井ではエチゼンガニ、雌をセイコ、山陰地方ではマツバガニ、雌をオヤガニなど呼びます。



小松名物

日本海の幸 冬の味覚の王様

かに甲羅揚

か

この甲羅揚は、今から50年ほど前、「安宅の関 長沖」で鱧鍋を食べていたお客の「冬の季節に、何か変わったメニューができないか？」の一言から始まりました。

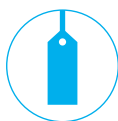
お客からの注文に店主は、ある大学教授が書いた随筆にヒントを得、店の料理人に、かにの甲羅揚づくりを指示。

当時、北前船で料亭文化が育まれていた小松の料亭・料理店にこのかにの甲羅揚が広がり、現在に至っています。

「かに甲羅揚」の定義

- ・ かにの甲羅を使用すること
- ・ 小松市内で提供すること

いっぺん、食べまっし！



かのう 加能ガニ

加能ガニ（石川産ズワイガニ）は石川県沖で水揚げされた「ズワイガニ」のこと。橋立漁港を筆頭に金沢港など、加賀、能登の漁港で水揚げされたものは青色のタグが付けられています。



安宅の関 長沖

『かに甲羅揚』1,100円・1,600円
 コース料理(4,000円)・持ち帰り用・発送用
 (1,100円・1,600円、発送用は11/7~3/31限定*要予約)

ズワイガニの身をふんだんに使
 い、ふんわりと仕上げた長沖秘伝
 の甲羅揚をどうぞご賞味くだ
 さい。当店自慢の一品です。

所 小松市安宅町タ140
 ☎ 0761-22-3838
 営 11:00 ~ 21:00
 休 不定休
 席 200席(18部屋) P 30台

お店からのコメント

創業百余年の老舗です。海が一
 望できる客室や、日本庭園を眺め
 ながらの客室でゆっくりとお食
 事を召し上がって頂けます。

まつ家

『かに甲羅揚』1,620円~(持ち帰り用)
 松花堂弁当(3,780円)・会席(6,000円~)
 *全て要予約

旨味たっぷりのかに身を贅沢に
 甲羅に詰めた、自慢の甲羅揚で
 す。ご予約の際にご希望頂けれ
 ば、コース中の一品として、ご
 提供します。お土産品としても
 大変喜ばれています。

所 小松市安宅町ワ30-1
 ☎ 0761-24-3800
 営 11:30 ~ 15:00
 17:00 ~ 22:00
 休 不定休
 席 100席 P 17台
 URL <http://www.matsu-ya.jp>

お店からのコメント

日本海を眺めながら、とびきり
 新鮮な海の幸をご堪能ください。

城北南月

『自家製かに甲羅揚』1,059円
 持ち帰り用(1,059円)

市場直送の旨味たっぷりのかに
 身に、しめじやしいたけ、えの
 き、みつ葉を加えて詰めていま
 す。白身のすり身をつなぎに使
 っているのでふんわりと仕上が
 っています。

所 小松市城北町70
 ☎ 0761-24-0372
 営 17:00 ~ 23:00
 休 水曜日
 席 50席 P 10台
 URL <http://nangetu.web.fc2.com/>

お店からのコメント

寿司、魚など気軽に頼める品も
 たくさん。月替わり旬コース
 5000円もオススメ!毎朝市場
 直送の地魚もぜひご賞味あれ!!

梅八

『コース料理(かに甲羅揚付)』
 5,500~8,500円*要予約

蟹身・蟹味噌を贅沢に使って山
 の幸と混ぜ、つなぎに山芋すり
 おろしを使用しているの、も
 っちりとした食感が特長です。

所 小松市八幡口5番41
 ☎ 0761-47-8885
 営 11:30 ~ 22:00
 休 月曜日(祝日の場合は火曜日)
 席 大部屋2室・小部屋4室
 P 30台
 URL <http://www.k-umeya.com/>

お店からのコメント

ゆったりゆるりと小松の奥座
 敷。美しい庭と季節の食材を活
 かした心尽くしの料理で、心地
 よいひとときを。

日本料理 梶助

『カニ身たくさん甲羅揚』1,620円
 *要予約

自家茹でのかにをたくさん詰め
 込んだ甲羅揚です。

所 小松市大和町141
 ☎ 0761-22-8314
 営 11:30 ~ 13:30
 17:00 ~ 22:00
 休 不定休
 席 100席 P 10台
 URL <http://www.tvk.ne.jp/~kajisuke/>

お店からのコメント

一年中、いけすで生かした
 かにをご用意しています。

居酒屋 三味耶

『かに甲羅揚』700円

玉子・玉ねぎ・ねぎ・かに身。
 全て手造り、毎日違う日替りラン
 チ(ボリューム満点)、ギョーザ好
 評です。

所 小松市大文字町132-2
 ☎ 0761-23-5526
 営 12:00 ~ 14:00
 17:00 ~ 22:00
 休 日曜日・週始の祭日
 席 30席 P 2台

鮎 つばき

『特製かに甲羅揚』1,296円

市場直送の旨味たっぷりのかに身
 に、しめじやしいたけ、えのき、み
 つ葉を加えて詰めています。白身
 のすり身をつなぎに使っているの
 でふんわりと仕上がっています。

所 小松市土居原町206
 ☎ 0761-27-1896
 営 17:00 ~ 26:00
 休 水曜日
 席 27席
 P 立体駐車場2時間サービス券あり

お店からのコメント

平成27年11月にオープン。す
 っきりした和の店内で江戸前
 の鮎をゆっくりご賞味ください!
 鮎コースは、つばき15貫5000
 円(汁付)がオススメ!!



各お店でいろいろな工夫を凝らした、かに甲羅揚が楽しめます。
 お気に入りのかに甲羅揚を見つけてみましょう。
 ※価格は全て税込です

かに甲羅揚 食べ歩きグルメマップ



雌のワタシは
 漁の期間が短いの



おや、おや、
 かにの甲羅揚とは。
 一度、食べてみましょうか

美幸寿司

『かに甲羅揚』864~1,512円
 (香箱かきの漁期中は「香箱の甲羅揚」)

かに身たっぷりの甲羅揚は常時提
 供できます。身とミノ、内子・外子
 全てを混ぜ丸ごと味わえる逸品の
 香箱ガニの甲羅揚や天ぷらは漁期
 間中のみです。

所 小松市村松町丙60
 ☎ 0761-44-1505
 営 17:00 ~ 23:00
 休 水曜日
 席 42席 P 12台

お店からのコメント

寿司はもちろん、季節の一品
 料理、コース料理もあります
 が、なんと言ってもお勧めは
 和牛コースのステーキ!ぜひ
 ひ、ご賞味あれ。

寿し・刺身 まる美

『かに甲羅揚』1,200円~
 コース料理(4,200円)・持ち帰り用(1,200円~)
 *全て要予約

かに身が8割で、2割は椎茸・銀杏・
 三つ葉・きくらげです。天出汁でい
 ただきます。付出し・刺身・焼物・
 揚物・蒸物・酢物・食事・フルーツ
 の4,200円コースも。

所 小松市串町ト93
 ☎ 0761-43-1414
 営 16:00 ~ 24:00
 休 火曜日
 席 30席 P 15台

お店からのコメント

2階は懐石料理で30名様、1
 階は14名様までのお座敷が
 あります。ぜひ一度、足をお運
 びください。カラオケも有り。

御料理 いち川

『各種コース料理(かに甲羅揚付)』
 3,500円~
 (11~3月限定)*要予約

たっぷりのかに身を卵とミルク
 でふんわり仕上げてあります。
 冬期のコース料理に甲羅揚をご
 提供しております。

所 小松市本折町110
 ☎ 0761-22-0866
 営 11:30 ~ 14:00
 17:00 ~ 20:00
 休 水曜日
 席 60席 P 10台

お店からのコメント

ご法事、祝事、各種会合にご利
 用ください。ご予算に合わせて、
 ご提供します。

東か乃

『かに甲羅揚』1,296円
 (持ち帰り用 12~3月限定)*要予約
 ランチ3,000円、夜のコース5,000円*要予約

かに身を豊富に使った一品です。
 昼3,000円ランチ・夜5,000円の
 コースに入っています。
 (期間限定です。ご予約時にご確
 認ください)

所 小松市大和町112
 ☎ 0761-22-2566
 営 11:30 ~ 14:00
 17:00 ~ 23:00
 休 不定休
 席 70席 P 15台

お店からのコメント

全て個室となっています。四季
 折々の地元旬菜、郷土料理をご
 ゆっくりお楽しみください。

江戸前 福助

『かに甲羅揚』1,200円
 (11~3月限定)*要予約

1日8個限定。かに身100%。
 昼はランチが1,500円・2,000円
 でお得です。3,000円のミニ会席
 も昼限定です。夜は4,320円からコ
 ース料理があります。

所 小松市福乃宮町1丁目106
 ☎ 0761-22-2929
 営 平日・土 11:30 ~ 14:30
 16:30 ~ 23:00
 日・祝日 11:30 ~ 23:00
 休 月曜日(月曜祝日の際は火曜日)
 席 60席 P 45台

お店からのコメント

魚はその日仕入れた地元のもの
 ばかり。鮎は築地市場から冷凍
 で仕入れるため、味は抜群。ぜ
 ひ、ご賞味を。

新鮮・仕出しの 吉田水産 うまいもの処よした

『かに甲羅揚定食』1,620円
 *要予約

かに身たっぷりの甲羅揚で、その
 中に野菜、玉子等からみ合せた具
 材満載の甲羅揚げ定食です。

所 小松市栗津温泉イ5-1
 ☎ 0761-65-1331
 営 11:30 ~ 14:00
 17:30 ~ 21:00
 休 年始1/1~1/3、不定休
 席 60席 P 50台
 URL <http://www.yoshita-suisan.jp>

お店からのコメント

ランチメニューも豊富に揃って
 います。中でも鮮魚直営店なら
 での、キトキト魚が入った海
 鮮丼(1,600円)は大好評です。