



冬の味覚
カニの王様
松葉ガニ



活気ある
港の雰囲気をも
味わうのも
ステキ。

漁港の朝は早い。水揚げされたカニは競り(セリ)にかけられ、つぎつぎと競り落とされる。

冬は松葉ガニ、
秋から春は香住ガニ。 ●漁期/香住ガニ:9月1日~5月31日、松葉ガニ:11月6日~3月20日

お宿でカニフルコースを食べちゃおう!

香美町の港には、全国でも有数のカニの漁獲高を誇る香住漁港、柴山港があり、季節によりブランドガニの「松葉ガニ(ズワイガニ)」や「香住ガニ(紅ズワイガニ)」が夏期以外ほぼ一年中食べられる。地元のお宿に泊って、カニ料理を満喫しよう。



グルメ紀行
最高の食材が集う町
松葉ガニ
香住ガニ

美味しさで幸せになれる「カニの町」へ。
本場、日本海の
カニを食べに行こう。



松葉ガニ(ズワイガニ)
冬になると香住漁港と柴山港に水揚げされるズワイガニ。特に「柴山ガニ」は110種類の日本一厳しい選別がされる。

香住ガニ(紅ズワイガニ)
関西では香住漁港だけで水揚げされる紅ズワイガニは、香住ガニと呼ばれる。甘みが強くみずみずしいのが特徴。

カニスキ、焼きガニ、カニ刺し、カニ味噌、カニ雑炊など、どんな料理にしても、そのプリプリで濃厚な味わいは最高。シーズンになると、お宿の料理はカニ一色になり、泊り客の舌をうならせる。