

겨울의 미각
게 중의 왕
마츠바 게



어항에서 잡아 올린 게는 차례차례 낙찰됩니다.

활기 있는
항구의 분위기를
맛보는 것도 좋아.

겨울은 마츠바 게,
가을부터 봄은 카스미 게. •어기/카스미 게: 9월 1일 ~ 5월 31일, 마츠바 게: 11월 6일 ~ 3월 20일

숙소에서 게 폴코스를 먹어버리자!

전국에서도 손꼽히는 게의 어획량을 자랑하는 카스미 어항·시바야마 항이 있고
계절에 따라 「마츠바 게 (대게)」나 「카스미 게 (홍게)」를 여름을 제외한 거의 일
년 내내 먹을 수 있습니다.

마츠바 게 (대게)

겨울이 되면 잡히는 대게.
특히 「시바야마 게」는 110
종류의 일본에서 가장
엄격한 선별 조건을
적용받습니다.

카스미 게 (홍게)

칸사이에서 카스미
어항에서만 잡히는 홍게는
카스미 게라고 불립니다.



게 전골, 게 구이, 게 회,
게 내장, 게 죽 등 그
탕탕하고 깊은 맛은
최고.

미식 기행

최상의 식재료가 모이는 마을

松葉蟹
香住蟹



맛으로 행복해 질 수 있는 「게의 마을」로
**본고장, 일본해의
게를 먹으러 갑시다.**

