

厳しい選別基準をクリアした、新潟産のブランドズワイガニ

# 越後本ズワイ 11月6日（金）に解禁！

今年でブランド誕生4年目、人気が高まる前の今ならリーズナブルな価格で購入が可能

新潟県と新潟越後広域水産業再生委員会※が自信を持ってお届けする新潟産のブランドズワイガニ「越後本ズワイ」が、**11月6日（金）**に一斉解禁となります。

※ 漁村の活性化を目的に、越後側の漁村（村上市、新潟市、長岡市、出雲崎町、柏崎市、上越市、糸魚川市、粟島浦村）が連携して設立した組織。



平成29年に誕生した新潟の新ブランド「越後本ズワイ」は今シーズンで4年目となります。雪深い越後の山から、栄養たっぷりの雪解け水が注がれる新潟の海で育つズワイガニは、身入り指数、色つや、鮮度など厳しい選別基準をクリアして「越後本ズワイ」として出荷されます。ぎっしり詰まった身と濃厚な味わいの味噌が特徴で年々人気が高まっていますが、**他のブランドズワイガニと違って、まだ知る人ぞ知る段階です。そのため、リーズナブルな価格で購入が可能です。**今年の年末年始はご家族と友人と、新潟の新しい冬の味覚をぜひご賞味ください！

## 【首都圏および長野・京都で越後本ズワイを提供している店舗】

店名	区分	住所	電話番号
和旬楽酒 楠	日本料理	東京都大田区大森北1-29-16 第6ミヤモビル1F	03-3762-8900
静香庵	日本料理	東京都渋谷区神宮前4-11-7 表参道・新潟館ネオパス1階	03-5771-8500
GINZA TOTOKI	フレンチ	東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル 7F	03-5568-3511
ジロトンド (girotondo)	イタリアン	東京都千代田区神田神保町1-36-1 新神保町ビル1F	03-5244-5245
Californiawine & Italian Blue	イタリアン	東京都港区麻布十番1-11-10 十番 アネックス5F	03-6426-5795
魚喜 池袋西武店	鮮魚店	東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店内B2	03-5911-6151
新潟中央水産市場 築地支店	鮮魚店	東京都中央区築地4丁目16-2 千社額棟 内	03-6264-3453
魚信	鮮魚店	長野県長野市市場3-48 (株) ムルイチ産商 事務所内	026-282-8032
イオンスタイル松本店	鮮魚店	長野県松本市中央4-9-51	0263-38-1900
いけ活かに 竹林	日本料理	京都府宮津市由良232	0772-26-9090

### <ご取材に関するお問合せ>

新潟県広報担当（株式会社プラップジャパン内 船津・向井宛）

TEL：070-2161-7049（直通） / MAIL：niigata-pr@ml.prap.co.jp

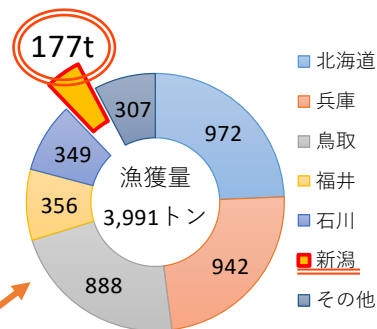


# 越後本ズワイ

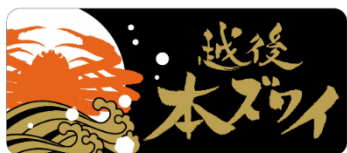
## 北のブランドガニ

皆さんは『ズワイガニ』と聞いて、どこのカニを思い浮かべますか？ 越前ガニや松葉ガニでしょうか？ 実は新潟県はズワイガニの漁獲量全国6位!! 味や見た目は有名産地と変わりませんが、いまいち知名度が低い…

そこで新潟県は平成29年に新ブランド『越後本ズワイ』を立ち上げました!! 昨年10月には山形県で『庄内北前ガニ』がデビュー。『越後本ズワイ』も負けられません!!



平成30年 ズワイガニ漁獲量



↑越後本ズワイ商標

↓身入りスケールと測定方法



## 独自の選別基準

新潟産ズワイガニの旗印である、『越後本ズワイ』として出荷されるためには厳しい選別基準があります。

村上市～糸魚川市と粟島浦村の漁港で水揚げされたもの

800g以上のオス

脚が揃っていて色つやが良いもの

泥を吐かせたもの

出荷時に生きているもの

身がぎっしり詰まっているもの(堅ガニ)

『越後本ズワイ』は、身がぎっしり詰まった良質な堅ガニの指標として「身入り指数」(体重÷甲羅の幅<sup>3</sup>)を採用しています。これは、越後本ズワイだけの選別基準で、新潟県が開発したスケールです。経験に頼ることなく、客観的に身入りを判断することができます。

## 100匹に1匹

村上市から糸魚川市と粟島浦村で漁獲されたズワイガニ(雄)のうち『越後本ズワイ』と名付けられたものは**100匹に1匹**だけ!! (H29年～R1年実績)

「美味しい!!!」

漁師が**自信**を持って**オススメ**する、**厳選**されたズワイガニです!!

**【報道参考資料】**
**「越後本ズワイ」いよいよ解禁！11月6日・解禁日当日からの首都圏各地への旅を追う**
**11月6日 0:00 解禁**

**11月6日 早朝～17:00頃**
**漁～水揚げ**


新潟県村上市・寝屋漁港の底曳網漁船は、早朝出港し、粟島沖や新潟沖で漁業を行います。水揚げされたズワイガニは、生かしたまま漁港へ運ぶため、冷却した海水の水槽に入れて保管されます。

**11月6日 17:00～20:00 選別～セリ（入札）**


夕方、入港した漁船から新潟県村上市・寝屋漁港内の荷捌き所へ水揚げされ、選別作業を行います。漁協職員が越後本ズワイの基準を満たしたズワイガニにタグを装着します。

**11月7日 11:00頃**
**出荷**


活ズワイガニは、翌日まで購入した業者の水槽で保管された後、活カニ専用の発砲スチロール箱で首都圏等へ出荷されます。

**11月8日 AM以降**
**いよいよ美食！**


出荷翌日（水揚げ翌々日）に豊洲市場等で販売されたズワイガニは、当日中に越後本ズワイ取扱店へ出荷され、店頭販売されます。料理店にも同様に出荷され、お客様に提供されます。

**初水揚げから出荷及び小売店等での販売の様子の取材をご希望の場合は、調整いたします。**

**下記事務局（新潟県水産課）へお問い合わせください。**

**【お問い合わせ先】**

事務局	新潟漁業協同組合	若山・金子	025-244-6181
	新潟県水産課指導普及係	大西	025-280-5314

**【報道参考資料 その3】**
**越後本ズワイが「買える・食べられる」取扱店舗一覧**
**新潟県内**

店名	区分	住所	電話番号
ホテルイタリア軒別館 割烹 蟹	日本料理	新潟市中央区西堀通七番町1574	025-224-5128
和らぎ亭しまや	日本料理	新潟市中央区南笹口1-567-22	025-288-6761
割烹 一酔	日本料理	新潟市中央区古町通8-1436	025-228-8200
カニの宿 きんぱち	日本料理・旅館	新潟県長岡市寺泊9353-131	0258-75-4258
割烹・お宿 たまさや	日本料理・旅館	新潟県三島郡出雲崎町大字尼瀬183	0258-78-2171
割烹御宿 みよや	日本料理・旅館	新潟県三島郡出雲崎町大字羽黒町101-1	0258-78-3181
四季の味彩 かねこ	日本料理	新潟県柏崎市田中14-18	0257-24-3118
角屋旅館	旅館	新潟県阿賀野市村杉4631-1	0250-66-2221
本町 鈴木鮮魚	鮮魚店	新潟県新潟市中央区本町通六番町1114-1	025-228-9675
万代島鮮魚センター	鮮魚店	新潟県新潟市中央区万代島2-2 ビアBandai 内	025-256-8555
鮮魚センターマリン	鮮魚店	新潟県新潟市西区山田2307-273 新潟ふるさと村 内	025-230-3330
鮮魚センターあるんの海	鮮魚店	新潟県上越市大道福田637	025-520-8018
割烹 新多久	日本料理	新潟県村上市小町3-38	0254-53-2107
料亭 能登新	日本料理	新潟県村上市飯野2-1-9	0254-52-6166
旬の閃き 柳庵	日本料理	新潟県村上市岩船駅前49-4	0254-56-8833
夕映えの宿 汐美荘	ホテル	新潟県村上市瀬波温泉2-9-36	0254-53-4288

**首都圏および長野・京都**

店名	区分	住所	電話番号
和旬楽酒 楠	日本料理	東京都大田区大森北1-29-16 第6ミヤモビル1F	03-3762-8900
静香庵	日本料理	東京都渋谷区神宮前4-11-7 表参道・新潟館ネスパス1階	03-5771-8500
GINZA TOTOKI	フレンチ	東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル 7F	03-5568-3511
ジロンド (girotondo)	イタリアン	東京都千代田区神田神保町1-36-1 新神保町ビル1F	03-5244-5245
Californiawine & Italian Blue	イタリアン	東京都港区麻布十番1-11-10十番 十番アネックス5F	03-6426-5795
魚喜 池袋西武店	鮮魚店	東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店内B2	03-5911-6151
新潟中央水産市場 築地支店	鮮魚店	東京都中央区築地4丁目16-2 千社額棟 内	03-6264-3453
魚 信	鮮魚店	長野県長野市市場3-48 (株) マルイチ産商 事務所内	026-282-8032
イオンスタイル松本店	鮮魚店	長野県松本市中央4-9-51	0263-38-1900
いけ活かに 竹林	日本料理	京都府宮津市由良232	0772-26-9090

**越後本ズワイ 応援コメント**


【東京・表参道】「静香庵」  
山田料理長



【京都】「いけ活かに 竹林」  
店主 今西文夫様

- Q1 越後本ズワイのデビューを知って、どのように思われましたか？  
**お店で出す蟹の品質が向上するぞ！と思いました。**
- Q2 実際に越後本ズワイを使っていたら、品質はいかがですか？  
**安定して良い状態です。**
- Q3 越後本ズワイのおすすめの料理法（食べ方）は？  
**当店では、1杯の蟹を刺身、焼き、揚げ、蒸しなど、お客様の食べたい方法で調理しています。1杯で色々な調理法で提供する場合があります。**
- Q4 お客様からの反応などありましたら教えてください。  
**とても美味しいとご好評いただいております。**
- Q5 越後本ズワイについて、一言、応援コメントをお願いします！  
**全国で有名になって欲しいです!!!**

- Q1 越後本ズワイを扱うようになったきっかけは？  
**活きた良質のカニを探し求めていたが、やっと「出会った」という印象。**
- Q2 越後本ズワイの品質はいかがですか？  
**しっかり身が詰まっていたり良い。厳選されているので安心。**
- Q3 越後本ズワイのおすすめの料理法（食べ方）は？  
**しゃぶしゃぶがおすすめ。ぷりぷりの身が見た目も良く、一層美味しく感じられるはずです。**
- Q4 お客様からの反応などありましたら教えてください。  
**美味しいので皆さん笑顔になられますよ。**
- Q5 越後本ズワイについて、一言、応援コメントをお願いします！  
**「厳選本ズワイ」であることにこだわり続けて頂きたいです。**