

越後本ズワイ 100匹に1匹のカニ、水揚げ真っ最中！

11月6日水揚げ解禁！ 訪日客も満足できる味わいの一流ブランド蟹！

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（水）**に一斉解禁され、現在は水揚げの真っ最中です！今シーズンの漁期は来年3月末まで続きます。

※ 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。



■今年も全国的に豊漁！海外からも大注目のズワイガニ

今年も11月に入り、日本海の冬の味覚ズワイガニ漁が全国各地で始まっています。新潟県内を含め、日本海側では年初の能登半島地震による漁港への被害もありましたが、資源状況は良好です。新潟越後広域水産業再生委員会の所属漁業者による令和5年のズワイガニ漁は、水揚量が126トン（前年比102%）で水揚金額は233百万円（前年比99%）と好調を維持し、今年も豊漁となる見込みです。

また、インバウンドは引き続き増加傾向で、日本の冬の風物詩、カニ料理を楽しむ訪日客も増えるはず。海外から日本のズワイガニへの人気が集まることが考えられます。

■リーズナブルなのに美味しさは一線級！出荷量・人気上昇中の「100匹に1匹」

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のうち、身入り指数、色つや、鮮度など厳しい選別基準をクリアしたものだけが選ばれるブランドズワイガニ「越後本ズワイ」。その数は、**およそ100匹に1匹**。

今年で8年目となった越後本ズワイですが、全国での知名度はまだまだ成長途中。それゆえ、**他のブランドズワイガニと比べてリーズナブルな価格で手に入れることができます**。とはいえ、石川や福井など全国的に有名なブランドズワイガニの海域に隣接していて、クオリティは全く負けておらず、美味しいものが今ならお得に食べることができます。

普段はズワイガニには手が届かない！という方も、昨年度同様、カニが食卓に身近になる今年の冬は、**お得で狙い目な新潟の越後本ズワイ**を、年末年始のお歳暮需要や今年一年頑張った自身へのご褒美としていかがでしょうか。



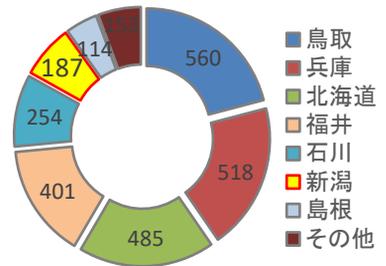
県内卸売業者のコメント

やはり越前ガニ等と比べると値段は安く、一方で品質は劣るものではない。向こう（越前ガニ・加能ガニなど）の漁期が始まっても越後本ズワイに対する引き合いは強いことから、**価格と品質のバランスでお得に売れるのだと考えている**。

■ 厳しい基準を満たしているからこそその品質の保証

新潟県は、ズワイガニの水揚げ量が全国6位（令和4年）と有数の生産県であるものの、福井の越前ガニや山陰の松葉ガニと比べて、ブランドとしてはほとんど知られていませんでした。

そこで平成29年より、新潟県村上市から糸魚川市及び粟島浦村の5漁協で組織する新潟越後広域水産業再生委員会により、厳しい選別基準をクリアした高品質なズワイガニのみを新潟のブランドガニとし、「越後本ズワイ」と名付けました。



R4年ズワイガニ漁獲量

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³）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のが、越後本ズワイの特徴です。



この商標が目印



身入りスケールと測定方法

身がぎっしり詰まっているもの(堅ガニ)

800g以上のオス

泥を吐かせたもの

脚が揃っていて色つやが良いもの

出荷時に生きているもの

村上市～糸魚川市と粟島浦村の漁港で水揚げされたもの

■ 給食で1人1パイ！？大盤振る舞いの「ズワイガニ県」新潟

昨年の11月7日に、新潟屈指のズワイガニ水揚げ港の岩船港がある村上市内の小中学校では、生徒1人につき1パイのズワイガニが給食として振舞われました。新潟県は、若いころからズワイガニを身近に感じられる県とも言えます。



■ 越後本ズワイ 取り扱い店（首都圏及び長野）

新潟県外でも、越後本ズワイを取り扱う店舗がありますので、ぜひ新潟の冬の味覚を味わってみてください。

店名	区分	住所	電話番号
銀座 静香庵	日本料理	東京都中央区銀座6-12-12 サクラマークス銀座612 3F	03-6281-4930
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
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 MIDORI長野店	鮮魚店	長野県長野市南千歳1-22-6 ステーションビルMIDORI内	026-217-0722

<ご取材に関するお問合せ>

新潟県PR事務局（株式会社プラップジャパン内 加納・内藤宛）

TEL：070-2161-7051（加納） 070-2161-7027（内藤） / MAIL：niigata-pr@prap.co.jp