

# ふくい えちぜん 港めし

蟹のまち越前町！蕎麦のみやこ福井県！！



## 唯一無二



ここでしか味わえない！！

越前町の郷土料理「せいげ鍋」。いっばいの大根おろしにセイコガニを入れ福井県の田舎みそ「なつと味噌」や醤油で味付けし、岩のりや海鮮ものを入れて食べる家々によって微妙に違う漁師めし。この「せいげ鍋」を水ガニ味噌を使って丸太屋風にアレンジしました。ここでしか味わえない一品をぜひ味わってください。

### かに味噌と蟹ガラスープの逸品

味も具材も何も

## 自分流

・単品 900円

せいげ鍋＋定番トッピング(かに味噌、バター、薬味)

・追加トッピング

セイコガニ甲羅盛 2,000円

猪肉 1,500円

エビ、ホタルイカ、タコ、サワラ、岩のり、モズク、豚肉、鶏肉、うどん

出汁(汁、かに味噌、バター)

その他季節もの 各 300円



・せいげ鍋定食 1,200円

せいげ鍋＋定番トッピング＋ご飯＋みそ汁＋漬物

・せいげ猪鍋定食 3,000円

せいげ鍋定食＋猪肉＋うどん

・おじやセット 500円

ご飯(小)＋生タマゴ＋岩のり＋追加出汁

かに味噌みぞれ出汁 300円

カニ出汁にかに味噌を加え、大根おろしで和えた一品です。

おろし蕎麦やご飯もの(丸太屋ランチセットや浜の活井、かに井)にまぶすと更に美味しく召し上がれます。

白いご飯にぶっかければ「越前漁師めし」の出来上がり。

郷土料理  
せいげ鍋風

## 越前かに

## 味噌せいげ鍋



定番トッピング



絶妙な旨味 スボかに味噌＋バター＋なつと味噌

越前かに出汁  
かに味噌おろしそば

・普通盛り 1,300円

・大盛(1.5玉)

1,500円





# ～Too Good To Go～ 捨てたもんじゃない！ 越前かに出汁？かに味噌とは？

## 越前かに出汁 調理



① 水ガニの生みそを取り出す



② 生の甲羅を茹で



③ 茹でた甲羅を粉末に



④ 甲羅とカブを火で炙る



⑤ かに茹汁を加える



⑥ 漉したのち調味料を  
ブレンド

越前かに出汁はセイコ井に使用した甲羅やカブ、また水ガニ(脱皮したばかりの越前ガニ)を調理する過程で破棄する甲羅を一度茹で、そのあと甲羅とカブを火で炙り、更に大量の越前ガニを茹でた茹汁を加えアクをとり、大豆味噌や醤油などの調味料をブレンドした“極上出汁”です。大根おろしに合う味に仕上げています。

## かに味噌 調理



シャバシャバ味噌を約  
半分煮込んだ状態



これだけの量は約 3  
時間煮込んで完成

この料理に使用しているカニ味噌は水ガニの味噌で、成熟したスワイガニに比べ量も少なく苦みがあるため、当店ではカニ味噌を煮込む際、酒やみりんなどの調味料を加え、手間暇かけて丁寧に美味しく仕上げています。



濃厚な水かに味噌