

# 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「せいけ鍋」。いわばり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、岩のりや海鮮ものを入れて食べる人々によって微妙に違う漁師めし。この「せいけ鍋」を水が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

味も素材も〆も

## 自分流



定番トッピング



絶妙な旨味 ズボかに味噌+バター+なつと味噌

越前かに出汁  
かに味噌もろしそば

- ・普通盛り 1,300 円
- ・大盛(1.5玉) 1,500 円



## かに味噌みぞれ出汁 300 円

カニ出汁にかに味噌を加え、大根おろして和えた1品です。

おろし蕎麦やご飯もの(丸太屋ランチセットや漁の湯丼、かに丼)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。

# ～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 漂したのち調味料を  
ブレンド

越前かに出汁はセイコ丼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、その後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

この料理に使っているカニ味噌は水ガニの味噌で、成熟したズワイガニに比べ量も少なく苦みがあるため、当店ではカニ味酒やみりんなどの調味料を加え、丁寧に時間を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