

いかに彩る食アラカルト

加賀カニごはん



北陸新幹線金沢開業を機に新たな誘客ツールとして開発された加賀市の新・OMOTENASHI ご当地グルメです。参加店舗7店が約1年間をかけて作り上げ、2015年4月1日にデビューしました。

【ルール】

- ① 正式名称は「加賀カニごはん」とする
- ② 英語表記は「KAGA CRAB GOHAN」とする
- ③ 加賀市橋立漁港で水揚げされた貴重な香箱ガニ（雌のズワイガニ）を一杯（一匹）使用する
- ④ カニごはん膳の内容は火を使ったカニごはん、小鉢（五品）、味噌汁、献上加賀棒茶および食後のデザート&コーヒー（紅茶）とする。作り下ろしの山中漆器（半月型のお盆）に盛る
- ⑤ カニごはんは香箱ガニと地場産のコシヒカリを使用し、カニごはんと一緒に食べるスタイルにする。火を使う。各店のカニごはんは、毎年改良する
- ⑥ 小鉢は各店が創意工夫した以下の五皿とする（地場産食材を使用する。料理内容は季節等に応じて自由に変えても良い）

和え物：季節の野菜を使用	焼き物：季節の野菜を使用
揚げ物：旬の魚と季節の野菜を使用	香の物：季節の野菜を使用
酢の物：旬の魚と季節の野菜を使用	作り下ろしの九谷焼に盛る
- ⑦ 味噌汁は地場産の味噌、魚介類、野菜を使用する（料理内容は季節等に応じて自由に変えても良い）
作り下ろしの山中漆器（蓋付き茶碗）を使用する
- ⑧ 献上加賀棒茶（冷茶）をつける 作り下ろしの九谷焼の上にグラスを置く
- ⑨ 食後に各店こだわりのデザート（地場産の旬の果物や乳製品などを使用）とコーヒー（紅茶）を提供する（デザートは季節等に応じて自由に変えても良い）
半月型の小盆で出す
- ⑩ 協議会指定の箸袋を使用する
- ⑪ 料金は2800円（税込）以下とする ⇒現在1800円（税込）で提供
香箱ガニの市場価格が年によって変動するので料金は毎年見直す



カニ寿司 5種盛り
くいもん家ふるさと TEL0761-73-1135



サラダ風カニリゾット
カーサフォルトゥーナ〜幸せになる店〜 TEL0761-74-5088



2つの味のカニ粥
加賀料理ばん亭 TEL0761-73-0141



カニフリット丼
加賀片山津温泉総湯まちカフェ TEL0761-74-0550



ひつまぶし 風石焼きカニめし
割烹加賀 TEL0761-76-0469



あんかけカニオムめし
ホテルアローレ「竹翠」 TEL0761-75-8000



カニ茶めし&カニ雑炊
けんさん亭 TEL0761-78-0559

価格 1,800円(税込)
全店共通

食数限定です。事前に店舗へ
予約の上、お越し下さい。

加賀カニごはん推進協議会
(加賀市役所首都圏戦略室内)
TEL0761-72-7900