

越前がに

産地直送
宅配プラン

送料無料

日本海の荒波で育ち、福井県で水揚げされる越前がに。
一口食べると口の中いっぱい潮の香りと甘みが広がります。

冬の味覚の王者、越前がに。福井では、雄を「すわいがに」、雌を「せいこがに」と呼びます。
「せいこがに」は、「内子」「外子」と呼ばれる風味豊かな卵がたっぷり、
全国の食通を唸らせる絶品がにとして人気を博しています。

受付期間

2019年11月9日(土)～12月22日(日)

発送可能期間

2019年11月14日(木)～12月28日(土)

2020年1月4日(土)～ *せいこがには12月28日(土)まで

最高級の“極”

【極】茹でても1.3kg以上の重さがあり、
バランスのとれた美しい脚、殻・身に硬さがある。
見た目、味ともに最高品質の越前がに。
福井県が認定した最高級品です。



① 福井の冬における
味覚の王者

越前がに

(越前産すわいがに 雄)

1.0kg～1.1kg×1杯

38,300円(税込)



② 越前がにの
最上級ブランド

極 —きわみ—

1.5kg以上×1杯

200,000円(税込)

③ 内子、外子、蟹味噌に
脚肉を盛りました
特製かに酢付き

せいこがにギフト

(越前産すわいがに 雌)

7,840円(税込)



④ 食べられるのはたった
2ヶ月間の貴重な味覚です

越前せいこがに

(越前産すわいがに 雌)

130g～160g×5杯

11,950円(税込)



⑤ 越前がに & せいこがに

食べくらべセット

越前がに 800g～900g×1杯

せいこがに 130g～160g×2杯

34,800円(税込)



⑥ 越前がにと特製専用だしの
贅沢鍋セット

越前がに鍋ギフト

39,900円(税込)

1.1kg～1.2kg
(3人前)



*かにの重さは茹でる前の重さを表記しております。茹でますと身が締まり、10%～15%ほど重さが減少します。*かにはお届け日にあわせて釜茹でし、鮮度を保ったままクール冷蔵便でお届けします。
*お受け取りにご都合のよい配達日をご確認のうえご注文下さい。また、到着後は鮮度のいいうちに早めにお召し上がりください。