

OKI MATSUBA GANI

隠岐は海の幸ガニの島

隠岐松葉ガニ

OKI MATSUBA GANI

隠岐の島周辺の海は、最上の海の幸を育む好漁場です。その広大な海底で獲れる冬の味覚ズワイガニは、“松葉ガニ”として広く知られています。松葉ガニとは、山陰地方での雄のズワイガニに対する名称で、隠岐の島周辺においてカニ籠漁業により漁獲されたズワイガニは、“隠岐松葉ガニ”と呼ばれています。

隠岐松葉ガニ

鮮度、姿が抜群！ まさに至極の逸品

隠岐松葉ガニは、カニ籠漁と呼ばれる漁法で漁獲します。水深200～400mの海底に、ロープにいくつも付けた籠の中へ誘き寄せるための餌となるサバなどを入れて沈め、翌日以降に籠を引き上げます。籠には、雌のズワイガニや規格外の小さい松葉ガニ、また、水ガニ（脱皮して間もない松葉ガニで1月下旬解禁となります）も入りますが、カニ籠漁ではこのようなカニを水揚げ後、直ぐに海へ返すことで隠岐のズワイガニ資源を保護しながら有効に利用しています。こうして水揚げされる隠岐松葉ガニは傷みが少なく、鮮度、姿が抜群ですので正に極上の逸品です。



隠岐松葉ガニ 船 団

厳選された隠岐松葉ガニには、『船名』が記された「青色のタグ」が装着されます。漁師が自信を持ってお届けする最高の証です。

JFしまね西郷支所
事代丸

JFしまね西郷支所
菊栄丸

JFしまね西郷支所
清幸丸

JFしまね西郷支所
松栄丸

JFしまね西郷支所
寿海丸

JFしまね西郷支所
天祐丸

JFしまね西郷支所
富喜丸

JFしまね西郷支所
常盤丸

JFしまね西郷支所
大岩丸