

新潟の荒海で育てられ、厳しい基準をクリアした「100匹に1匹」

越後本ズワイ 11月6日（日）解禁！

誕生6年目のブランドガニ 人気・出荷量ともに年々上昇中

新潟県と新潟越後広域水産業再生委員会※が自信を持ってお届けする新潟産のブランドズワイガニ「越後本ズワイ」が、**11月6日（日）**に一斉解禁となります。

※ 漁村の活性化を目的に、越後側の漁村（村上市、新潟市、長岡市、出雲崎町、柏崎市、上越市、糸魚川市、粟島浦村）が連携して設立した組織。



新潟越後広域水産業再生委員会の所属漁業者による令和3年のズワイガニ漁は、水揚量が104トン（前年比114%）で水揚金額は191百万円（前年比124%）で水揚量・金額とも前年を上回りました。

こうした中で平成29年に誕生した新潟の新ブランド「越後本ズワイ」は今シーズンで6年目となります。雪深い越後の山から、栄養たっぷりの雪解け水が注がれる新潟の海で育つズワイガニのうち、身入り指数、色つや、鮮度など厳しい選別基準をクリアしたもののだけが「越後本ズワイ」として出荷されます。その数は、**およそ100匹に1匹**。

ぎっしり詰まった身と濃厚な味わいの味噌が特徴で、**年々人気も出荷量も高まっていますが**、他のブランドズワイガニと比べると、まだ比較的リーズナブルな価格で手に入れることができることも特徴の一つです。新潟の新しい冬の味覚をぜひご賞味ください。

【越後本ズワイ 取り扱い店（首都圏及び長野・京都）】

| 店名 | 区分 | 住所 | 電話番号 |
|-------------------------------|-------|---------------------------------|--------------|
| にいがたの味 静香庵 | 日本料理 | 東京都渋谷区神宮前4-11-7 表参道・新潟館ネスパス1階 | 03-5771-8500 |
| GINZA TOTOKI | フレンチ | 東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル 7F | 03-5568-3511 |
| Californiawine & Italian Blue | イタリアン | 東京都港区麻布十番1-11-10十番 十番アネックス5F | 03-6426-5795 |
| 魚喜 池袋西武店 | 鮮魚店 | 東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店内B2 | 03-5911-6151 |
| 新潟中央水産市場 築地支店 | 鮮魚店 | 東京都中央区築地4丁目16-2 千社額棟 内 | 03-6264-3453 |
| 魚信 MIDORI長野店 | 鮮魚店 | 長野県長野市南千歳1-22-6 ステーションビルMIDORI内 | 026-217-0722 |
| いけ活かに 竹林 | 日本料理 | 京都府宮津市由良232 | 0772-26-9090 |

※ 新潟県内の取り扱い店舗（17店舗）は参考資料に記載

<ご取材に関するお問合せ>

新潟県 農林水産部 水産課 団体・企画係 前・星野
電話：025-280-5311

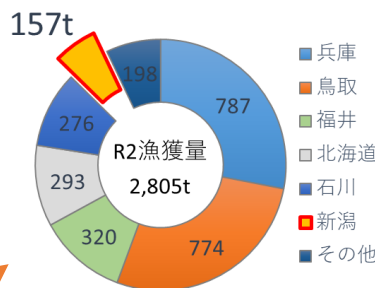


越後本ズワイ

北のブランドガニ

皆さんは『ズワイガニ』と聞いて、どこのカニを思い浮かべますか？ 越前ガニや松葉ガニでしょうか？ 実は新潟県はズワイガニの漁獲量全国6位!! 味や見た目は有名産地と変わりませんが、いまいち知名度が低い…

そこで新潟県は平成29年に新ブランド『越後本ズワイ』を立ち上げました!! 他県のブランドガニには負けません!!



R2年ズワイガニ漁獲量



↑越後本ズワイ商標

↓身入りスケールと測定方法



独自の選別基準

新潟産ズワイガニの旗印である、『越後本ズワイ』として出荷されるためには厳しい選別基準があります。

村上市～糸魚川市と粟島浦村の漁港で水揚げされたもの

800g以上のオス

脚が揃っていて色つやが良いもの

泥を吐かせたもの

出荷時に生きているもの

身がぎっしり詰まっているもの(堅ガニ)

『越後本ズワイ』は、身がぎっしり詰まった良質な堅ガニの指標として「身入り指数」(体重÷甲羅の幅³)を採用しています。これは、越後本ズワイだけの選別基準で、新潟県が開発したスケールです。経験に頼ることなく、客観的に身入りを判断することができます。

100匹に1匹

村上市から糸魚川市と粟島浦村で漁獲されたズワイガニ(雄)のうち『越後本ズワイ』と名付けられたものは**100匹に1匹**だけ!! (H29年～R2年実績)

「美味しい!!!」

漁師が**自信**を持って**オススメ**する、**厳選**されたズワイガニです!!

【報道参考資料】

「越後本ズワイ」いよいよ解禁！解禁日当日からの首都圏各地への旅を追う

11月6日 0:00 解禁



水揚げ当日 早朝～17:00頃 漁～水揚げ



新潟県村上市・寝屋漁港の底曳網漁船は、早朝出港し、粟島沖や新潟沖で漁業を行います。水揚げされたズワイガニは、生かしたまま漁港へ運ぶため、冷却した海水の水槽に入れて保管されます。

当日 17:00～20:00 選別～セリ（入札）



夕方、入港した漁船から新潟県村上市・寝屋漁港内の荷捌き所へ水揚げされ、選別作業を行います。漁協職員が越後本ズワイの基準を満たしたズワイガニにタグを装着します。

翌日 11:00頃

出荷



活ズワイガニは、翌日まで購入した業者の水槽で保管された後、活カニ専用の発砲スチロール箱で首都圏等へ出荷されます。

翌々日 AM以降

いよいよ美食！



出荷翌日（水揚げ翌々日）に豊洲市場等で販売されたズワイガニは、当日中に越後本ズワイ取扱店へ出荷され、店頭販売されます。料理店にも同様に出荷され、お客様に提供されます。

初水揚げから出荷及び小売店等での販売の様子取材をご希望の場合は、調整いたします。
下記事務局（新潟県水産課）へお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

事務局

新潟漁業協同組合
 新潟県水産課団体・企画係

若山・金子
 前・星野

025-244-6181
 025-280-5311

【報道参考資料 その3】 越後本ズワイが「買える・食べられる」取扱店舗一覧

新潟県内

| 店名 | 区分 | 住所 | 電話番号 |
|---------------------|---------|-----------------------------------|--------------|
| ホテルイタリア軒別館 割烹 螢 | 日本料理 | 新潟市中央区西堀通七番町1574 | 025-224-5128 |
| 和らぎ亭しまや | 日本料理 | 新潟市中央区南笹口1-567-22 | 025-288-6761 |
| カニの宿 きんぱち | 日本料理・旅館 | 新潟県長岡市寺泊9353-131 | 0258-75-4258 |
| 割烹御宿 みよや | 日本料理・旅館 | 新潟県三島郡出雲崎町大字羽黒町101-1 | 0258-78-3181 |
| 四季の味彩 かねこ | 日本料理 | 新潟県柏崎市田中14-18 | 0257-24-3118 |
| 料亭 能登新 | 日本料理 | 新潟県村上市飯野2-1-9 | 0254-52-6166 |
| 旬の閃き 柳庵 | 日本料理 | 新潟県村上市岩船駅前49-4 | 0254-56-8833 |
| 本町 鈴木鮮魚 | 鮮魚店 | 新潟県新潟市中央区本町通六番町1114-1 | 025-228-9675 |
| 万代島鮮魚センター | 鮮魚店 | 新潟県新潟市中央区万代島2-2 ピアBandai 内 | 025-256-8555 |
| 鮮魚センターマリン | 鮮魚店 | 新潟県新潟市西区山田2307-273 新潟ふるさと村 内 | 025-230-3330 |
| 鮮魚センターあるるん'sの海 | 鮮魚店 | 新潟県上越市大道福田637 | 025-520-8018 |
| 新潟漁業協同組合山北支所 魚売処新鮮家 | 魚介類加工販売 | 新潟県村上市寝屋130-1 | 0254-77-3966 |
| 魚 富 | 魚介類加工販売 | 新潟県村上市桑川字菅谷地870-1 | 0254-79-2038 |
| 新潟漁業協同組合岩船港支所直売所 | 魚介類加工販売 | 新潟県村上市岩船港町3144-21 | 0254-56-7107 |
| カニカニランド | カニ専門店 | 新潟県新潟市中央区天神1丁目12-7 LEXN1 1F | 025-384-0120 |
| 日本海 魚正 | 鮮魚店 | 新潟県糸魚川市能生小泊3596-2 道の駅「マリンドリーム能生」内 | 025-566-5060 |
| 伝兵水産 | 鮮魚店 | 新潟県糸魚川市南押上2-1-19 | 025-556-6715 |

首都圏および長野・京都

| 店名 | 区分 | 住所 | 電話番号 |
|-------------------------------|-------|---------------------------------|--------------|
| にいがたの味 静香庵 | 日本料理 | 東京都渋谷区神宮前4-11-7 表参道・新潟館ネスバス1階 | 03-5771-8500 |
| GINZA TOTOKI | フレンチ | 東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル 7F | 03-5568-3511 |
| Californiawine & Italian Blue | イタリアン | 東京都港区麻布十番1-11-10十番 十番アネックス5F | 03-6426-5795 |
| 魚 喜 池袋西武店 | 鮮魚店 | 東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店内B2 | 03-5911-6151 |
| 新潟中央水産市場 築地支店 | 鮮魚店 | 東京都中央区築地4丁目16-2 千社額棟 内 | 03-6264-3453 |
| 魚 信 MIDORI長野店 | 鮮魚店 | 長野県長野市南千歳1-22-6 ステーションビルMIDORI内 | 026-217-0722 |
| いけ活かに 竹林 | 日本料理 | 京都府宮津市由良232 | 0772-26-9090 |

越後本ズワイ 応援コメント



【東京・表参道】「静香庵」
山田料理長



【京都】「いけ活かに 竹林」
店主 今西文夫様

Q1 越後本ズワイのデビューを知って、どのように思われましたか？
お店で出す蟹の品質が向上するぞ！と思いました。
Q2 実際に越後本ズワイを使っていただき、品質はいかがですか？
安定して良い状態です。
Q3 越後本ズワイのおすすめの料理法（食べ方）は？
当店では、1杯の蟹を刺身、焼き、揚げ、蒸しなど、お客様の食べたい方法で調理しています。1杯で色々な調理法で提供する場合があります。
Q4 お客様からの反応などありましたら教えてください。
とても美味しいとご好評いただいております。
Q5 越後本ズワイについて、一言、応援コメントをお願いします！
全国で有名になって欲しいです!!!

Q1 越後本ズワイを扱うようになったきっかけは？
活きた良質のカニを探し求めていたが、やっと「出会った」という印象。
Q2 越後本ズワイの品質はいかがですか？
しっかり身が詰まっていた良い。厳選されているので安心。
Q3 越後本ズワイのおすすめの料理法（食べ方）は？
しゃぶしゃぶがおすすめ。プリプリの身が見た目も良く、一層美味しく感じられるはずですよ。
Q4 お客様からの反応などありましたら教えてください。
美味しいので皆さん笑顔になられますよ。
Q5 越後本ズワイについて、一言、応援コメントをお願いします！
「厳選本ズワイ」であることにこだわり続けて頂きたいです。