



小松市イメージキャラクター
「カブッキー」

TAKE FREE

(2016.3)

『フリーペーパー食べまっ誌：小松名物 かに甲羅揚げ』

□企画・発行：小松名物 かに甲羅揚げ推進委員会 □協力：(株)こまつ賑わいセンター

小松名物

かに甲羅揚げ

小松の
味覚情報誌

TAKE FREE

フリーペーパー
食べまっ誌



カニ百科事典「カニペディア」

kanipedia

石川ではズワイガニの雌をコウバコガニといいます。
子を持っているから子箱、日本海の香りを秘めているから香箱、
など諸説があります。福井ではエチゼンガニ、雌をセイコ、
山陰地方ではマツバガニ、雌をオヤガニなどと呼びます。

日本海の幸
冬の味覚の王様と言えバ！



小松名物

日本海の幸 冬の味覚の王様

かに甲羅揚げ

か

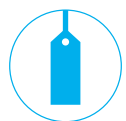
にの甲羅揚げは、今から50年ほど前、
「安宅の関 長沖」で鰯鍋を食べて
いたお客の「冬の季節に、何か変
わったメニューができないか？」の一言から始
まりました。

お客からの注文に店主は、ある大学教授が書
いた随筆にヒントを得、店の料理人に、かにの
甲羅揚げつくりを指示。

当時、北前船で料亭文化が育まれていた小
松の料亭・料理店にこのかにの甲羅揚げが広がり、
現在に至っています。

「かに甲羅揚げ」の定義

- ・ かにの甲羅を使用すること
- ・ 小松市内で提供すること



かのう
加能ガニ

加能ガニ（石川産ズワイガニ）は石川県沖で水揚げ
された「ズワイガニ」のこと。橋立漁港を筆頭に金
沢港など、加賀、能登の漁港で水揚げされたものは
青色のタグが付けられています。





『かに甲羅揚げ』1,100円・1,600円
コース料理(4,000円)・持ち帰り用・発送用
(1,100円・1,600円、発送用は11/7～3/31限定※要予約)

ズワイガニの身をふんだんに使
い、ふんわりと仕上げた長沖秘伝
の甲羅揚げをどうぞご賞味くだ
さい。当店自慢の一品です。

所 小松市安宅町タ140
☎ 0761-22-3838
営 11:00～21:00
休 不定休
席 200席(18部屋) P 30台

お店からのコメント

創業百十余年の老舗です。海が一
望できる客室や、日本庭園を眺め
ながらの客室でゆっくりとお食
事を召し上がって頂けます。



『かに甲羅揚げ』1,620円～(持ち帰り用)
松花堂弁当(3,780円)・会席(6,000円～)
※全て要予約

旨味たっぷりのかに身を贅沢に
甲羅に詰めた、自慢の甲羅揚げ
です。ご予約の際にご希望けれ
ば、コースの中の一品として、ご
提供します。お土産品としても
大変喜ばれています。

所 小松市安宅町ワ30-1
☎ 0761-24-3800
営 11:30～15:00
17:00～22:00
休 不定休
席 100席 P 17台
URL <http://www.matsu-ya.jp>

お店からのコメント

日本海を眺めながら、とびきり
新鮮な海の幸をご堪能ください。



『自家製かに甲羅揚げ』1,059円
持ち帰り用(1,059円)

市場直送の旨味たっぷりのかに
身に、しめじやしいたけ、えの
き、みつ葉を加えて詰めていま
す。白身のすり身をつなぎに使
っているのでふんわりと仕上が
っています。

所 小松市城北町70
☎ 0761-24-0372
営 17:00～23:00
休 水曜日
席 50席 P 10台
URL <http://nangetu.web.fc2.com/>

お店からのコメント

寿司、魚など気軽に頼める品も
たくさん。月替わり旬コース
5000円もオススメ!毎朝市場
直送の地魚もぜひご賞味あれ!!



『コース料理(かに甲羅揚げ付)』
5,500～8,500円※要予約

蟹身・蟹味噌を贅沢に使って山
の幸と混ぜ、つなぎに山芋すり
おろしを使用しているの、も
っちりとした食感が特長です。

所 小松市八幡口5番41
☎ 0761-47-8885
営 11:30～22:00
休 月曜日(祝日の場合は火曜日)
席 大部屋2室・小部屋4室
P 30台
URL <http://www.k-umeya.com/>

お店からのコメント

ゆったりゆるりと小松の奥座
敷。美しい庭と季節の食材を活
かした心尽くしの料理で、心地
よいひとときを。



『カニ身たくさん甲羅揚げ』1,620円
※要予約

自家茹でのかにをたくさん詰め
込んだ甲羅揚げです。

所 小松市大和町141
☎ 0761-22-8314
営 11:30～13:30
17:00～22:00
休 不定休
席 100席 P 10台
URL <http://www.tvk.ne.jp/~kajisuke/>

お店からのコメント

一年中、いけすで生かした
かにをご用意しています。

居酒屋 三味耶

『かに甲羅揚げ』700円

玉子・玉ねぎ・ねぎ・かに身。
全て手造り、毎日違う日替りラン
チ(ボリューム満点)、ギョーザ好
評です。

所 小松市大文字町132-2
☎ 0761-23-5526
営 12:00～14:00
17:00～22:00
休 日曜日・週始の祭日
席 30席 P 2台

かに甲羅揚げ 食べ歩きグルメマップ

各お店でいろんな工夫を凝らした、かに甲羅揚げが楽しめます。
お気に入りのかに甲羅揚げを見つけてみましょう。
※価格は全て税込です



雌のワタシは
漁の期間が短いの



鰯 つばき

『特製かに甲羅揚げ』1,296円

市場直送の旨味たっぷりのかに身
に、しめじやしいたけ、えのき、み
つ葉を加えて詰めています。白身
のすり身をつなぎに使っているの
でふんわりと仕上がっています。

所 小松市土居原町206
☎ 0761-27-1896
営 17:00～26:00
休 水曜日
席 27席
P 立体駐車場2時間サービス券あり

お店からのコメント

平成27年11月にオープン。す
っきりした和の店内で江戸前の
鰯をゆっくりご賞味ください!
鰯コースは、つばき15貫5000
円(汁付)がオススメ!!



おや、おや、
かにの甲羅揚げとは。
一度、食べてみましょうか

美幸寿司

『かに甲羅揚げ』864～1,512円
(香箱かのに漁期中は「香箱の甲羅揚げ」)

かに身たっぷりの甲羅揚げは常時提
供できます。身とミソ、内子・外子
全てを混ぜ丸ごと味わえる逸品の
香箱ガニの甲羅揚げや天ぷらは漁期
間中のみです。

所 小松市村松町丙60
☎ 0761-44-1505
営 17:00～23:00
休 水曜日
席 42席 P 12台

お店からのコメント

寿司はもちろん、季節の一品
料理、コース料理もあります
が、なんとと言ってもお勧めは
和牛ロースのステーキ!ぜひ
ひ、ご賞味あれ。

寿し・刺身 まる美

『かに甲羅揚げ』1,200円～
コース料理(4,200円)・持ち帰り用(1,200円～)
※全て要予約

かに身が8割で、2割は椎茸・銀杏・
三つ葉・きくらげです。天出汁でい
ただきます。付出し・刺身・焼物・
揚げ物・蒸物・酢物・食事・フルーツ
の4,200円コースも。

所 小松市串町ト93
☎ 0761-43-1414
営 16:00～24:00
休 火曜日
席 30席 P 15台

お店からのコメント

2階は懐石料理で30名様、1
階は14名様までのお座敷が
あります。ぜひ一度、足をお運
びください。カラオケも有り。

御料理 いち川

『各種コース料理(かに甲羅揚げ付)』
3,500円～
(11～3月限定)※要予約

たっぷりのかに身を卵とミルク
でふんわり仕上げてあります。
冬期のコース料理に甲羅揚げをご
提供しております。

所 小松市本折町110
☎ 0761-22-0866
営 11:30～14:00
17:00～20:00
休 水曜日
席 60席 P 10台

お店からのコメント

ご法事、祝事、各種会合にご利
用ください。ご予算に合わせ、
ご提供します。

福助

『かに甲羅揚げ』1,296円
(持ち帰り用12～3月限定)※要予約
ランチ3,000円、夜のコース5,000円※要予約

かに身を豊富に使った一品です。
昼3,000円ランチ・夜5,000円の
コースに入っています。
(期間限定です)ので、予約時にご確
認ください

所 小松市大和町112
☎ 0761-22-2566
営 11:30～14:00
17:00～22:00
休 不定休
席 70席 P 15台

お店からのコメント

全て個室となっています。四季
折々の地元旬菜、郷土料理をご
ゆっくりお楽しみください。

吉田水産 福助

『かにの甲羅揚げ』1,200円
(11～3月限定)※要予約

1日8個限定。かに身100%。
昼はランチが1,500円・2,000円
で取得です。3,000円のミニ会席
も昼限定です。夜は4,320円からコ
ース料理があります。

所 小松市福乃宮町1丁目106
☎ 0761-22-2929
営 平日・土 11:30～14:30
16:30～23:00
日・祝日 11:30～23:00
休 月曜日(月曜祝日の際は火曜日)
席 60席 P 45台

お店からのコメント

魚はその日仕入れた地元のもの
ばかり。鮓は築地市場から冷凍
で仕入れるため、味は抜群。ぜ
ひ、ご賞味を。

新鮮・仕出しの 吉田水産
うまいもの処よした

『かにの甲羅揚げ定食』1,620円
※要予約

かに身たっぷりの甲羅揚げで、その
中に野菜、玉子等からみ合せた具
材満載の甲羅揚げ定食です。

所 小松市栗津温泉イ5-1
☎ 0761-65-1331
営 11:30～14:00
17:30～21:00
休 年始1/1～1/3、不定休
席 60席 P 50台
URL <http://www.yoshita-suisan.jp>

お店からのコメント

ランチメニューも豊富に揃って
います。中でも鮮魚直営店なら
では、キトキト魚が入った海
鮮丼(1,600円)は大好評です。