

最高級越前がに専門店

柳町高志  
やなぎ

- ✓ 越前がにとは
- ✓ 越前がにへのこだわり
- ✓ 越前がに料理プラン
- ✓ 店舗案内・交通アクセス
- ✓ 団体様・旅行会社様向け

ネットからのご予約

越前がにへのこだわり

quality

こだわり

1

## 越前がに取扱認定店

荒波が押し寄せる冬の福井県越前町は最上級の越前がにが水揚げされることで有名です。全国の舌の肥えた方々が越前がにの時期になると、こぞって「やなぎ町」を訪れるほど極上の越前がに料理が味わえます。当店は「越前町で水揚げされた真正銘の越前がに使用店」に認定されています。心ゆくまで美味しい福井の越前がにをご堪能ください。



こだわり

2

## 確かな目利き

当店では、総料理長 柳町高志の40年以上の経験を活かし、手に取ったときにずっしりと重く、肉厚で姿の良い蟹だけを厳選しております。

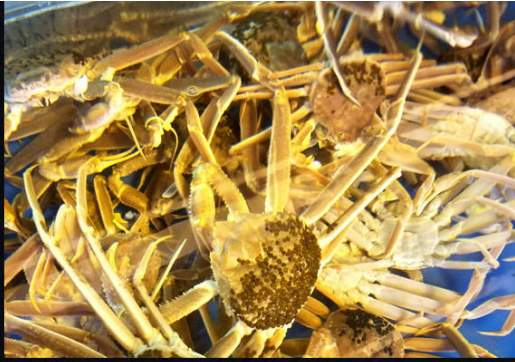
こだわり

3

## 鮮度

かには時間が経つと、身が細り、水分が抜け、バサバサになり、甘味が落ちます。他店舗では、複数の流通経路を経由するので、水揚げから3日~1週間程度後に店舗に届きますが、やなぎ町グループは、越前漁港でスタッフが直接仕入れるため、当日獲れた越前がにをご提供できます。





こだわり

4

## 生け簀

越前漁港で水揚げされた越前がには、その日に当店の生け簀に離し、お客様に最も美味しい状態で召し上がっていただけるタイミングで、料理人が調理致します。産地でしか味わえない鮮度抜群の越前がにを自信を持ってご提供致します。

こだわり

5

## 品質管理

蟹は海底の泥中に潜って過ごしているため、泥を体の中に溜めたまま。そこで、水揚げしてすぐ茹でるのではなく、泥を全部吐き出すまで水槽の中で生かしています。



こだわり

6

## かに酢

越前ガニの旨み、風味をより引き立たせるように作られたやなぎ町特製のかに酢です。作り方は門外不出ですが、酢をはじめ、昆布、鰹節など厳選した素材を使用してお作りしております。



このページを印刷する  
※PDFファイルが開きます



最高級越前がに専門店

日本料理 中江 順石

〒910-0023 福井県福井市順化2-12-12

[googlemapで見る](#)

TEL 0776-21-3087 / FAX 0776-21-1855

[ネットからのご予約](#)

