

福井県観光素材集

素材名	ここでしか出会えない味「開高丼」と越前ガニ料理		越前町	
			団体・個人	継続
ポイント	わずか50日間しか食せない越前ガニのメス。その貴重な「セイコガニ」を豪快に盛り込んだ「開高丼」を自慢のオリジナル蟹料理と共にご提供いたします。		 <p>海の宝石箱「開高丼®」</p>  <p>「開高丼®」付き宿泊プラン一例</p>	
実施期間	<ul style="list-style-type: none"> ・宿泊でのご提供11月7日～1月15日まで ・食事でのご提供11月8日～12月27日まで ※開高丼ご提供期間以降3月31日までは、開高丼の出汁で作る「蟹雑炊」付き越前ガニプランをご用意いたしています。			
料金（税込）	開高丼付き越前ガニ宿泊プラン 49,500円から 開高丼付き越前ガニお食事プラン 26,400円から			
手数料	有り（宿泊13%、食事10%）			
商品内容（詳細）	<p>越前ガニ水揚げ最多の地「越前漁港」至近に立つ「ふるさとの宿こばせ」は、創業明治3年の海辺の小さな温泉宿です。眼前には、日本海の雄大な景色、夕日、漁火が見え温泉とともに旅人を癒します。越前ガニは板長の目利きで買付けて絶妙な塩梅、茹で加減で毎日調理を行っています。温かい調理は温かく、冷たい料理は冷たく作り置きしない自慢のお料理をご賞味ください。</p> <p>5カ月間のカニ漁の期間中わずか50日間のみ漁ることが許される「セイコガニ」を豪快に召し上がってください。メスがにの外子のプチプチとした食感と濃厚な内子、繊細な蟹身の旨さがが口の中で広がります。</p> <p>開高丼付き越前ガニ宿泊プランお料理一例（写真左上から） 開高丼、茹で越前ガニ（料金により大きさが変わります） 焼きがに、蟹のアライ（蟹刺し）、月見蟹 越前甘エビ、セイコガニみぞれあえ、蟹味噌付きだし、越前ボンボロ貝（梅貝）壺焼き（写真なし）</p> <p>【開高丼とは】 1年で50日しか提供できない希少な丼で、当館により商標登録されたここでしか食せない丼（お料理）。1965年ベトナム取材帰りの作家「開高健」氏を越前ガニと丼鉢に盛られたセイコガニで疲れを癒しました。その後氏より「開高丼と名づけなさい」とお名前を頂いたお料理です。カニの旨みを最大に生かすため、セイコガニと炊きたて福井米をシンプルにタレのみで仕上げます。</p> <p>【その他】 福井の地酒10種類以上をご用意いたしています。中には「黒龍しずく」など希少酒も。</p> <p>期間外（1月15日～3月末）は開高丼の代わりに「開高丼の出汁で作る蟹雑炊」になります。料金は開高丼プラン-3,500円になります。</p>			
	所要時間	食事所要時間90分～120分		
実施場所	ふるさとの宿こばせ			
アクセス	北陸自動車道「敦賀IC」から約60分 「鯖江IC」から約45分			
バス受け入れ可能な駐車場	有（バス1台、普通車10台200V普通充電スタンド2台）			
予約締め切り	要予約			
最少催行人数	2名	定員	35名	
インバウンド	対応可（簡易な英語のみ）			
精算方法	クーポン	請求書払い	現金（現地払い）	
その他（注意事項等）	JTB様クーポン可、全旅クーポン等不可			
問い合わせ先	電話：0120-37-0018 Email：info@kobase.net https://www.kobase.co.jp			