



紅ずわいがに本来の味わいを楽しめるのは漁師直販ならではの

紅ずわいがに

株式会社 北前水産 | 江差町

■北海道北前蟹

大手飲食店などプロからの評価も高い、檜山沖で漁獲される紅ズワイガニ。贈答品としても人気で、生のまま冷凍し、家庭で茹でてを気軽に味わえるしゃぶしゃぶ用のポジションがおすすめです。

その美味しさを全国へ
鮮度の高さが味の決め手

日本海に面し、かつてニシン漁と交易により「江差の五月は江戸にもない」と謳われるほど隆盛した江差町。その繁栄を支えた「北前船」に名前由来し、ふるさと納税返礼品として今注目を集めるのが、紅ズワイガニ「北海道北前蟹」です。

深海に生息する紅ズワイガニは、本ズワイガニに比べて水分が多く、ジューシーな身が特徴。それゆえ、鮮



【上】檜山沖で漁獲される紅ズワイガニにポテンシャルを見出し、その魅力を全国に届けたいと思い会社を立ち上げた松田親(いたる)社長。【下】長年の経験からよく獲れる漁場へ向かい、カニを傷つけず、海洋環境にもやさしい「カニかご漁」で漁獲しています。

度を保ったまま流通に乗せるのは難しい種類でもあります。

ただ、檜山沖で漁獲されるものは臭みが少なく、甘みも強い。その美味しさを多くの人に伝えたい。そんな想いでブランド化し、全国に届けているのが地元企業「北前水産」です。同社に所属する松田漁業部は、檜山地域で唯一紅ズワイガニ漁船の操業を許されています。

**長く提供するために
未来を見据えた漁業を**

「北前水産」は、漁師が漁獲から販売まで責任を持つて行う水産会社。「漁獲したばかりの紅ズワイガニをすぐに加工し、販売できるのが我々の強み。鮮度には絶対の自信があります。」と同社・松田社長。自分

たちの目が行き届いた高い品質のものだけを販売しています。

また、紅ズワイガニを通して日本の漁業を担っていききたいとの考えから、漁獲量の上限定やサイズが小さいものは採捕しないなど、持続的な紅ズワイガニ漁の実現に向けた取組も。檜山沖は、天然の良港であるからこそ、その海洋資源を守っていくことが命題でもあります。

「地の利を生かして、より多くの皆さんに新鮮な紅ズワイガニを食べただけと思うよう、今後も力を入れていきたいと思っています。ふるさと納税を通して、江差町のことも知っていただくと嬉しいですね。」

江差町
ふるさと
納税HP



丸缶羊羹

明治三年創業五勝手屋の紅い旗印。糸で切る食べ方も楽しい。



江差名物にしんそば

江差産のニシンとそば粉を使用。歴史が育んだ伝統の味。



お肉屋さん手作りコロッケ

ソースいらずで、野菜の甘みがおいしい商店街の人気品。



江差前浜産 生うに

天然・無添加・新鮮さにこだわって、漁期だけの限定出品。

ほかにも
あります!

お礼品
あれこれ

【お問い合わせ先】 まちづくり推進課まちづくり推進係 Tel.0139-52-6712