

## 超希少！大阪・北新地のカニ料理専門店「カニジェンヌ」で2/20

# 数千匹に1匹しか獲れない幻の「黄金蟹」提供開始

## ～黄金ガニ×松葉ガニの贅沢な食べ比べコースで～

大阪市内で炉端料理や肉料理などの飲食店を展開する株式会社クラウド（大阪市中央区東心斎橋1-3-19 代表取締役 寺田幸宏）は、大阪・北新地のカニ・魚介・海鮮料理店「クラブカニジェンヌ北新地」（大阪市北区堂島浜1-3-16 4階）で2月20日(火)より期間限定で、数千匹に1匹しか獲れないと言われる黄金ガニを使用した「黄金ガニ×松葉ガニの食べ比べコース」をご提供いたします。

### ■松葉ガニと紅ズワイガニのハイブリッド！幻の「黄金ガニ」

「黄金ガニ」は、松葉ガニと紅ズワイガニが交配して生まれたもので、数千匹に1匹の確率でしか獲ることができない希少価値の高いカニと言われております。

見た目は紅ズワイガニにそっくりですが、黄色味がかかった輝きのある甲羅に、腹や足の裏が白いのが特徴です。茹で上がると、口まわりが「黄金」色になることから「黄金ガニ」と呼ばれており、身の甘さは紅ズワイガニ、大きさと味噌の旨さは松葉ガニの良さを引き継いでおります。

当店で提供する黄金ガニは、兵庫県香住港で水揚げされたものを直送しております。直送後は店内の水槽で鮮度を保ち、活きた状態で目の前で捌くライブ感をお楽しみいただけます。



黄金ガニ(上)と松葉ガニ(下)

### ■「黄金ガニ×松葉ガニの食べ比べコース」詳細

期 間：2018年2月20日(火)～3月31日(土)

価 格：2万3,000円(税別)

内 容：タグ付きの松葉ガニと、幻の黄金ガニを刺身・焼き・ポイルなどで食べ比べ、味の違いを楽しんでいただけます。

料 理：「かに刺し 味噌ポン酢」「焼き蟹」「蟹爪ポイル」「かにしゃぶ」「蟹味噌リゾット」「CRABカレー エビヌードル」など



コース料理のイメージ

### ■店舗概要

◇店 名：クラブカニジェンヌ北新地

◇所 在 地：大阪市北区堂島浜1-3-16 中西堂島ビル4階

◇電 話：06-6341-3077

◇営業時間：18:00～23:00

◇定休日：なし

◇席 数：個室3室(2名・4名・6名)※完全予約制

◇公式 HP：http://www.qraud.com/brand-list/canni-sienne/



2名用個室

### ●取材に関するお問い合わせ●

「CRAB canni sienne 北新地」広報事務局 担当：和田・古沢  
 TEL：06-4708-3766(平日10時～18時) E-mail:pr@raple.co.jp