

トップ・オブ・松葉ガニ！全水揚げ量のわずか1.5%以下の「五輝星(いつきぼし)」

## 大阪・北新地のカニ料理専門店「カニジェンヌ」で11/7(水)

### 松葉ガニのトップブランド「五輝星」の10万円コース提供開始

～ 「松葉ガニ/上海ガニ/セコガニの贅沢3種食べ比べコース」も同時提供 ～

- ◆ 「松葉ガニ/上海ガニ/セコガニの贅沢3種食べ比べコース」プレス試食会のご案内 ◆  
 日時：2018年11月12日（月）12：00～13：30（受付開始 11：45）  
 場所：CRAB canni sienne 北新地（大阪市北区堂島浜1-3-16 中西堂島ビル4階）

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）では、11月6日に松葉ガニ漁が解禁されるのに合わせて、松葉ガニのトップブランドである「五輝星（いつきぼし）」のコース料理「五輝星のムッシュー一番蟹（いちばんがに）コース」を、11月7日（水）より提供開始いたします。

### ■トップ・オブ・松葉ガニ「五輝星（いつきぼし）」の漁獲率は全体の1.5%以下

「五輝星（いつきぼし）」は、2015年（平成27年）から登場した、とっとり松葉ガニのトップブランドです。大きさが甲幅13.5センチ以上、重さ1.2キロ以上、形状は全て足がそろっているものなど非常に厳しい5つの基準をクリアしたカニのみが選ばれ、「とっとり松葉ガニに輝く五つの星」という意味から名付けられました。脚には、「五輝星」の専用タグも付けられます。

※松葉ガニの平均的な重さは、約600グラム



※イメージ写真

松葉ガニ漁の解禁に合わせて、11月7日（水）より当店で提供を開始する五輝星のコース料理「五輝星のムッシュー一番蟹コース」（10万円、税別）は、お刺身、焼きガニ、湯がきたてなどの調理方法で、丸ごと1杯をお楽しみいただけます。非常に希少なブランドのため、3日前までのご予約が必要となります。また、仕入れ状況によってはその日に入荷が無い場合もございます。



←五輝星のタグ

#### ☑ 「五輝星のムッシュー一番蟹コース」詳細

期間：2018年11月7日（水）～2019年3月20日（水）※セコガニの提供は、12月30日迄  
 価格：1人前10万円（税別）  
 料理：「セコガニ」「五輝星」「刺身」「紹興酒漬け」「炭火焼き」「カニリゾット」など

●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

## ■さらに、「松葉ガニ/上海ガニ/セコガニの贅沢3種食べ比べコース」も提供開始

また、松葉ガニの解禁にあわせ、松葉ガニ・上海ガニ・セコガニの3種を食べ比べる「松葉ガニ/上海ガニ/セコガニの贅沢3種食べ比べコース」も11月7日（水）より提供を開始いたします。タグ付きの松葉ガニと、濃厚な味噌が特徴の上海ガニ、卵が絶品なセコガニの3種類を、お刺身、湯がきたて、フライなど、それぞれの特長を生かした食べ方でお楽しみいただきます。

### ☑「松葉ガニ/上海ガニ/セコガニの贅沢3種食べ比べコース」

期 間：2018年11月7日（水）～2019年3月20日（水）  
※セコガニの提供は、12月30日（日）迄  
価 格：1人前 2万8,000円（税別）  
内 容：タグ付きの松葉ガニ、上海ガニ、セコガニを  
刺身・焼き・ポイルなどで食べ比べ、味の違いを  
お楽しみいただきます。  
料 理：「湯がきたて」「刺身」「フライ」  
「炭火焼き」「リゾット」「しゃぶしゃぶ」など



※イメージ写真

### ■「CRAB canni sienne 北新地」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：12：00～15：00、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/



## 《 プレス試食会のお知らせ 》

【日時】：2018年11月12日(月)12時00分～13時30分（受付開始：11時45分）  
【場所】：CRAB canni sienne 北新地  
（住所：大阪市北区堂島浜1-3-16 中西堂島ビル4階）  
【内容】：試食会では、「松葉ガニ/上海ガニ/セコガニの食べ比べコース」をご試食いただきます  
(1)ごあいさつならびに概要説明  
(2)シェフが目の前で調理をするデモンストレーション  
(3)料理のご提供  
(4)ご試食

### ■五輝星のお披露目について

競りの状況により、今回の試食会ではお披露目することを断念することとなりました。ご理解の程宜しくお願いいたします。五輝星のお写真につきましては、入荷次第撮影したデータをご送付いたします。直接の撮影をご希望の方は、試食会当日にお申し付けくださいませ。

●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

# ご出席返信シート

## 【返信先FAX】 06-6233-8778

### 「松葉ガニ/上海ガニ/セコガニの贅沢3種食べ比べコース」プレス試食会

- ◇日時：2018年11月12日（月）12時～13時30分（受付開始11時45分）
- ◇場所：CRAB canni sienne 北新地（大阪市北区堂島浜1-3-16 中西堂島ビル4階）
- ◇内容：(1)ごあいさつならびに概要説明  
(2)シェフが目の前で調理をするデモンストレーション  
(3)料理のご提供  
(4)ご試食

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、**11月9日（金）17：00**までにご返信いただけますようお願い申し上げます。

御社名

貴媒体名/番組名

掲載・放送予定日 2018年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

五輝星写真の送付 有 ・ 無

インタビュー希望 有 ・ 無

通信欄