

2023年11月7日

報道関係者各位

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

今年もいよいよ解禁！11月～12月限定の贅沢な一品

## 福井県水揚げの「越前産セイコ蟹」提供を開始

ホテルハーヴェストスキージャム勝山（福井県勝山市、統括総支配人：吉岡 厚志、以下スキージャム勝山）は、2023年11月7日（火）から12月31日（日）までの期間限定で、福井県で水揚げされた「越前産セイコ蟹」をレストランのご夕食メニューにて提供開始することをお知らせいたします。この時期ならではの贅沢で濃厚な味わいを、多彩な料理が並ぶバイキングや滋味深い旬の食材を使った会席コースと共にぜひご堪能ください。



### ■漁獲時期は11月～12月のわずか2カ月弱

福井県の港で水揚げされる越前かに（ズワイガニ）のうち、メスの蟹を福井では「セイコ蟹」と呼び、古くから地元の人々に好まれ食されてきました。濃厚な旨味が特徴の「内子」と、ぷちぷちとした食感が楽しい産卵直前の成熟した卵の「外子」がぎっしりと詰まっており、冬の風物詩として全国の食通を魅了しています。

スキージャム勝山では、ホテルの和食料理人が生け簀から揚げた新鮮なセイコ蟹を調理し、脚や胴体の身、内子、外子等をすべて甲羅に盛りつけてご提供いたします。

限られたこの期間にだけ味わうことのできる濃厚な蟹味噌と卵の絶妙な舌触りを、北陸の旅の楽しみとしてぜひ体験してください。



### ■ 「越前がに」とは

「越前がに」は、福井県の漁港で水揚げされるズワイガニ（標準和名）のことで、数あるブランドズワイガニの中でも、皇室に献上されている唯一のものです。「越前がに」が美味しいと言われる理由は、日本海固有水と呼ばれる栄養豊富な海水と、漁場が近いことによる鮮度の良さに由来し、その証明として黄色いブランドタグを取り付けています。越前がにのうち、メスの蟹を「セイコ蟹」と呼び、蟹の卵巣である「内子」と蟹の卵「外子」の美味しさから、地元の人々をはじめ全国の食通に親しまれています。

### 販売概要

期 間：2023年11月7日（火）～年12月31日（日）

店 舗：バイキングレストラン「グランドカフェ」／和洋レストラン「ウインドブレイク」

予 約：前日までの電話予約 TEL 0779-87-0081（ホテル代表）

利用方法：バイキングまたはコース料理のご利用時、追加注文にて承ります。

料 金：【越前産セイコ蟹】時価 3,500円～／杯  
【バイキング】大人（13才以上） 5,500円  
70才以上 3,850円  
7～12才 3,080円  
4～6才 1,760円  
【和食コース】白山会席 11,000円  
奥越会席 8,800円  
お子様和食御膳 3,080円

※「越前産セイコ蟹」のみの販売は行っておりません。

※荒天等により仕入れ状況が変動するため提供できない場合がございます。また、販売期間は漁獲状況により早めに終了する場合がございます。

※12月29日（金）～12月31日（日）の期間は、一部メニューの料金変更ならびに提供を休止いたします。

【料金変更】バイキング大人料金 6,600円      【提供休止】奥越会席 8,800円

※11月26日（日）～12月8日（金）は休館のためご利用いただけません。

※上記料金はすべて消費税が含まれております。



旬の食材を贅沢に使い、職人のこだわりが一皿一皿味わえる本格的な会席コース「白山会席」（イメージ）



左：和洋中と多種多様な料理が楽しめるバイキングレストラン「グランドカフェ」

右：バイキングでは福井の郷土食「ごま豆腐」など古くから地域で愛されるメニューも並びます

■施設概要 ホテルハーヴェストスキージャム勝山 ( <https://www.resorthotels109.com/skijam/> )

勝山の自然を一望するロビー、ラウンジ、オールシーズン楽しめるガラス張りの屋内プール、露天風呂付温泉大浴場など、訪れる全ての方にリゾートを満喫していただけるホテルです。緑豊かな高原の中でのアクティビティや、手ぶらで楽しめるバーベキューガーデン、福井土産やアウトドアブランドのアパレルが豊富な売店など、1日中楽しむことができます。ウインターシーズンは西日本最大級のスキー場として親しまれています。

所在地 〒911-0000 福井県勝山市 170-70

電話番号 0779-87-0081

交通 【車】中部縦貫自動車道勝山インターから約20分(約13km)

【電車】えちぜん鉄道「勝山駅」よりタクシーで約20分 ※シャトルバス有

主要施設 客室、レストラン(3か所)、温泉大浴場、屋内温水プール



Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

TEL : 0779-87-0081 FAX : 0779-87-6101 担当 : 中井 (なかい)

info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp