

(株) 三玄

# ベニズワイガニ みそをバターに



## 三玄(福井)が新商品

料理店の三玄(福井市)特徴で、同社は「季節を  
大手3丁目、角谷雅和社 問わず濃厚なカニみそを  
長)は、越前漁産ベニ 楽しんで」としている。  
ズワイガニを使った「越 べニズワイの漁期は9  
前蟹味噌バター」を商品 月から翌年6月末まで。  
化、3月上旬から販売す 同社などによると、県内  
る。べニズワイは越前が では越前町の漁船「大喜  
に(ズワイガニ)に比べ 丸」のみが水揚げしてい  
知名度で劣るが、ほぼ年 る。みそはズワイガニに  
間通し水揚げされるのが 比べ濃厚な味わいという。

越前産べニズワイガニ  
を使った「越前蟹味噌  
バター」は22日、福井市  
大手3丁目の三玄

浜ゆでしたカニのみそ  
を2日以上煮詰めた後、  
バターやブランデーを加  
え、クリーム状に加工。  
パンやクラッカーに載せ  
たり、パスタにあえるな  
どして食べる。

小瓶入り(30g)で3  
個セット2500円。河和  
田塗の箱に入った3個セ  
ット(3500円)、河  
和田塗重箱入り9個セッ  
ト(6500円)もある。

同社は、プレミアム感  
のある福井の手みやげと  
して需要を見込むほか、  
首都圏のホテルの朝食用  
などとして売り込みたい  
考え。店頭のほか、ネッ  
トで販売する。問い合わせ  
は三玄☎0776  
(30)0345。