報道関係各位（情報提供）

R8.11.5 新潟越後広域水産業再生委員会

11月6日（金）解禁！越後本ズワイ

新潟越後広域水産業再生委員会※1が自信をもってお届けする**「越後本ズワイ」**
9年目となる今シーズンも、**11月6日（金）**に一斉解禁となります。
ぎっしり詰まった身と濃厚な味わいの味噌が特徴で、年々人気も出荷量も高まっています。

※1 漁村の活性化を目的に、越後側の漁村（村上市、新潟市、長岡市、出雲崎町、柏崎市、上越市、糸魚川市、粟島浦村）が連携して設立した組織。

● 今シーズンの取扱期間

令和8年11月6日 ～ 令和9年3月31日漁獲分まで（昨年度同様）

※ 水揚げされたズワイガニは、翌日中に首都圏等に出荷されます。


越後本ズワイ


料理例（刺身）


料理例（焼きガニ）

● 越後本ズワイが「買える・食べられる」取扱店舗一覧（新潟県内）

店　名	区　分	住　所	電話番号
ホテルイタリア軒別館　割烹　螢	日本料理	新潟県新潟市中央区西堀通七番町1574	025-224-5128
和らぎ亭 しまや	日本料理	新潟県新潟市中央区南笹口1-567-22	025-288-6761
カニの宿 きんぱち	日本料理・旅館	新潟県長岡市寺泊9353―131	0258-75-4258
割烹御宿　みよや	日本料理・旅館	新潟県三島郡出雲崎町大字羽黒町101-1	0258-78-3181
四季の味彩　かねこ	日本料理	新潟県柏崎市田中14-18	0257-24-3118
料亭　能登新	日本料理	新潟県村上市飯野2-1-9	0254-52-6166
旬の閃き　柳庵	日本料理	新潟県村上市岩船駅前49-4	0254-56-8833
本町 鈴木鮮魚	鮮魚店	新潟県新潟市中央区本町通六番町1114-1	025-228-9675
万代島鮮魚センター	鮮魚店	新潟県新潟市中央区万代島2-2 ピアBandai 内	025-256-8555
鮮魚センターあるるんの海	鮮魚店	新潟県上越市大道福田637	025-520-8018
新潟漁業協同組合岩船港支所 直売所	魚介類加工販売	新潟県村上市岩船港町3144-21	0254-56-7107
カニカニランド	カニ専門店	新潟県新潟市中央区天神1丁目12-7 LEXN1 1F	025-384-0120
日本海 魚正	鮮魚店	新潟県糸魚川市能生小泊3596-2 道の駅 「マリンドリーム能生」内	025-566-5060
伝兵水産	鮮魚店	新潟県糸魚川市南押上2-1-19	025-556-6715

お問い合わせ先
事務局　新潟漁業協同組合　太古・金子　025-244-6181
新潟県水産課団体・企画係　松原・板垣　025-280-5311



越後本ズワイ

新潟越後広域水産業再生委員会

事務局　新潟漁業協同組合　太古・金子　025-244-6181
新潟県水産課団体・企画係　松原・板垣　025-280-5311

【報道参考資料】

新潟県

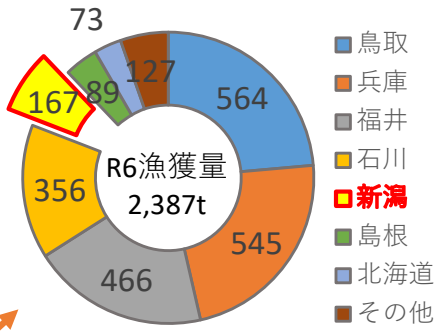


越後本ズワイ

北のブランドガニ

皆さんは『**ズワイガニ**』と聞いて、どこのカニを思い浮かべますか？ 越前ガニや松葉ガニでしょうか？ 実は新潟県はズワイガニの漁獲量全国5位!! 味や見た目は有名産地と変わりませんが、いまいち知名度が低い…

そこで新潟県は平成29年に新ブランド『**越後本ズワイ**』を立ち上げました!! 他県のブランドガニには負けられません!!

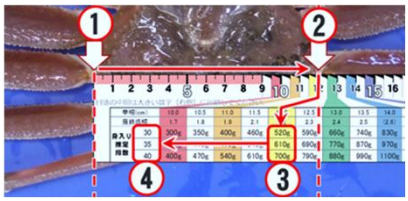


R６年 ズワイガニ漁獲量
（海面漁業生産統計調査最新値）

独自の選別基準

↑越後本ズワイ商標

↓身入りスケールと測定方法



新潟産ズワイガニの旗印である、『**越後本ズワイ**』として出荷されるためには厳しい選別基準があります。

- **村上市～糸魚川市と粟島浦村の漁港で水揚げされたもの**
- **800g以上のオス**
- **脚が揃っていて色つやが良いもの**
- **泥を吐かせたもの**
- **出荷時に生きているもの**
- **身がぎっしり詰まっているもの(堅ガニ)**

『**越後本ズワイ**』は、身がぎっしり詰まった良質な堅ガニの指標として「**身入り指数**」(体重÷甲羅の幅^3)を採用しています。これは、越後本ズワイだけの選別基準で、新潟県が開発したスケールです。経験に頼ることなく、客観的に身入りを判断することができます。

100匹に1匹

村上市から糸魚川市と粟島浦村で漁獲されたズワイガニ(雄)のうち『**越後本ズワイ**』と名付けられたものは**100匹に1匹**だけ!! (H29年～R６年実績)

「美味しい!!」

漁師が**自信**を持って**オススメ**する、**厳選**された**ズワイガニ**です！！