

兵庫県・香住

柴山

しばやま



柴山GOLDとは？

「出逢えたらラッキー」と言われるほどの希少価値が高いカニ。数々の審査項目をクリアし、柴山港最高峰の金色のタグが付く。なんと数千匹に2〜3匹いるかどうかという確率だとか。

門外不出



漁師も港も命がけ。松葉ガニの王者 柴山GOLD

柴山GOLDの定義：指揃え、14t g以上、良質

本物の証

本当に美味しいカニを
食べるなら
タグ付き
ブランドガニの町

柴山へ



船に秘密あり！

カニを元気な状態で運ぶために水温 2〜3 度に保てる生簀を装備している。港に着くまでカニはストレスフリーな状態。漁師曰く「獲って終わりじゃなく港に着くまでが勝負だろう」と一言。

活で競る

だから本物

紫外線殺菌した海水！？そう、港に並ぶ水槽の中も海と同じ環境。「徹底的に活にこだわる柴山港では、活で持ち帰り、活で競るが基本です。」と漁業組合員。どこまでもかきの質を落とさない。



110ランクに分ける技

だから本物

約 30 年以上のキャリアが無いとできない技。ブランドガニには柴山のプライドをかけた厳しい目が光る。「消費者の信頼を得るために、タグには船名も記載されているんですよ」と熟練の選り手。



このタグが美味しさの証。
「王者の味」を一度体験あれ

