

食欲も解禁！大阪・北新地のカニ料理店「カニジェンヌ」 で秋の味覚の二大最高級ブランドがっぺんに味わえる 松葉ガニ×ボジョレー「ダブル解禁セット」発売！

大阪市内で炉端料理や肉料理などの飲食店を展開する株式会社クラウド（大阪府中央区東心斎橋1-3-19 代表取締役 寺田幸宏）は、松葉ガニが11月6日、ボジョレー・ヌーボーが11月16日に解禁されるのにあわせて、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」（大阪府北区堂島浜1-3-16 4階）で「松葉ガニ×ボジョレー ダブル解禁セット」を期間限定でご提供いたします。

■秋の風物詩、二大解禁ブランドの豪華共演

「初モノ好き」の方々に向けて、二大ブランドをいっぺんに味わってみたいと考え、期間限定のコラボメニューが生まれました。

■カニに実は「ロゼ」や「赤」が合うんです！

肉料理には赤ワイン、魚料理には白ワイン、と言われますが、じつはカニの身に「ロゼ」、松葉ガニの濃厚なカニ味噌に赤ワインがよく合います。当店は店内にワインセラーを備え、常時ワイン・スパークリングワインをご提供しています。

松葉ガニは、香住港、津居山港、境港で仕入れたものを店内水槽にて鮮度を保ち、活きた状態で目の前で捌くライブ感をお楽しみいただけます。

■冬の味覚の王者「松葉ガニ」について

松葉ガニはズワイガニのオスのことで、漁獲期間が11～3月に制限され、漁獲量も少ないため珍重されています。固い殻の中に身がぎっしり詰まり、味は非常に濃く、上品な甘みがあります。刺身、焼き、茹でなど調理法により異なる味と旨味が楽しめます。

「松葉ガニ」「ボジョレー・ヌーボー」解禁の様子としても撮影して頂けます。是非、貴社媒体でお取り扱い、ご取材して頂きますようお願い申し上げます。



提供料理のイメージ（写真はタラバガニ）

■「松葉ガニ×ボジョレー ダブル解禁セット」詳細

- ◇販売期間：11月16日～11月31日
- ◇販売価格：40,000円（1人前）＊2人前～（税別）
- ◇料理：「蟹と松茸のお吸い物」「かに刺し 味噌ポン酢」「蟹グラタンコロケバーガー」「焼き蟹」「かにしゃぶ」など
- ◇ワイン：「ボジョレー ヴィラージュ・ヌーボー」といったワンランク上のものをご提供

■店舗概要

- ◇店名：クラブ カニジェンヌ 北新地
- ◇所在地：大阪府北区堂島浜1-3-16 中西堂島ビル 4階
- ◇電話：06-6341-3077
- ◇営業時間：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/>



< 報道関係者様からのお問い合わせ先 >

「カニジェンヌ 北新地」広報事務局 担当：ふるさわ/わだ TEL 06-4708-3766