

“ごはん泥棒”の異名持つ韓国グルメ「カンジャンケジャン」専門店が京都に初上陸！ 烏丸に「シンサコッケダン」11/4（火）オープン！ 大阪・梅田の1号店は、10カ月で約4トンのカンジャンケジャン販売

「シンサコッケダン京都四条烏丸店」（京都市下京区扇酒屋町283-1）が2025年11月4日（火）、京都・烏丸にオープンします。本場・韓国で人気のカンジャンケジャン専門店「シンサコッケダン」日本2号店としての出店です。



カンジャンケジャンと鍋を楽しめるセットも



店舗で漬け込んだカンジャンケジャン



甘辛い味付けの「ヤンニョムケジャン」

■韓国のカンジャンケジャン専門店が京都初上陸！

「シンサコッケダン」は、韓国・ソウルきってのオシャレエリア「カロスギル」と「狎鷗亭（アックジョン）」に店を構えるカンジャンケジャン専門店です。「カンジャンケジャン」とは、ワタリガニを醤油ベースのタレに数日間漬け込んで熟成させた韓国の伝統料理。甘辛い味付けでご飯が止まらないことから韓国では“ごはん泥棒”という異名を持ち、次にくる韓国グルメとしても注目を集めています。ビニール手袋をつけてやわらかくなった殻を押し出すと出てくるぷりぷりとした蟹の身は、食欲をそそる見た目です。

昨年12月には大阪・梅田に日本1号店をオープン。「本場の味を楽しめる」とソウルの店舗を訪れた方にも好評で、オープン以来10カ月で約4トンのカンジャンケジャンを販売するほど人気を集めています。今回、京都・烏丸に日本2号店をオープンします。

■本場の味をそのままに！カンジャンケジャンをはじめ、多彩なワタリガニ料理をご用意

当店では、韓国・ソウルの本場の味をそのままご提供。看板メニューである「カンジャンケジャン」「ヤンニョムケジャン」には、韓国から仕入れた「鮮度」にこだわるワタリガニのメスのみを使用。下処理をしたワタリガニを、創業以来約30年変わらないタレに3日間漬け込みます。醤油ダレに漬けた「カンジャンケジャン」（2杯、8,800円〜）は、ぷりぷりと引き締まった身から濃厚な甘みの卵まで、カニのうまみを存分にお楽しみいただける一品です。コチュジャンベースの甘辛いタレに漬け込んだ「ヤンニョムケジャン」（2杯、8,800円〜）は、後引く辛さでご飯が止まらなくなる味付けです。ビニール手袋を付けて、やわらかくなったカニの殻を押し出して身を出しながらかぶりつくのはもちろん、カニミソと漬けダレが溜まった甲羅にご飯を入れて混ぜ、のりに巻いて食べる方法もおすすめです。

味噌を使っていない特製のチゲスープでワタリガニを煮込んだ「ワタリガニチゲ」（4,950円〜）やふっくらしたカニの身を味わえる「蒸しワタリガニ」（9,900円〜）など、寒い冬にぴったりの温かいメニューもご用意しています。ランチメニューでは、カンジャンケジャンもしくはヤンニョムケジャンどちらかと白ご飯、スープ、のり、ナムルなどのおかず数品をセット（4,400円）でご用意。おひとり様でもご注文いただける分量となっています。

■店舗概要

名称：シンサコッケダン京都四条烏丸店

住所：京都市下京区扇酒屋町283-1

電話番号：075-600-9459

営業時間：月曜～金曜＝17時～23時（L.O.22時）

土曜・日曜・祝日＝12時～23時（L.O.22時）

定休日：不定休

店舗面積：49坪

席数：14テーブル 62席

公式Instagram：https://www.instagram.com/sinsa.kyoto_japan/

●取材に関するお問い合わせ●

担当：西野 TEL：080-3524-2926 E-mail: n.nishino0630@gmail.com



■「カンジャンケジャン」おすすめの食べ方

①殻ごとつぶしてワイルドに！



ビニール手袋をつけて
やわらかくなった殻を押し
出すと、カニの身が！
マイルドな漬けダレとカニ
のうまみがやみつきます。

②殻を使って「カニミソビビンバ」！



カニミソと漬けダレが溜
まった甲羅にご飯をイン！
よく混ぜて、のりに巻いて
お召し上がりください。

■メニューのご紹介（一部） ※価格は全て税込 【おすすめメニュー】



カンジャンケジャン

大（3杯） 1万3,200円

中（2杯） 8,800円

韓国から仕入れたカニを秘伝の
醤油ダレに漬け込んだ一品。
濃厚なカニの身と卵を存分にお
楽しみいただけます。



ヤンニョムケジャン

大（3杯） 1万2,100円

中（2杯） 8,800円

韓国から仕入れたカニを甘辛い
特製コチジャンダレに漬け込ん
だ一品。
唐辛子の辛みとカニのうまみが
やみつきます。



ワタリガニチゲ

メス大（3杯） 9,900円

メス中（2杯） 7,150円

オス大（3杯） 7,700円

オス中（2杯） 4,950円

カニのうまみが染み込んだチゲ
スープ。寒い冬にピッタリの鍋
メニュー。



カンジャンセウ

大（8尾） 2,310円

中（4尾） 1,320円

大ぶりのエビを、秘伝の醤油ダ
レに漬け込んだ一品。
ぷりぷりとした身はもちろん、
エビミソとご飯と一緒に食べる
のもおすすめです。

【コース】

Aセット（4～5名様分） 2万5,300円

カンジャンケジャン（大）、ワタリガニチゲ（オス、中）、ヤンニョムケジャン（中）、サリ麺、ご飯4杯のセット

Bセット（3～4名様分） 1万7,600円

カンジャンケジャン（中）、ワタリガニチゲ（中）、ヤンニョムケジャン（小）、サリ麺、ご飯3杯のセット

Cセット（2～3名様分） 1万3,750円

カンジャンケジャン（中）、ワタリガニチゲ（中）、サリ麺、ご飯2杯のセット

Dセット（2～3名様分） 1万3,750円

ヤンニョムケジャン（中）、ワタリガニチゲ（中）、サリ麺、ご飯2杯のセット

Eセット（2～3名様分） 1万3,750円

カンジャンケジャン（小）、ワタリガニチゲ（中）、ヤンニョムケジャン（小）サリ麺、ご飯2杯のセット など

【ランチメニュー】

カンジャンケジャン定食 4,400円

カンジャンケジャン（小）、日替わりスープ、ご飯、おかず3品のセット

ヤンニョムケジャン定食 4,400円

ヤンニョムケジャン（小）、日替わりスープ、ご飯、おかず3品のセット

韓国式豚肉炒め定食 1,800円

韓国式豚肉炒め、日替わりスープ、ご飯、おかず3品のセット

●取材に関するお問い合わせ●

担当：西野 TEL：080-3524-2926 E-mail: n.nishino0630@gmail.com