

# 享保8年創業の旅館にて、松葉がにのトップブランド「五輝星(いつきぼし)」を旅行ツアーで楽しめる！ 独自の熟成保存技術により、幻の食材の安定供給を実現

～2022年12月21日に実現、来年2023年1月にも同ツアーを開催予定～

有限会社山田屋(本社:鳥取県鳥取市、代表取締役社長 山田 将司)は、2022年12月21日、JTB ロイヤルロード銀座が催行したツアーにて、厳しい5つの基準をクリアした松葉がにのトップブランド「特選とっとり松葉がに五輝星(いつきぼし)」を使用したフルコースの提供を当社が運営する旅館「味覚のお宿 山田屋」にて、旅行ツアーとして当社で初めて行いました。なお2023年1月31日にも、同じツアーにて「五輝星」のフルコース提供を予定しています。

【味覚のお宿 山田屋】 <https://kaninosato.com/>



## 幻の食材をツアー内フルコースで提供。実現した熟成保存技術とは

1匹最高100万円で落札された今年2022年の初競り。五輝星は松葉がにの中でも、大きさ・重さ・形状・色合い・身入りの5つの基準を満たした最高級品のみと与えられるブランド蟹です。収穫されるのは11月から3月までの5か月間のみ。幻ともいわれる五輝星は、いつ水揚げされるかわからなく、水揚げされても数枚のため、旅行商品として題目に挙げて販売するのはこれまで困難とされてきました。しかし当社は独自の加工技術により、活めし冷凍熟成させることで希少な五輝星を旨味が熟成された状態で提供できるようにし、旅行商品として販売することを実現しました。今回提供したコースでは、三種類の調理法で、五輝星を存分に満喫いただけます。

## 松葉がに・五輝星(いつきぼし)5つのトップ基準

5つの基準に基づき、10人の目利き人が厳しい目でトップブランドを選別し、基準をクリアした五輝星には専用マークがタグで付けられます。厳しい基準をクリアし、トップブランド五輝星として販売されるカニは、全体の0.1%に満たない貴重なものです。

- 1 大きさ:甲幅13.5センチ以上
- 2 重さ :1.2kg以上
- 3 形状 :脚が全てそろっているもの
- 4 色合い:鮮やかな色合い
- 5 身入り:身が詰まっていること

※重さの基準については、市場での販売時点(生)のものです。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

有限会社山田屋 TEL: 0857-28-1004

## ■5か所の目利き人が選定

網代、賀露、田後、境港、境港魚市場(株)の5か所の目利き人が選定します。なお、目利き人については、研修会を開催し、選定基準の統一に努めております。

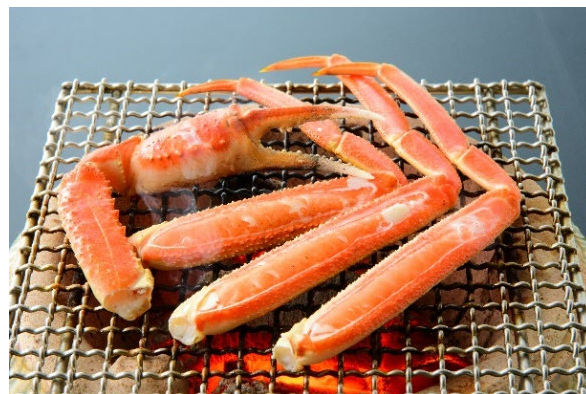
## 五輝星を堪能！ツアー・フルコースの内容紹介

このたび、JTB ロイヤルロード銀座が催行した県内初の五輝星を提供するツアー『特選とっとり松葉がに「五輝星」を味わう3日間』では、3日目の昼食に享保八年創業の料理宿「味覚のお宿 山田屋」にて、一名あたり1/2杯の五輝星を用いたオリジナルの松葉がにフルコースを提供します。

### 【コース内容】

五輝星の「お造り」「炭火焼きがに」「かにすき」をメイン料理として提供します。

お造りは、自家製の造り醤油と共に、炭火焼きがには総料理長自らお客様の前でお焼きします。酢橘を絞って食べるもよし、自家製のかにみそを付けて食べるもよし。かにすきは、秘伝のだしとポン酢でお召し上がりいただきます。出汁は昆布をベースに鳥取の醤油で味付け、ポン酢にも鳥取の醤油と酢を使用しています。長年愛されている味です。かきの旨味たっぷりのおだしで作る雑炊は絶品です。



提供メニューの一例(イメージ) 左:焼きがに 右:かにすき

## 九代目 山田長兵衛(代表取締役社長 山田将司)より

鳥取県の冬の味覚「松葉がに」の最高ランクである、「五輝星」は漁獲高が少なく、いつ揚がるか確約が出来なく、旅行ツアーとして販売することは難しかったのですが、弊社の加工技術と、JTB ロイヤルロード銀座のタッグでツアーを企画することが出来ました。五輝星は厳格な基準をクリアした松葉がにですので、どんな調理法でも美味しく頂けますが、「かにさし」「やきがに」「かにすき」の三つのお召し上がり方で堪能して頂きます。



五輝星の持ち味を生かす調理法で皆様をおもてなしさせていただきます。五輝星をきっかけに、鳥取の松葉がにを多くの皆様に知っていただきたいと思っております。来年度はさらに磨きをかけ、五輝星を多くのお客様にお召し上がり頂きたいと考えております。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

有限会社山田屋 TEL: 0857-28-1004



## 【ツアー概要】

ツアー名: 特選とっとり松葉がに「五輝星」を味わう 3 日間

主催: JTB ロイヤルロード銀座

催行日: 2022 年 12 月 19 日(月)~21 日(水)、2023 年 1 月 29 日(日)~31 日(火)

発着: 東京駅

最少催行人員: 6 名

定員: 10 名

旅行代金: 570,000 円~(お一人様あたり・2 名 1 室利用、東京駅発着の場合)

URL: <https://ebook.jtb.co.jp/book/?A5687#32>

※ツアー内容の詳細はこちらからご確認ください。

お申込み・お問い合わせはこちらから: 03-6731-7690(JTBロイヤルロード銀座 国内旅行デスク)

※ 未就学児のお子様のご参加はご遠慮いただいております。(一部コースは 12 歳以下のお子様もご参加いただけません)

※ お子様の料金はお問い合わせください。ただし、コースにより対応できない場合があります。

## 味覚のお宿 山田屋について

味覚のお宿 山田屋では、享保八年の創業当時から今も変わらず、「お客様に喜んでもらうこと」を信念に掲げております。

心からのおもてなしとサービスをすることはもちろん、鳥取の中の『賀露』という古い港町に立地していることを、最大限に生かしていこうと日々努力しております。

海を一望できる展望風呂や、どのお部屋からも海が見える設計、目の前の賀露港で水揚げされた新鮮な海の幸の調理、山田屋だからできること、賀露だから味わえることをこれからもたくさんのお客様に感じていただきたいです。



## 【会社概要】

社名: 有限会社山田屋

所在地: 鳥取県鳥取市賀露町北 1 丁目 5 番 36 号

代表取締役社長: 山田 将司

創業: 1723 年

味覚のお宿 山田屋 HP: <https://kaninosato.com/>

