

2023年11月30日

株式会社クラハシ

報道関係者各位

年末年始のギフトやご褒美に 極寒の海が育んだ“蟹の王者”醍醐味を味わえる逸品 数量限定『至高の特大タラバと希少ズワイの爪セット』

長年培った独自ネットワークで最高級品を確保 11月27日よりオンライン予約

水産物総合卸売商社の株式会社クラハシ（本社：広島県福山市、代表：天野文男）は、“蟹の王者”といわれるタラバガニ 2kg と、ズワイガニの約 3%といわれるバルダイ種の爪 1kg をセットにした数量限定受注生産商品『至高の特大タラバと希少ズワイの爪セット』（41,580 円税込）の予約を、自社オンラインショップ「贅沢至高」(<http://zeitaku-shiko.com/>) にて、2023年11月27日（月）より開始しました。

■蟹相場が高騰し入手困難な希少部位を独自ネットワークで確保 年末年始のギフトに



左) 希少ズワイガニバルダイ種の爪 1kg



右) 腕並みの太さのパレンツ海産タラバガニハーフポーション 2kg

当社がこの度販売を開始した、数量限定の新商品『至高の特大タラバと希少ズワイの爪セット』（41,580 円税込）は、大人の手首並みの太さのパレンツ海産タラバガニのハーフポーション 2kg と、手に隠れないほどの大きさがあるロシア産希少ズワイガニバルダイ種の爪 1kg のセットです。実は 2022 年の米国の輸入規制で蟹相場は高騰。買い負けから一転し、当社が長年培ってきた独自のネットワークを駆使し、特別に大きく、高品質な蟹を厳選して 100 セット分を確保しました。

北極の荒涼としたパレンツ海やロシア極東海域で獲れるタラバガニやズワイガニ。当商品は、自然の厳しさを乗り越えて、特別に大きく成長した高品質の蟹を厳選しています。蟹は水揚げされた漁獲後すぐに船上で茹で上げられ、急速冷凍して美味しさを閉じ込めており、そのまま解凍して温め直すだけで、蟹本来の旨味と甘みを堪能できます。贅沢に鍋に入れると、柔らかな蟹の身が、加熱することでさらに甘みが増し、蟹の殻から出る出汁がスープに溶け込み絶品です。バターと合わせて香ばしい焼き蟹もおすすめです。希少種の蟹の爪はホロホロさとふっくら柔らかい食感が合わさり、脚肉とは異なる味わいが魅力で、“蟹の王者”的な醍醐味を堪能できます。

「蟹は食べるのが大変」というお客様の声にお応えして、タラバガニは殻の半分を切り取ったハーフポーションで、バルダイ種の爪も加工済みでお届けします。

年末年始のギフトや、久しぶりに家族が集まったご褒美のお食事などにぴったりの、冬ならではの贅沢な逸品です。

当社は今後も、オンラインショップ「贅沢至高」にて、当社が長年をかけて培ってきた漁場とのネットワークを生かして、生産者の想いが込められた鮮魚をプロの目利きがセレクトして、全国に至高の逸品をお届けすることで、日本の豊かな食文化の発展に貢献します。

【商品概要】

商品名 : 至高の特大タラバと希少ズワイの爪セット
内容量 : バレンツ海産タラバガニ(ハーフポーション)2kg
希少ロシア産ズワイガニのバルダイ種の爪 1kg
セット数 : 100 セット
価格 : 41,580 円（税込）
予約開始日 : 2023 年 11 月 27 日（月）より
発送予定日 : 2023 年 12 月 5 日（火）より順次発送予定



※お届け希望日を備考欄に入れて下さい。可能な限りご希望日に向け発送いたします。

商品詳細 : 大人の手首並みの太さのバレンツ海産タラバガニのハーフポーション 2kg と、手に隠れないほどの大きさがあるロシア産希少ズワイガニバルダイ種の爪 1kg のセット。水揚げされた漁獲後すぐに船上で茹で上げられ、急速冷凍して美味しさを閉じ込めているので、そのまま解凍して温め直すだけで、蟹本来の旨味と甘みを堪能できます。「蟹は食べるのが大変」というお客様の声にお応えして、タラバガニは殻の半分を切り取ったハーフポーションで、バルダイ種の爪も加工済みでお届けします。

【「贅沢至高」オンラインショップとは】

「贅沢至高」とは、「価値あるものを価値通りに、嗜好を超えた、至高の品。」をコンセプトに運営するオンラインショップです。歴史や伝統を大切にし、生産者の想いを受け止めて、ギフトにもご褒美にもピッタリな「贅沢な逸品」をセレクトして全国にお届けしています。

消費者には瀬戸内の新鮮な高級食材等をネットで手軽に購入できる一方で、魚の価値を「価値通りに販売」することで生産者の安定した所得につながる仕組み作りに寄与しています。



「贅沢至高」トップ <https://zeitaku-shiko.com/>
「価値あるものを価値通りに、嗜好を超えた、至高の品。」を全国にお届け

【会社概要】

社名 : 株式会社クラハシ
代表 : 代表取締役社長 天野 文男
本社所在地 : 〒721-0942 広島県福山市引野町 1-1-1 福山市地方卸売市場内
TEL : 084-941-3510
設立日 : 2006 年 3 月 23 日
URL : <https://www.kurahashi.co.jp/>
資本金 : 100,000 千円
従業員数 : 約 150 名 (正社員 110 名)

【株式会社クラハシとは】

当社は、1896(明治 29)年創業の藤井商店を、1946(昭和 21)年に倉橋商店として受け継ぎ、1958(昭和 33)年に法人化、1972(昭和 47)年に現社名となりました。1950(昭和 25)年の市場移転に伴い、備後地方の台所「福山地方卸売市場」に入場し本社を構えてから 50 年余り、水産物部門で「荷受」と呼ばれる大卸業務をおこなっています。地域拠点型の中心的荷受を目指しながら、生鮮水産品や加工・冷凍食品の集荷と、量販店や飲食店などに提案型販売をおこなう食品総合卸売商社として事業を展開しています。

当社は、水産と冷凍食品を中心にスーパーへの直接販売、鮮魚の加工提案、魚の養殖をおこなうなど“開発する総合卸売商社”として事業展開を進めています。SDGs が取り上げられるより以前から、乱獲や温暖化により瀬戸内の漁獲量が激減していることを受け、「獲る漁業から育てる漁業へ」という思いを実現する形で、「備蓄事業」や「養殖」に着手してきました。

当社は、昨今減少傾向にある“魚食”的啓発として、生物多様性の観点では、天然資源を絶やさない努力を前提とした上で、養殖飽和魚種ではない、前例のない新たな魚種の養殖が重要な鍵になるとを考えています。減少を続ける天然資源を鑑み、養殖魚は天然魚が増えるための調整魚と銘打ち、引き続養殖事業に尽力していきます。

<当社の最新の取り組み>

目利きと触れ合う、地域交流の場「尾道朝市」

毎月第二・第四土曜日の午前 7 時～9 時に尾道市場で朝市を開催中。「鮪の解体ショー」などを実施。子どもには「魚食」の啓発、高齢者には「人との関わり」を提供し、市場の活性化に寄与しています。



本件に関するお問い合わせ先

クラハシ 広報事務局 担当: 福士 (ふくど)

MOBILE : 080-6538-6292

TEL : 03-5411-0066 FAX: 03-3401-7788

E-mail : pr@netamoto.co.jp