

蟹の旨みを逃がさない手捌き加工の蟹を食べていただきたい！ クラウドファンディングでプロジェクト開始！

いよいよ蟹シーズン到来ですが、食べ易さがクローズアップされ日本でも蟹の旨み・香りが楽しめる手捌き加工をしているメーカーは減っています。この機会に職人がお届けする冬の味覚を是非、ご賞味ください。

目標金額 15,000,000 円
プラットフォーム CAMPFIRE

蟹の加工と蟹海鮮バイキングを行う かに工房株式会社（本社：兵庫県西宮市、代表取締役：山崎幸恵、以下 かに工房）は、2016年10月13日よりクラウドファンディングプラットフォーム CAMPFIRE にて「蟹の旨みを逃がさない手捌き加工の蟹を食べていただきたい」プロジェクトを開始いたしました。

▼クラウドファンディングページ URL: <https://camp-fire.jp/projects/view/12720>

■概要

意外と知られていませんが、蟹の旨み・香りは「殻」にあります。殻と一緒に加熱することで身やスープに旨みが染み込みます。かにしゃぶなど食べ易くて人気がありますが殻をほとんど剥いてしまっているため、シメの雑炊を堪能できる程の良いダシは残念ながら出てきません。弊社のバイキングレストランに来店のお客様が必ず、満腹でも完食して帰られる「蟹雑炊」は殻付きの蟹を召し上がっていただくことで完成されます。食べ易くてたっぷりのダシが出る「手捌き加工」でシメの雑炊まで冬の味覚を堪能していただきたいと考えています。

■CAMPFIRE 内 (<https://camp-fire.jp/projects/view/12720>) よりお申込みください。

■クラウドファンディングの流れ

All in を採用し、支援して頂いた方に必ずリターンを発送します。手捌き蟹やお食事券、プロ仕様のはさみ、保存版のかにの解凍方法など10月28日（金）に締め切り11月に商品を順次、発送いたします。

■会社概要

商号 : かに工房株式会社
代表者 : 代表取締役 山崎 幸恵
所在地 : 〒663-8142 兵庫県西宮市鳴尾浜 1-6-28
設立 : 2013年4月
事業内容 : 水産加工（主に蟹を中心とした加工）
資本金 : 1,000,000 円
URL : <http://www.kanikoboh.co.jp>

■本件に関するお問合せ先

企業名 : かに工房株式会社
担当者名 : 大塚 謙二
TEL : 0120-45-1584
E-mail : otsuka@kanikoboh.co.jp