

日本海的新鮮松葉蟹正式解禁！城崎溫泉迎來冬季味覺饗宴

【日本兵庫縣・城崎溫泉】——2025 年 11 月 6 日，日本海沿岸港口迎來一年一度的松葉蟹解禁日。當天清晨，位於兵庫北地區的各漁港熱鬧開拍，新鮮捕撈的松葉蟹成為市場焦點，也象徵著日本冬季饗宴盛宴的開幕。作為鄰近日本海的溫泉名鄉，**城崎溫泉**在每年蟹季開啟之際，也正式進入「冬蟹季節」。當地旅館與餐廳紛紛推出以松葉蟹為主題的料理，迎接來自日本各地與海外的旅客前來品味冬日海味。



津居山螃蟹解禁首日 松葉蟹競拍現場



待競拍的新鮮松葉蟹

松葉蟹的魅力：冬季的奢華美味

松葉蟹是日本海沿岸冬季代表性的海鮮珍品，特指雪蟹中的雄蟹，它們體型巨大、蟹殼堅實、蟹腳修長，肉質細緻甘甜，被譽為「冬季之王」。城崎溫泉周邊的港口因擁有優質漁場與嚴格的品質控管，使得當地出產的松葉蟹特別鮮甜。

每年 11 月至隔年 3 月，是品嚐松葉蟹的最佳時節。此時造訪城崎溫泉，不僅能享受溫泉的暖意，更能品味剛上岸的新鮮松葉蟹，成為旅人心中冬季最難忘的味覺體驗。



體型巨大的松葉蟹：雪蟹中的雄蟹

多樣吃法，盡享螃蟹的原味與層次

城崎溫泉的松葉蟹料理以多元的烹調方式著稱，充分展現蟹肉的鮮甜與職人的手藝。經典吃法包括但不限於以下：

- **炭火燒蟹**：香氣撲鼻，外焦內嫩，凸顯蟹肉的自然甜味。
- **清煮蟹**：最能品嚐出原汁原味的鮮美口感。

- **蟹肉天婦羅**：外酥內嫩，蟹香與油香完美融合。
- **蟹味噌湯**：湯頭濃郁，暖身又暖心。
- **蟹肉刺身**：新鮮現拆，口感晶瑩滑順。
- **蟹火鍋**：與蔬菜一同燉煮，湯汁濃厚、鮮味十足。



西村屋 Sanpou-炭火燒蟹



海中源 Okesho 鮮魚-清煮蟹



西村屋 Sanpou-蟹火鍋

全蟹宴——極致奢華的會席料理

若想一次嚐遍松葉蟹的各種美味，城崎溫泉冬季限定的「全蟹宴」會席料理絕對不容錯過。從前菜到主菜皆以松葉蟹入饌，包含燒蟹、煮蟹、刺身、火鍋等多樣做法，完整呈現出松葉蟹的鮮甜層次。

在冬季期間，城崎溫泉的大多數旅館都會將蟹宴料理作為晚餐主題，邊泡溫泉邊品嚐新鮮松葉蟹，已成為旅客心中最經典的冬日享受。



西村屋 Sanpou-螃蟹會席料理

品味松葉蟹的兩大名店 in 城崎溫泉：兩種風格、同樣極致

1. 海中苑 Okesho 鮮魚

這是一間海鮮市場風格的餐廳，一樓即是漁獲攤位，遊客可親自挑選剛捕撈的海鮮，由廚師現場料理。

冬季菜單以「蟹火鍋雜炊套餐」最受歡迎——先享用松葉蟹火鍋，最後在湯底加入米飯煮成香濃蟹雜炊，溫潤香甜。除松葉蟹外，還提供多種來自日本海的新鮮魚介，如牡蠣、鮮魚刺身、烤貝等，是城崎溫泉中最能感受到漁港風情與在地新鮮滋味的餐廳。



2. 西村屋 Sanpou

這裡是以高雅寧靜的環境與職人手藝聞名的高級日料餐廳，是追求精緻用餐體驗旅客的首選。

冬季推出的限定松葉蟹料理，以整隻活蟹入饌，搭配在地農家提供的有機蔬菜或兵庫名產但馬牛。從湯品、刺身、清煮到炭火燒，各道料理層層展現松葉蟹的鮮甜與香氣，融合豐富的口感與高級料亭的雅緻氛圍，呈現出城崎溫泉冬季的頂級美食饗宴。



冬遊城崎溫泉：泡湯 × 美蟹的夢幻組合

當白雪覆蓋屋簷、熱氣氤氳的溫泉街升起暖霧，在溫泉中舒展身心後，再享用熱騰騰的松葉蟹饗宴，這就是冬季城崎溫泉的浪漫日常。

在這裡，溫泉與美食相輝映，讓人忘卻冬日的寒意。誠摯邀請旅人於今冬前來城崎溫泉，體驗「泡湯 × 吃蟹」的完美旅程，為自己留下最幸福的日本冬季回憶。



參考連結

Visit Kinasaki

中文官方網站 <https://visitkinosaki.com/tc/>