

松葉蟹

松葉蟹是山陰地區日本海沿岸捕獲的雄性雪蟹，是冬季特產。一到螃蟹旺季，遊客可以到津居山漁港（從城崎溫泉驅車 10 分鐘）參觀早市拍賣的喧鬧景象。該漁港捕獲的松葉蟹被稱為「津居山蟹」，用藍色標籤區分。

在當地食材松葉蟹中，雄蟹是主流，個頭比雌蟹更大，當地大多數餐廳都會在時令季節的 11 月上旬至次年 3 月提供這種螃蟹。一到螃蟹旺季，只要在當地旅館住宿，松葉蟹總是晚間套餐中必不可少的一道招牌菜。在此期間，其他眾多餐廳也會提供時令螃蟹套餐。松葉蟹是蟹中臻品，分外鮮美，為了一品這人間美味，在冬季旺季，各地食客都會紛至沓來，享此珍饈。松葉蟹可做刺身生食，或烤或涮或煮，不同的吃法都能詮釋出松葉蟹的獨特美味。