旅館・飲食店・流通関係者の皆様へ

「越前がに」にICタグを導入します

令和8年11月6日 かに漁解禁から

水揚げ時に1.1kg以上の雄のズワイガニに、従来の黄色タグ（GIタグ）に加えて、ICタグを付けます。スマートフォンをかざすだけで、**かに1杯ごとの証明書と、越前がにのストーリー**をお客様に見ていただけます。



点線の丸が、新しく加わるICタグ（イメージ）



スマホをかざすだけで読み取り

お店・旅館にとってのメリット

産地への信頼

個体にひも付く産地の情報を、お客様に直接お見せできます。

ブランド価値の向上

越前がにの価値と、生産者のこだわりが伝わります。

福井の魅力を発信

越前がにの歴史・文化や観光情報へつながります。

ICタグのしくみ 3ステップ

01 漁業者

水揚げ・選別・装着

水揚げ時に重さを確認。対象の雄がにに、黄色タグとICタグを付けます。

02 市場

情報の登録

専用の端末でタグを読み取りデータ登録をします。

03 流通・お店・旅館

競り・流通・販売

登録情報を管理し、流通先やお客様へ産地情報を伝える仕組みに使います。

※対象は水揚げ時1.1kg以上の雄（足折れを除く）です。雌や1.1kg未満の越前がにには、ICタグは付きません。

旅館・飲食店・流通関係者の皆様へ

スマホをかざすと見える情報と、お店での活用

NFC対応のスマートフォンでICタグを読み取ると、かに1杯ごとの「デジタル証明書」と越前がにのストーリーのページが開きます。



スマホの画面イメージ（表示内容は見本）

デジタル証明書に載る情報（案）

かにの情報　個体管理番号・証明書番号

生産の情報　水揚年度、所属漁協、船名

漁獲の情報　漁獲海域、漁業種類（底びき網漁業）

品質・規格　品質ランク

発行者:福井県漁業協同組合連合会

証明書の閲覧は、最大10回までです。
不正利用を防ぐための決まりです。お客様にお見せする前に、何度も開かないようご注意ください。

ホームページ

1. デジタル証明書
2. 越前がにのストーリー
3. なぜ特別なのか
4. 未来へ
5. 食べ方・楽しみ方
6. もっと知る（観光情報）

お店・旅館での活用アイデア（案）

お出しするときに、ひと声
「証明書がついています。スマホをかざしてみてください」とご案内する。

メニュー・卓上に案内を
読み取り方を案内するPOPなどを掲示する。

産地のストーリーを話題に
水揚げ漁港や漁船名、品質ランクを会話のきっかけに。

観光情報へつなぐ
ストーリーのページから、福井の観光へ。

お問い合わせ先
福井県底曳網漁業協会 TEL 0776-23-3666
福井県漁業協同組合連合会 TEL 0776-24-1203
福井県農林水産部水産課 TEL 0776-20-0436