

프로간장게장 
プロカンジャンゲジャン

서울신사본점 | 서울삼성점 | 인천파라다이스시티점

日本东京店 | 日本大阪店

中国北京望京店 | 中国北京燕莎店



接 將 酉

이
을
접
장
장



“1980년부터 최고의 맛을 지켜온
대한민국 간장게장의 원조”

프로간장게장의 간장게장은
암꽃게철인 봄에 서해에서 잡아 올린
최고품질의 암꽃게만을 엄선하여 창업주
집안 대대로 전해 내려오던 맛의 비밀
‘접장’에 3일간 숙성시킨 후 정성스럽게
고객님 식탁에 올립니다. 프로간장게장은
1980년 부터 국내 최초로 바다꽃게를
재료로 간장게장을 상품화하여 지금까지
최고의 맛을 지키고 있는 대한민국
간장게장의 원조입니다.

「1980年から最高の味を守ってきた大
韓民国カンジャンケジャンの元祖」

プロカンジャンケジャンのカンジャンケジャンは、
雌ワタリガニ食べ頃の春に西海で撮った
最高品質の雌ガニだけを厳選して創業者の家代
々伝えられてきた味の秘密の「接將」で3日間熟成
させた後、丁寧にお客様に出します。

プロカンジャンケジャンは、1980年から、
韓国で初めて海ワタリガニを材料で
カンジャンケジャンを商品化して、
これまで最高の味を守っている
大韓民国カンジャンケジャンの援助です。

꽃게요리 コッケ料理



- 간장게장** **암게특대(2마리) 特大メスのワタリガニ(2匹)** ₩ 115,000
 칸잔게장(ワタリガニの醤油漬) 한마리 추가시 特大 1 匹追加の時 ₩ 58,000
- 암게대(2마리) 大きいメスのワタリガニ(2匹)** ₩ 97,000
 한마리 추가시 大 1 匹追加の時 ₩ 49,000
- 암게중(2마리) 中さいメスのワタリガニ(2匹)** ₩ 78,000
 한마리 추가시 中 1 匹追加の時 ₩ 39,000



- 양념게장** **암게특대(2마리) 特大メスのワタリガニ(2匹)** ₩ 120,000
 양념게장(ワタリガニの辛味噌漬) 한마리 추가시 特大 1 匹追加の時 ₩ 60,000
- 암게대(2마리) 大きいメスのワタリガニ(2匹)** ₩ 101,000
 한마리 추가시 大 1 匹追加の時 ₩ 51,000
- 암게중(2마리) 中さいメスのワタリガニ(2匹)** ₩ 82,000
 한마리 추가시 中 1 匹追加の時 ₩ 41,000



- 반반게장** ハーフハーフケジャン
- 암게특대(2마리) 特大(2匹)** ₩ 118,000
- 암게대(2마리) 大(2匹)** ₩ 100,000
- 암게중(2마리) 中(2匹)** ₩ 80,000

소프트 셸 크랩 요리

ソフトシェルクラブ



🌶️ 칠리 크랩(소프트 셸 크랩) ₩ 40,000

カンパノコッゲ(ソフトシェルクラブの唐揚げ&甘辛い甘いソース)

소프트 셸 크랩을 튀긴 후 간장소스로 볶아낸 요리.

ソフトシェルクラブを揚げた後にカンパソースで和えた海の香りがよく調和した料理。



🌿 게 튀김(소프트 셸 크랩) ₩ 40,000

ソフトシェルクラブチギム(ソフトシェルクラブの唐揚げ)

튀긴 소프트 셸 크랩을 칠리소스에 찍어 드실 수 있는 요리,

カリッと揚げたソフトシェルクラブをチリソースと食べる料理。



안 매움 (辛くない)



조금 매움 (少し辛い)



매움 (辛い)

※꽃게 요리 특성상 섭취시 치아파손(파절)과 잇몸손상에 주의하십시오.
(召し上がる際に、渡り蟹の甲羅や鎌で口を切ってしまう場合がございますので、ご注意ください。)

꽃게요리 コッケ料理



- 꽃게찜** → 大 ₩ 90,000
 コッケチム(蒸しワタリガニ)
 신선한 숫꽃게를 찜솥에 약 13분정도 삶아낸 담백하고 감칠맛의 최고인 요리.
 新鮮なオス蟹を蒸し釜に約13分程茹でたさっぱりとして深い味わいがある最高の料理。



- 꽃게볶음** → ₩ 75,000
 コッケボムボツ(ワタリガニともやしの炒め物)
 신선한 숫꽃게와 미더덕 그리고 아삭한 콩나물로 버무리 익혀낸 매콤한 요리.
 新鮮なオス蟹とエゴヤとシャキっとしたもやしを炒め合わせた辛口料理。



- 꽃게탕** → 大 ₩ 95,000
 コッケタン(ワタリガニ鍋)
 신선한 숫꽃게와 고구마, 단호박 등 각종 야채를 넣고 된장을 풀어 시원하고 얼큰하게 끓여 낸 요리.
 新鮮な渡りガニ(オス)とごつまいも、カボチャなど各種の野菜と味噌を入れて美味しく作った料理。



안 매움 (辛くない)



조금 매움 (少し辛い)



매움 (辛い)

※꽃게 요리 특성상 섭취시 치아파손(파절)과 잇몸손상에 주의하십시오.
 (召し上がる際に、渡り蟹の甲羅や鉢で口を切ってしまう場合がございますので、ご注意ください。)

아귀요리 アンコウ料理



- 아귀찜** → **大 ₩ 60,000**
 アグイチム(アンコウの蒸し煮)
 육질이 쫄득한 아귀와 미더덕, 콩나물, 미나리 등을 넣고 매콤하게 버무리 익힌 요리.
 プリプリとした食感のアンコウと、エボヤ、もやし、セリなどを入れて辛口に炒め合わせた料理。
- 小 ₩ 50,000**



- 아귀탕** → **大 ₩ 60,000**
 アグイタン(アンコウの寄せ鍋)
 육질이 쫄득한 아귀와 미더덕, 콩나물, 팽이버섯, 미나리등을 넣고 얼큰하게 끓여낸 요리.
 プリプリとした食感のアンコウと、エボヤ、もやし、えのき茸、セリなどを入れてピリッと辛口に仕上げた料理。
- 小 ₩ 50,000**



- 아귀수육** → **₩ 70,000**
 アグイスユク(アンコウの蒸し煮で辛くないもの)
 육질이 쫄득한 아귀와 미더덕, 콩나물, 미나리 등을 넣고 담백하게 버무리 익힌 요리.
 プリプリとした食感のアンコウと、エボヤ、もやし、セリなどを入れてさっぱりとした味付けの料理。
 ※매운요리를 싫어하시는 분들이 즐겨 찾는 요리 (辛い料理が苦手な方向け)



안 매움 (辛くない)



조금 매움 (少し辛い)



매움 (辛い)

해물요리 海鮮料理



해물모듬찜> ₩ 95,000

ヘムルモドウムチム(海鮮盛り合わせの炒め物)

신선한 숫게, 아귀, 산낙지, 오징어, 전복, 새우, 미더덕, 대합, 가리비, 홍합을 넣고 매콤하게 버무려 익힌 요리.
新鮮なオス蟹、アンコウ、活きテナガダコ、イカ、あわび、エビ、エボヤ、はまぐり、ほたて、ムール貝を入れて辛口に炒め合わせた料理。



해물모듬탕> ₩ 95,000

ヘムルモドウムタン(海鮮物の寄せ鍋)

신선한 숫게, 아귀, 산낙지, 오징어, 전복, 새우, 미더덕, 대합, 가리비, 홍합을 넣고 각종야채로 시원하고 얼큰하게 끓여낸 요리.
新鮮なオス蟹、アンコウ、活きテナガダコ、イカ、あわび、エビ、エボヤ、はまぐり、ほたて、ムール貝を入れて様々な野菜と合わせてピリッと辛口に仕上げた料理。



해물볶음면> ₩ 40,000

ヘムルボクムメン(海鮮焼き麺)

신선한 해물과 야채를 볶아 굴소스로 끓인 후 면과 함께 버무려 야채, 해물, 면 새가지들 함께 드시는 요리.
新鮮な海鮮と野菜を炒めた後にオイスターソースで炒めた麺と一緒に混ぜて野菜、海鮮、麺と一緒に召し上がる料理。



안 매움 (辛くない)



조금 매움 (少し辛い)



매움 (辛い)

※꽃게 요리 특성상 섭취시 지아파손(파절)과 잇몸손상에 주의하십시오.
(召し上がる際に、渡り蟹の甲羅や鍼で口を切ってしまう場合がございますので、ご注意ください。)

산낙지요리 テナガダコ料理



산낙지 -----> ₩ 30,000

산낙지(テナガダコの活け作り)

살아있는 낙지를 먹기 좋게 잘라서 고소한 참기름과 소금으로 간을 한 요리.

活きたテナガダコを食べやすい大きさに切って、香ばしいゴマ油と塩で味付けをした料理。



산낙지볶음 -----> ₩ 38,000

산낙지볶음(テナガダコと野菜の炒め)

살아있는 낙지를 신선한 야채들과 같이 매콤하게 볶아낸 요리.

活きたテナガダコを新鮮な野菜と一緒に辛口に混ぜ合わせた料理。



안 매움 (辛くない)



조금 매움 (少し辛い)



매움 (辛い)

산낙지요리 テナガダコ料理



산낙지찜 ₩ 53,000

サンナッチテム(テナガダコともやしの炒め物)

산낙지와 콩나물로 매콤하게 버무리 익힌 찜.
生ダコともやしを辛口ソースに炒めたものです。



연포탕 ₩ 35,000

ヨンポタン(テナガダコ鍋)

여러가지 재료로 우려낸 육수에 살아있는 낙지를 넣고 만든 달콤한 요리.
様々な材料から取った出汁に活きたテナガダコを入れて作ったさっぱり味の料理。



연포무침 ₩ 38,000

ヨンポムテム(ゆでテナガダコと野菜の和え物)

살아있는 낙지를 살짝 익혀 각종 야채를 넣고 새콤달콤하게 무친 요리.
活きたテナガダコををさっと茹でて各種野菜を入れて甘酸っぱくあえた料理。



안 매움 (우くない)



조금 매움 (少し辛い)



매움 (辛い)

식사요리 食事類



계알비빔밥 ₩ 25,000

ケアルビビンバツ(カニみそビビンバツ)

따뜻한 밥에 신선한 게살과 계알을 넣고 계란노른자, 김가루, 깨, 참기름 등을 넣고 만든 비빔밥.
温かいご飯に新鮮なカニの身とカニの卵を入れてタマゴの黄身、海苔、ゴマ、ゴマ油などを乗って作ったビビンバ。



매운계알비빔밥 ₩ 27,000

メウングェアルビビンバツ(ピリ辛カニ味噌ビビンバツ)

따뜻한 밥에 신선한 게살과 계알을 넣고 매운소스, 계란노른자, 김가루, 깨, 참기름 등을 넣고 만든 비빔밥.
温かいご飯に新鮮なカニの身とカニの卵を入れて辛口たれ、タマゴの黄身、海苔、ゴマ、ゴマ油などを乗って作ったビビンバ。



안 매움 (辛くない)



조금 매움 (少し辛い)



매움 (辛い)

일품요리 一品料理



옥돔튀김구이 ₩ 50,000

オットム・チギムクイ(甘鯛の揚げ物)

지방질이 적고 갈슘, 인, 철분등의 미네랄과 비타민A, B1, B2성분이 풍부하며, 특히 뼈, 껍질, 눈이 영양가가 높은 제주산 최고급 어종으로 기름에 살짝 튀겨낸 요리.

脂肪が少なく、カルシウム、リン、鉄分等のミネラルとビタミンA、B1、B2が豊富で特に骨、皮、目に良い。濟州島産最高級の魚で油でさっと揚げた料理。



갈치튀김구이 ₩ 45,000

カルチ・チギムクイ(太刀魚の揚げ物)

제주산 은갈치로 깊은 바삭하게 속은 부드럽게 튀겨낸 요리.

濟州島産の銀太刀魚で、表はカラッと、中はやわらかく揚げた料理。



갈치조림 ₩ 50,000

カルチ・チヨリム(太刀魚の煮付け)

신선한 제주산 은갈치를 큼직하게 썬 무와 함께 푹 익혀 조리낸 감칠 맛나는 요리.

新鮮な濟州島産の銀太刀魚を大きく切ったダイコンと一緒にゆっくりと煮詰めたことのある味わいの食べ物。



안 매움 (辛くない)

조금 매움 (少し辛い)

매움 (辛い)

일품요리 一品料理



전복장 ₩ 30,000

ジョンボクジャン(アワビの醤油付け)

살아있는 전복을 절장에 숙성시킨 요리.

生アワビをジョブジャンに熟成させた料理.



새우장 ₩ 30,000

セウジャン (エビの醤油漬け)

싱싱한 대하를 절장에 숙성 시킨 요리. 新鮮なエビをジョブジャンに熟成させた料理.



전복장 새우장 반반 ₩ 35,000

ジョンボクジャンセ우ジャン 반반 (アワビとエビの醤油漬け)



안 매움 (辛くない)



조금 매움 (少し辛い)



매움 (辛い)

일품요리 一品料理



매생이전 ₩ 20,000

메세이션(青海苔チヂミ)

부드러운 매생이와 새우, 오징어를 잘 섞어서 부쳐낸 음식,
やわらかい青海苔とエビ、イカを混ぜ合わせたチヂミ。



매생이국 ₩ 12,000

메세이겍(青海苔スープ)

무기질과 미네랄이 풍부한 매생이와 신선한 굴을 넣어 끓인 요리,
無機質やミネラルが豊富な青海苔と新鮮な牡蠣の入ったスープ。



계란찜 ₩ 5,000

케란치움(蒸し玉子)



누룽지 ₩ 5,000

누룽지(お焦げスープ)

공기밥 ₩ 1,000

곤기밥(ご飯)

볶음밥 ₩ 3,000

볶음밥(チャーハン)

※쌀, 향류의 양념으로 볶아드립니다. (調味は差し脂の香べ焼いたソースに炒めた物。)



안 매움 (辛くない)

조금 매움 (少し辛い)

매움 (辛い)



주류 · 음료
酒類 · 飲み物

수제맥주 手作りビール ₩ 9,000
(대동강페일예일 大同江パールエール, 국민IPA 国民IPA)

생맥주 SUNTORY THE PREMIUM MALT'S 380ml ₩ 9,000
(자·프리미엄몰트즈)

맥주ビール ₩ 6,000
(카스 CASS, 맥스 MAX, 클라우드 Kcloud)

소주 焼酒 ₩ 5,000
(처음처럼 초يوم초로ム, 참이슬 차ム·이슬)

막걸리 마ッコ리 ₩ 5,000

청하 청온하 ₩ 5,000

백세주 베크세츠크 ₩ 8,000

산사춘 산사츨룬 ₩ 9,000

매쉬순 메치순 ₩ 10,000

복분자 톡크리치고쥬 ₩ 13,000

우롱차 우론차 ₩ 2,000

음료수 쏘더 ₩ 2,000
(Cola, Cider)

오렌지쥬스 오렌지쥬스 ₩ 3,000



시남 : 문경바랍 오크 ₩ 50,000
閔慶風酒 40% / 300 ml / 경상북도 문경

문경사과로 만든 지역특산주를 마스터 블렌더 이종기 명인이 밭오, 오코롱 숙성, 절제한 사과와인 중류주입니다. 오크발과 사과향을 입안에서 즐기면 됩니다.

酒名(シナン)の由来は、地産した地味特産酒をマスターブレンド、イジョン 名人が吟醸、オーブン醸造し、ブレンドした酒類をシナンと命名。オーブン醸とシナンとの両りの中で楽しんでください。



시남 : 오미로제 투게더 ₩ 62,000
オミロゼ(五味子)ツゲデオ 12% / 750 ml / 경상북도 문경

전환경 오미자를 원료로 유럽의 전통와인 기법 그대로 마스터 블렌더 이종기 명인이 밭오 숙성한 대한민국 대표 와인입니다. 오미자가 새겨유일하게 대한민국에서만 재배된다는 사실 모르셨죠? 오미로제를 원료로 3-로즈(5)의와인(五味子の酒)로 마스터ブレンド、イジョン 名人が吟醸、オーブン醸造した酒類をシナンと命名。五味子が와인류に韓国で醸造されている事は知らなかったです。



시남 : 니모메 ₩ 14,000
ニモメ酒 11% / 300 ml / 제주도

정경 제주도의 열과 진피(귤껍질)로 발효하여 상큼함을 호호히 담은 명류주입니다. 니모메는 '나의 마음' 또는 '제주도'를 의미합니다. 漢作酒類(チンゴ)の由来と異国ミカンの酒で発酵してさわやかさを日本人が名酒者です。ニモメは「私の心」という酒類の由来です。



화요(HWAYO) 蒸留酒
Korea(한국)
17도수(17度)
375ml ₩ 23,000
750ml ₩ 45,000



화요(HWAYO) 蒸留酒
Korea(한국)
25도수(25度)
375ml ₩ 27,000
750ml ₩ 52,000



화요(HWAYO) 蒸留酒
Korea(한국)
41도수(41度)
375ml ₩ 55,000
750ml ₩ 100,000

매장 내 주류 반입 시 테이블 당 콜키지 차지(Corkage Charge) 2만원을 받습니다.
売場の内に酒類を搬入する時はテーブルあたりコルクチャージを2万ウォンをもらう事になります。

Wine



Santa Rita Medalla Real Cabernet Sauvignon

산타리타 메달야 레알 카버네 소비뇽

원 산 지 : 칠레 (Chile) TYPE : RED
포도품종 : 카버네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon),
카버네 프랑 (Cabernet Franc)

용 량 : 750ml

₩ 72,000

입안에서는 부드럽고 잘 익은 탄닌을 느낄 수 있으며
특한 구조감이 입안에서 긴 여운을 남기게 합니다.

Dry



Chateau Trincaud

샤또 트랑코

원 산 지 : 프랑스 (France) TYPE : RED
포도품종 : 메를로 (Merlot), 카버네 프랑 (Cabernet Franc)
용 량 : 750ml

₩ 49,000

붉은 적색을 띠고 붉은 베리의 향과 함께 달콤하고 부드러운
아로마를 느낄 수 있습니다. 우아함과 동시에 신선하고 깨끗
한 맛을 내며 중간 수준의 기분좋은 탄닌감과 신맛의 밸런스
가 잘 어우러져 조화로운 맛을 내는 와인입니다.

Dry



Beringer White Zinfandel

베링저 화이트 지판델

원 산 지 : 미국 (U.S.A) TYPE : WHITE
포도품종 : 지판델 (Zinfandel)
용 량 : 750ml

₩ 35,000

스위트하면서도 산도가 적절히 어우러져 꾸준한 인기를 끌
고 있으며, 저온발효를 통해 와인에 상큼한 과일향과 맛의
균형을 살려내었습니다. 마시면 마실 수록 기분이 좋아지는
와인입니다.

Sweet



Santa Rita Medalla Real Chardonnay

산타리타 메달야 레알 샤도네이

원 산 지 : 칠레 (Chile) TYPE : WHITE
포도품종 : 샤도네이 (Chardonnay)
용 량 : 750ml

₩ 65,000

매력적인 옐로우 노란빛이 이 와인은 품종 특유의 특징이 깊이
있어, 활기차고 경쾌한 느낌을 줍니다. 열대 과일의 풍
미와 오크로부터 우러난 바닐라의 향이 풍부한 맛을 전해 줍
니다. 부드럽우면서 우아하고 복합적입니다.

Dry



Zonin Asti

조닌 아스티

원 산 지 : 이탈리아 (Italy) TYPE : SPARKLING
포도품종 : 모스카토 (Moscato)
용 량 : 750ml

₩ 45,000

그린빛의 황금빛 하이라이트인 옐로우 컬러를 띠며
모스카토품종 특유의 달콤한 맛에 스파클링이 입안에 닿
는 자국이 더해진 상쾌한 와인입니다.

Sweet



Santa Rita 120 Chardonnay

산타리타 120 샤도네이

원 산 지 : 칠레 (Chile) TYPE : WHITE
포도품종 : 샤도네이 (Chardonnay)
용 량 : 750ml

₩ 35,000

마실 때 입안을 기분 좋게 열도는 약간의 신맛이 인상적이며,
식전주로도 손색이 없고, 쉽게 마실 수 있는 부담 없는 와인
입니다.

Dry



Carmen Tollen Cabernet Sauvignon

카르멘 톨텐 카버네 소비뇽

원 산 지 : 칠레 (Chile) TYPE : RED
포도품종 : 카버네 소비뇽 (Cabernet Sauvignon)
용 량 : 750ml

₩ 25,000

매우 마시기 편하며, 좋은 구조감, 후려쉬하여 미디어 바디와
부드러운 탄닌을 가지고 있습니다. 포도 과일과 오크 풍미 사
이에서 매우 균형잡힌 밸런스를 보여주는 와인이며 입에 여
운 있게 어우르는 피니쉬가 매력적인 와인입니다.

Dry



Carmen Tollen Chardonnay


카르멘 톨텐 샤도네이

원 산 지 : 칠레 (Chile) TYPE : WHITE
포도품종 : 샤도네이 (Chardonnay)
용 량 : 750ml


₩ 25,000


매우 신선하며 크리스피하고 달콤한 맛도 느껴집니다. 언제
 어디서나 쉽게 마실 수 있는 친숙한 와인입니다.


Dry




프로간장게장 ESTABLISHED 1980
プロカンジャンケジャン

facebook.com/thepro4126 

instagram.com/prosoycrab 

prosoycrab.co.kr 

prosoycrabmall.co.kr 

서울 신사본점(首尔新沙本店) 02.543.4126 | 서울 삼성점(首尔三成店) 02.544.4126 | 인천 파라다이스시티점(仁川パラダイスシティ店) 032.729.5151

일본 동경점(日本東京店) 81.3.3588.8778 | 일본 오사카점(日本大阪店) 81.6.6454.8778

중국 북경 왕징점(中国北京望京店) 86.10.6471.7828 | 중국 북경 연사점(中国北京燕莎店) 86.10.6462.4032