



とやまの魅力がいっぱい
あたらしく、なつかしい「とやまの手土産」



「富のおもちかえり」に関するお問い合わせ先
富山県農林水産部農林水産企画課
〒930-0004 富山市桜橋通り5番13号 富山興銀ビル11階
TEL:076-444-3271 FAX:076-444-4407

2019年3月作成

“富山湾の神秘”ホタルイカ



“富山湾の王者”ブリ



あまはらし
雨晴海岸(高岡市)から望む立山連峰



寒ハギ(ウマヅラハギ)



“富山湾の宝石”シロエビ



風土と人のはるかな歩みが、
さまざまな「富」を育みました。

大自然の恵み

標高3000m級の立山連峰から、
水深1000mにおよぶ“天然のいけす”富山湾へ。
高低差4000mの類いまれな地形がもたらす自然の恵み。
海の幸をはじめ、里山には山菜、
肥沃な大地に米や野菜、果実が実り、
大自然のなかで育まれる肉もまた美味です。

南砺市原産の三社柿



人々の技と心

美しく厳しい風土に暮らす富山の人々は、
自然の恵みを大切に味わう知恵と技を培ってきました。
江戸時代から味を磨き続ける名品「ます寿し」。
豊富な海の幸を生かして作る多彩な蒲鉾。
伝統の味わいは先人の心とともに
今に伝えられています。



ます寿しの原料となる
サクラマス

歴史の味わい

江戸から明治にかけて栄えた北前船交易によって、
北海道から富山へ豊富にもたらされた昆布。
やがて人々の暮らしに根づき、「昆布じめ」をはじめ
独特の昆布食文化が広がりました。
富山らしい味には、富山が歩んだ
歴史が刻まれています。



古くから愛されるところ昆布



あたらしく、なつかしい
富山らしさが五感を満たします。

「富のおもちかえり」とは …

富山の農林水産品のすばらしさをもっと伝えたい。
そんな熱い思いを胸に秘めた様々な分野のスペシャ
リストたちが、新たなお土産づくりを目指して始動。
富山を訪れた皆さんが思わず手にとり、「おいしい!」
「また富山に行きたい」と感じていただける、魅力いっ
ぱいの品々を完成させました。

おなじみの味から生まれた新しい手土産

富山でおなじみの食材をパッケージをかわいく、お洒落
に一新し、これまでにないスタイルの手土産ができました。
新商品も加わって、味わいの広がりも、選ぶ楽しさも、
ますます豊かになっています。

あたらしく、なつかしい
「とやまの手土産」



押し寿し



ます寿し



オイル漬



かまぼこ



ご飯のとも



お酒のとも



炙り鰯とカワハギの
あわせ寿し

目にも鮮やかな美味の
取り合わせが絶妙

香ばしく炙った薄紅の鰯と、富山湾の冬の味として注目される寒ハギの取り合わせが絶妙。身の締まった紅白の切り身は肉厚で、食べ応え抜群です。

(株)青山総本舗 TEL:076-432-5324



おぼろ昆布の
ます寿し

伝統の名品から広がる
新たなおいしさ

不動の人気を誇る富山名物ます寿しと、汐の香り豊かなおぼろ昆布が出会いました。伝統から広がる、これまでにない味わいをご賞味ください。

(株)吉田屋鮎寿し本舗
TEL:076-421-6383



鰯と鰯の雪見寿し
〈千枚漬仕立て〉 期間限定 常温

そっと雪で包むように…
2つの美味をこの1品で堪能

富山の美味を象徴する鰯と鰯を贅沢に並べ、千枚漬で包み込むように仕上げました。雪のように白いカブの歯ざわりと厚みのある切り身が生み出した、すがすがしいおいしさが味わえます。

(株)青山総本舗 TEL:076-432-5324



白とろろ&黒とろろ昆布の
ます寿し

昆布の旨を引き立てる
新しいます寿し

富山ではおむすびやふりかけ等に使用される2種類のとろろ昆布を、ます寿しに合わせました。白とろろ、黒とろろの異なる味わいをお楽しみください。

(株)吉田屋鮎寿し本舗
TEL:076-421-6383



ます寿し はんぶんこ

伝統の味と技を伝えるこだわりの競演

富山には老舗から新進気鋭まで何軒ものます寿し専門店があり、それぞれこだわりの味や製法を磨き続けています。そんなお店が競演するハーフサイズのます寿しを、かわいいパッケージに包み込み、お土産にしました。ちょっとよくばりにアレコレ食べ比べがおすすめです。

青山総本舗	TEL:076-432-5324	なかの屋	TEL:076-424-4152
川上鮎寿し店	TEL:076-432-5129	元祖せきの屋	TEL:076-432-5104
元祖関野屋	TEL:076-421-0439	高芳	TEL:076-441-2724
吉田屋鮎寿し本舗	TEL:076-421-6383	鮎寿し本舗高田屋	TEL:076-432-4774
今井商店	TEL:076-421-2319		
千歳	TEL:076-432-2515	富山ます寿し協同組合	TEL:076-421-1424



白えびのスペイン風オイル漬 冷蔵

“富山湾の宝石”の新たなおいしさが輝く

水揚げ直後の透明感ときらめく姿から“富山湾の宝石”と呼ばれる白えび。にんにくがほどよく効いたオイルに漬けて深海の幸の新たな魅力を引き出しました。

かね七(株) TEL:076-478-1111

ホテルイカのイタリアン風オイル漬 冷蔵

もっと多彩に味わいたい神秘的海の使者

神秘的な青い光を放ち、春の富山湾に現れるほたるいか。トマト風味のオイル漬はイタリアンテイスト。ワインやパスタにも…自由多彩にお楽しみください。

かね七(株) TEL:076-478-1111

ブリのハーブオイル漬 冷蔵

脂がのった豊潤な味がいっそう際立つ逸品

冬の荒波に躍るぶり。そのぶりを良質なオリーブオイルに漬けました。引き締まった身に脂がのった、ぶりならではの豊潤な味が際立つ逸品です。

(株)ヨネダ TEL:0763-52-8123

寒ハギの昆布風味オイル漬 冷蔵

昆布風味のオイルが旨味をぐっと深めます

やさしい淡白な味わいの寒ハギ。昆布ペーストが溶け込んだ和風オイルに漬けると旨味がぐっと深まります。ほろほろとした食感もご堪能ください。

(株)ヨネダ TEL:0763-52-8123



オイル漬監修
オークスカナルパークホテル富山
総料理長 渡辺 徹氏



とら河豚蒲鉾 冷蔵

フグ皮の食感とコラーゲンの
ぷりぷり感も珍味の味わい

江戸時代に食されていたフグ蒲鉾を、今様にアレンジ。フグの皮を練り込んだブレーンな蒲鉾の他、唐辛子・黒胡椒・昆布を加え4つの味に仕立てました。

(株)梅かま TEL:076-479-0303

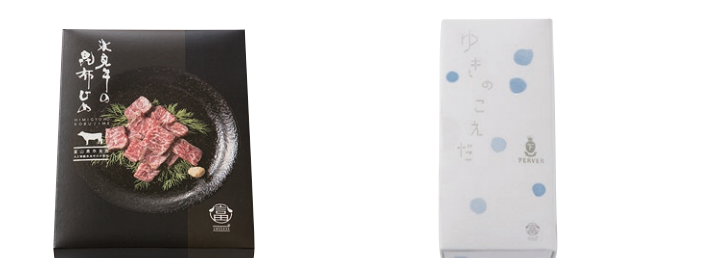
おぼろ昆布蒲鉾 冷蔵

旨味ふくよかな
“蒲鉾の昆布じめ”

海の幸の旨味がたっぷりの蒲鉾を、おぼろ昆布と板昆布でサンドした“蒲鉾の昆布じめ”。富山伝統の昆布食文化から生まれた新感覚の蒲鉾です。

(有)尾崎商会 TEL:0765-24-6666

その他



氷見牛の昆布じめ 冷凍

富山が誇る最高級の氷見牛と
昆布が織り成す極上の味わい

最高ランク「A5」に格付けされた氷見牛の、もも肉のローストビーフを昆布じめにしました。富山が誇るブランド牛と伝統の調理法が、極上の味を創り出します。

(有)たなか TEL:0766-73-1995

ゆきのこえだ 常温

こだわり卵のメレンゲ菓子は
雪化粧した小枝のよう

まるで淡雪のような、ふわっと軽い口溶け。品質と風味にこだわった卵と砂糖だけで作る上品な甘さの中に、ハトムギのほのかな香ばしさが漂います。

フェルヴェール TEL:0766-64-8805

ソフト黒とろろ昆布ふりかけ
富山産えごま入り 常温

エゴマの香ばしさをプラスした旨み昆布

少しキメの粗い黒とろろ昆布と芽かぶをミックスした程よい塩味の昆布。エゴマを合わせ、香り豊かなふりかけにしました。

(株)四十物昆布 TEL:0765-57-0321

黒とろろ昆布ふりかけ
富山湾白えび味 常温

昆布と白えびの風味が調和した
やさしい味わい

黒とろろ昆布に富山湾の宝石シロエビと独自の昆布塩を加えて富山を感じるふりかけにしました。

(株)室屋 TEL:0766-63-4668

黒とろろ昆布ふりかけ
富山湾ほたるいか味 常温

ほたるいかの風味が香る旨み昆布

黒とろろ昆布に富山湾の神秘ホテルイカと独自の昆布塩を加えて、富山ならではのふりかけにしました。

(株)室屋 TEL:0766-63-4668

ブリの山椒ふりかけ NEW! 常温

実山椒の香りと鰯の旨みが詰まった
ご飯にあう無添加ふりかけ

上品な醤油風味に炊きあげたブリのほぐし身に山椒を加え、香りと味わい豊かなふりかけにしました。温かいご飯はもちろん、おにぎりの具材に最適です。

(株)ヨネダ TEL:0763-52-8123

氷見ブリジャーキー
黒こしょう味 常温

ブリの旨みを凝縮したくせになる美味しさ

富山湾の王者といわれるブリ。氷見沖で水揚げされたブリを独自の製法で旨みを凝縮させ、そのままでも、お酒にも合うジャーキーにしました。

(株)越田商店 TEL:0766-72-0283

ほたるいかジャーキー
めんたいマヨ味 常温

ほたるいかの素干しに新しい味覚をプラス

富山湾の神秘といわれるホテルイカ。水揚げ直後、新鮮なうちに素干しにし、めんたいマヨ味に仕上げました。ピリッとした辛味がお酒にぴったり。

(株)川村水産 TEL:076-475-7058

三社柿ジャーキー 期間限定 常温

生産者の思いを込めた新食感の干柿

三社柿は全国でも珍しい大判の柿。古くから南砺市福光・城端地域で栽培されている門外不出の品種。洋酒のおつまみとしてもお楽しみ頂ける新しいタイプの干柿。

(農)富山干柿出荷組合連合会 TEL:0763-52-0078

焼ラウス昆布 NEW! 常温

バリバリとした食感と
口に広がる昆布の風味と香ばしさ

ラウス昆布を食べやすくカットし、無添加でこんがりと焙煎することで味わい深いおつまみに仕上げました。

(株)四十物昆布 TEL:0765-57-0321