



“富山湾の宝石” シロエビ

“富山湾の王者” ブリ

えごま

“富山湾の神秘”
ホタルイカ

寒ハギ (ウマヅラハギ)

おぼろ 昆布の
ますし
海塩



ソフト黒とろろ昆布ふりかけ
富山産えごま入り

432円(税込)

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 **取扱店舗** ①②⑥⑦⑧⑨



黒とろろ昆布ふりかけ
富山湾ほたるいか味

432円(税込)

常温



ホタルイカの風味が香る旨み昆布

黒とろろ昆布に富山湾の神秘ホタ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。





取扱店舗の記載がない商品は、メーカー直売店・オンラインショップ等で購入可能です。

- | | | |
|---|--|------------------|
| ① | 富山大和
富山市総曲輪3丁目8-6 | TEL.076-424-1111 |
| ② | 富山県いきいき物産 ととやま〈C i C内〉
富山市新富町1丁目2-3 C i Cビル1F | TEL.076-444-7137 |
| ③ | 富乃恵〈とやマルシェ内〉
富山市明輪町1-2 2 0 | TEL.076-445-4555 |
| ④ | おみやげ処富山〈JR富山駅内〉
富山市明輪町1-2 2 6 | TEL.076-443-5855 |
| ⑤ | 富岡屋〈クルン高岡内〉
高岡市下関町6-1 | TEL.0766-21-8789 |
| ⑥ | 道の駅 雨晴
高岡市太田24-74 | TEL.0766-53-5661 |
| ⑦ | 有磯海サービスエリア上り
滑川市栗山字松ヶ窪2913-10 | TEL.076-471-2601 |
| ⑧ | のわまーと〈JR黒部宇奈月温泉駅隣接〉
黒部市若栗3212-1 | TEL.0765-57-2853 |
| ⑨ | 日本橋とやま館
東京都中央区日本橋室町1丁目11-2 | TEL.03-6262-2723 |



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 令

令和4年2月作成

風土と人の
はらかな歩みが、
さまざまな「富」を
育みました。



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。
高低差 4000m の類まれな地形がもたらす自然の恵み。
海の幸をはじめ、里山の山菜、肥沃な大地で米や野菜、
果物が実り、肉や卵もまた美味です。

人々の技と心

美しくも厳しい風土のもと富山の人は、
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



古くから愛されるところ昆布

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。

かまぼこ



白えび豆蒲鉾

244 円(税込)

冷蔵

富山の魅力と伝統が詰まった贅沢な蒲鉾

富山湾の宝石と言われるシロエビを一匹丸ごと使用
した蒲鉾です。丁寧に焼くことで、白えびの味と
芳ばしい香りをしっかり出しています。

生地蒲鉾(旬) TEL:0765-56-8064

にゃんかま

432 円(税込)

冷蔵

喜びと幸せの象徴!柔らかな肉球が特徴の蒲鉾

ぶにぶにとやわらかな手触りを意識した一口サイズの
蒲鉾です。中にはクリームチーズが入っていて、子ども
から大人まで楽しめる一品です。

生地蒲鉾(旬) TEL:0765-56-8064

おぼろ昆布蒲鉾

910 円(税込)

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。

(旬)尾崎商会 TEL:0765-24-6666

オイル漬・アヒージョ



ブリのハーブオイル漬

1,080 円(税込)

冷蔵

脂がのった豊潤な味がいっそう際立つ逸品

冬の荒波に躍るブリ。そのブリ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、ブリならではの豊潤な味が
際立つ逸品です。

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 敬氏

株式会社ヨネダ TEL:0763-52-8123

取扱店舗 ①

寒ハギの昆布風味オイル漬

1,080 円(税込)

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。

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 敬氏

株式会社ヨネダ TEL:0763-52-8123

取扱店舗 ①

洋食屋さんのアヒージョ

白海老ときのこ

1,080 円(税込)

冷蔵

一度食べるとやみつきになる特製アヒージョ

富山湾の宝石と言われるシロエビを贅沢に使った特製アヒージョ
です。シロエビときのこの絶妙な風味をお楽しみください。
※要加熱

株式会社キトカンパニー TEL:076-495-5885

取扱店舗 ②⑨

ピクルス



八尾の里の和風ピクルス

432 円(税込)

常温

心までしみる“風の盆”のふるさとの味

情緒豊かな“おわら風の盆”で全国に知られる富山市
八尾町。山あいの清流に恵まれた土地で育てた切干
大根を、富山県産の醤油・昆布を使用し、ピリ辛に仕上げ
ました。

(農) 八尾農林産物加工組合 TEL:076-454-4710

大山の里の和風ピクルス

432 円(税込)

冷蔵

立山を望む里の素朴なおいしさと滋味深さ

立山山麓のふもと、田園広がる大山地区で育まれた、たく
さんの農産物の滋味を活かして粕漬にしました。無添加の
素朴なおいしさと、軽やかな歯ざわりも魅力です。

(農) 味彩おおやま TEL:076-483-1417

洋食屋さんのピクルス

ミニトマトとレモン

756 円(税込)

常温

『秘伝スパイス』で漬けた色鮮やかな
特製ピクルス

北アルプスの雪解け水の恩恵を受けた「富山産ミニトマト」
を、海洋深層水を使って漬け込みました。ミニトマトと
レモンのさわやかな風味をお楽しみください。

株式会社キトカンパニー TEL:076-495-5885

取扱店舗 ②

洋食屋さんのピクルス

季節野菜と昆布

756 円(税込)

常温

『秘伝スパイス』で漬けた季節野菜の
特製ピクルス

北アルプスの雪解け水の恩恵を受けた「富山の季節
野菜」を海洋深層水を使って漬け込みました。旬の野菜と
昆布のハーモニーをお楽しみください。

株式会社キトカンパニー TEL:076-495-5885

取扱店舗 ②⑨

エトセトラ



富山ブラックラーメン (2食入り)

756 円(税込)

常温

県民も唸るこれぞ「富山ブラック」

県産エンレイ大豆 100%を使用した丸大豆醤油ベース
の黒スープに中太ちぢれ麺が良く絡みます。黒胡椒を
かけてパンチの効いた大人の味も楽しめます。

株式会社シンエツ TEL:0765-65-1381

富山米 富富富 (300g)

496 円(税込)

常温

いつもの食卓に、まいにち「富富富」

炊き立てはもちろん、冷めても美味しくあっさりしていて
どんな食べ方にも合います。キューブ状の真空包装に
より美味しさが長持ちし贈り物に最適です。

株式会社大空 TEL:0766-52-2591

取扱店舗 ④

ぶち五平餅 - しろえび -

1,080 円(税込)

常温

富山米「富富富」を使用した一口サイズの五平餅

シロエビと富山米「富富富 (100%)」を使った五平餅
です。表面を軽く焼くことで、外はパリッと、中はもっちり
食感に。特製味噌でご賞味ください。

株式会社山義 TEL:076-423-5705

氷見牛のローストビーフ 昆布じめ

4,104 円(税込)

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。

株式会社ななか TEL:0766-73-1995

取扱店舗 ⑨

ゆきのこえだ

734 円(税込)

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。

株式会社エイグリーシステム TEL:0766-64-8805

あたらしく、なつかしい
「とやまの手土産」



のおもちゃえり

富山県