



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」とは …

富山の農林水産品のすばらしきをもっと伝えたい。
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。

「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

あたらしく、なつかしい
「とやまの手土産」



“富山湾の宝石” シロエビ



“富山湾の王者” ブリ



寒ハギ (ウマヅラハギ)



“富山湾の神秘” ホタルイカ



ハトムギ



風土と人のはらかな歩みが、
さまざまな「富」を育みました。



南砺市原産の三杜柿

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。



人々の技と心

美しくも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ろろ昆布

エトセトラ



ブリのハーブオイル漬

冷蔵

脂がのった豊潤な味がいつそう際立つ逸品

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。

㈱ヨネダ TEL:0763-52-8123

オイル漬監修
オースカナルパークホテル富山
総料理長 渡辺 徹氏



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

やさしい淡泊な味わいの寒ハギ。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。

㈱ヨネダ TEL:0763-52-8123

オイル漬監修
オースカナルパークホテル富山
総料理長 渡辺 徹氏



八尾の里の和風ピクルス

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) 八尾農産物加工組合 TEL:076-454-4710

氷見牛のローストビーフ 昆布じめ

冷蔵

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。

㈱たなか TEL:0766-73-1995



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。

㈱尾崎商会 TEL:0765-24-6666



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、ハトムギのほのかかな香ばしさが漂います。

フェルヴェール TEL:0766-64-8805



ます寿し



ます寿し はんぶんこ

常温

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。

青山総本舗 TEL:076-432-5324
川上錦寿し店 TEL:076-432-5129
元祖関野屋 TEL:076-421-0439
吉田屋錦寿し本舗 TEL:076-421-6383
今井商店 TEL:076-421-2319

千歳 TEL:076-432-2515
なかの屋 TEL:076-424-4152
元祖せきの屋 TEL:076-432-5104
高芳 TEL:076-441-2724
錦寿し本舗高田屋 TEL:076-432-4774



白とろろ&黒とろろ昆布の ます寿し

常温

昆布の旨味を引き立てる
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。

㈱吉田屋錦寿し本舗 TEL:076-421-6383



おぼろ昆布のます寿し

常温

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。

㈱吉田屋錦寿し本舗 TEL:076-421-6383

ご飯のとも



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。

㈱四十物昆布 TEL:0765-57-0321



黒とろろ昆布ふりかけ 富山湾ほたるいか味

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。

㈱室屋 TEL:0766-63-4668



黒とろろ昆布ふりかけ 富山湾白えび味

常温

昆布とシロエビの風味が調和した 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。

㈱室屋 TEL:0766-63-4668



ブリの山椒ふりかけ

常温

実山椒の香りとブリの旨みが詰まった 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。

㈱ヨネダ TEL:0763-52-8123

お酒のとも



三社柿ジャークー

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



氷見ブリジャークー 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味を凝縮させ、そのままでも、お酒にも合うジャークーにしました。

㈱越田商店 TEL:0766-72-0283



焼ラウス昆布

常温

パリパリとした食感と 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。

㈱四十物昆布 TEL:0765-57-0321



ほたるいかジャークー めんたいマヨ味

常温

ホタルイカ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タルイカ。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。

㈱川村水産 TEL:076-475-7058



ぶり燻製

NEW! 常温

ほのかに甘いリンゴの香りと ブリの旨みが詰まった燻製

国産ブリをリンゴ（魚津産）の木のチップで低温燻製し、旨みをぎゅっと閉じ込めました。しっとりとした食感とほのかなリンゴの甘い香りをお楽しみください。

㈱とと屋 TEL:076-476-6767



さくらます燻製

NEW! 常温

「いみずサクラマス」の上品な脂と ほのかに甘いリンゴの香りの燻製

芳醇な脂の旨みが自慢の射水産サクラマス®をリンゴ（魚津産）の木のチップで風味たっぷりに燻しました。ソフトな食感と上品な脂の旨みをご堪能ください。

※採卵から育成までの全てを射水市内で行い「いみずサクラマス」としてブランド化

㈱とと屋 TEL:076-476-6767