

富のおもちかえり 取扱店舗

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 とどやま(CiC内) 富山市新富町1丁目2-3 CiC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 20	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 26	TEL.076-443-5855
5	おみやげ処高岡(JR高岡駅内) 富山県高岡市下黒田3012	TEL.0766-24-6142
6	富岡屋(クルン高岡内) 高岡市下関町6-1	TEL.0766-21-8789
7	道の駅 雨晴 高岡市太田24-74	TEL.0766-53-5661
8	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
9	有磯海サービスエリア下り 魚津市湯上三ツ穴割848	TEL.0765-22-3356
10	のわまーとく(JR黒部宇奈月温泉駅隣接) 黒部市若栗3212-1	TEL.0765-57-2853
11	まいどは屋(富山空港ターミナル) 富山県富山市秋ヶ島30	TEL.076-495-3150
12	氷見漁港場外市場ひみ番屋街 氷見市北大町25-5	TEL.0766-72-3400
13	宇奈月売店(黒部峡谷鉄道宇奈月駅内) 黒部市黒部峡谷口11	TEL.0765-62-1410
14	新湊きつとぎと市場 射水市海王町1	TEL.0766-84-1233
15	地場もん屋総本店 富山市総曲輪3丁目3-16	TEL.076-481-6337
16	日本橋とやま館 東京都中央区日本橋室町1-2-6	TEL.03-3516-3020

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

注/価格や販売状況は時期によって異なる場合がございます。

富山のおいしいを発見。富山の食ポータルサイト
越中とやま食の王国
「富のおもちかえり」紹介ページ



「富のおもちかえり」に関するお問い合わせ先

富山県農林水産部市場戦略推進課
〒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

令和6年3月作成

エトセトラ



富山ブラックラーメン (2食入)
756円(税込) 常温

県民も喰るこれぞ「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 取扱店舗 14



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, 5



ぶち五平餅 -しろえび-
864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 取扱店舗 2



氷見牛のローストビーフ 昆布じめ
3,800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。

有限ななか TEL:0766-73-1995 取扱店舗 16



ふなくらのそば
600円(税込) 常温

こだわりの無添加・無農薬ふなくら産そば

山風が吹き、寒暖差のあるふなくら地区で育った高品質なそばです。風味を損なわない自社一貫製造でつくられた自慢の逸品。

株式会社ふなくらや TEL:076-482-6139 取扱店舗 15



清流素麺
432円(税込) 常温

南砺利賀の清らかな水と、熟練の職人の技によってつくられた手延べ素麺

長い麺を職人の手で一つずつ、手まり型にまとめた「清流素麺」は、手延べ製法でつくられた強いコシとなめらかなのど越しの熟成そうめんです。

株式会社グラスキューブ TEL:0766-75-4573 取扱店舗 7, 8

ピクルス



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。

株式会社キトキトカンパニー 取扱店舗 2, 9, 15, 16

TEL:076-495-5885



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。

株式会社キトキトカンパニー 取扱店舗 2, 9, 15, 16

TEL:076-495-5885

かまぼこ



白えび豆蒲鉾
280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。

生地蒲鉾南 TEL:0765-56-8064 取扱店舗 8, 9, 10



にゃんかま
496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。

生地蒲鉾南 TEL:0765-56-8064 取扱店舗 8, 10



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。

南尾崎商会 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。

株式会社ヨネダ TEL:0763-52-8123 取扱店舗 1, 11



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。

株式会社ヨネダ TEL:0763-52-8123 取扱店舗 1, 11



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
株式会社キトキトカンパニー TEL:076-495-5885 取扱店舗 2, 9, 15, 16

新商品



うおづりんご ゴクっとじゅれ
345円(税込) 常温

無添加・無着色ストレートジュースのジュレ

「樹上完熟」で育った地元の魚津りんごのみ使用!芳醇な香りと甘さ、たっぷりに入った蜜が特徴です。希少価値の高いプレミアムなりんご味をお楽しみください。

株式会社魚津市農業協同組合 TEL:0765-24-9927 取扱店舗 10



いみずサクラマス昆布締め
769円(税込) 冷凍

芳醇な脂と淡白な旨み「いみずサクラマス」の昆布締め

桜色の上質な柔らかい肉質に、上品な香りと甘さを併せ持った「いみずサクラマス」。「いみずサクラマス」としてブランド化した純射水市産サクラマス昆布締めになりました。

株式会社堀岡養殖漁業協同組合 取扱店舗 14

TEL:0766-86-4240



越の缶ぶり
795円(税込) 常温

富山湾のぶりをコンフィにしたリッチな缶詰

富山湾のぶりをフランスの伝統的な家庭料理「コンフィ」に。フレンチシェフ監修のオリジナルスパイスとニンニクをベースに優しくオリーブオイルで煮込みました。

株式会社サンエツ TEL:076-452-5005



白えびせんべい (6枚入)
400円(税込) 常温

富山湾の宝石白えびを
生地に練り込んだうす焼せんべい

50年以上せんべい一筋で生地を作り焼き続けてきた職人が、低温でじっくり素焼きにした超うす焼せんべい。香り、風味、口どけ感を重視したこだわりせんべいです。

株式会社シンエツ TEL:0765-65-1381 取扱店舗 4

あたらしく、なつかしい
「とやまの手土産」



のおもちかえり



富山県



風土と人の
はらかな歩みが、
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。
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。



南砺市原産の三社柿

「富のおもちかえり」とは・・・

富山の特産品のすばらしさをもっと伝えたい。そんな熱い思いを込め、様々な分野のスペシャリストたちの監修のもと「おいしい!」「また富山に行きたい!」と感じていただける、新たなお土産品の開発を進めています。

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がかわいいお洒落なパッケージとなりました。富山を訪れた皆さんに味わいの広がり、選ぶ楽しさを感じていただける品々です。



人々の技と心

美しくも厳しい風土のもと富山の人々は、
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。



魚津市産加積リンゴ

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。



ます寿しの原料となる
サクラマス



古くから愛されるところ昆布

ます寿し



ます寿し はんぶんこ 1,000円(税込) ~ 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。

取扱店舗 ①②③

青山総本舗	TEL:076-432-5324	千歳	TEL:076-432-2515
元祖関野屋	TEL:076-421-0439	なかの屋	TEL:076-424-4152
吉田屋鱈寿し本舗	TEL:076-421-6383	元祖せきの屋	TEL:076-432-5104
今井商店	TEL:076-421-2319	高芳	TEL:076-441-2724
		鱈寿し本舗高田屋	TEL:076-432-4774

白とろろ&黒とろろ昆布の
ます寿し 1,080円(税込) 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。

株式会社吉田屋鱈寿し本舗
TEL:076-421-6383 取扱店舗 ①③④⑤

おぼろ昆布のます寿し 1,080円(税込) 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
ない味わいをお楽しみください。

株式会社吉田屋鱈寿し本舗
TEL:076-421-6383 取扱店舗 ①③④⑤

ご飯のともシリーズ

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。

株式会社四十物昆布 TEL:0765-57-0321 取扱店舗 ①⑦⑩⑪⑬

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。

株式会社室屋 TEL:0766-63-4668 取扱店舗 ②④⑤⑦⑫

黒とろろ昆布ふりかけ
富山湾白えび味 432円(税込) 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。

株式会社室屋 TEL:0766-63-4668 取扱店舗 ②④⑤⑦⑫

ブリの山椒ふりかけ 540円(税込) 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くし身に山椒を加え、
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。

株式会社ヨネダ TEL:0763-52-8123 取扱店舗 ①②

お酒のともシリーズ

氷見ブリジャーキー
黒こしょう味 765円(税込) 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
ジャーキーにしました。

株式会社越田商店 TEL:0766-72-0283 取扱店舗 ②⑥

ほたるいかジャーキー
めんたいマヨ味 594円(税込) 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。

株式会社川村水産 TEL:076-475-7058 取扱店舗 ②⑦⑧⑩⑬

さくらます燻製 648円(税込) 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
衛とと屋 TEL:076-476-6767

ぶり燻製 648円(税込) 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。

衛とと屋 TEL:076-476-6767

焼ラウス昆布 432円(税込) 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。

株式会社四十物昆布 TEL:0765-57-0321 取扱店舗 ⑦

お酒が白飯が止まらない!
富山ホタルイカの沖漬け 1,000円(税込) 冷蔵

富山産ホタルイカを特製ダレに漬けこんだ 自慢の沖漬け

フレッシュでブリブリとした食感の沖漬け。ホタルイカの
美味しさを丸ごとお刺身感覚で召し上がっていただけ
ます。

愛場商店 TEL:090-6005-2760

濃厚な肝がたまらない!
富山ホタルイカの燻製 950円(税込) 冷蔵

ホタルイカの肝が濃厚なオリジナル燻製

富山産ホタルイカを海洋深層水で味付けし、ナラの木で
じっくりと燻製に。肝のレア感が残る濃厚な味に仕上げ
ました。

愛場商店 TEL:090-6005-2760

白えび素干し 648円(税込) 常温

ミネラルが豊富で体にやさしい自然食品

富山湾の朝獲れの白えびを素干しに。旨みがギュッと
つまって香ばしく、そのままお酒のおつまみとして最適
です。

衛小島屋 TEL:076-431-2771 取扱店舗 ②