



富山肉物語

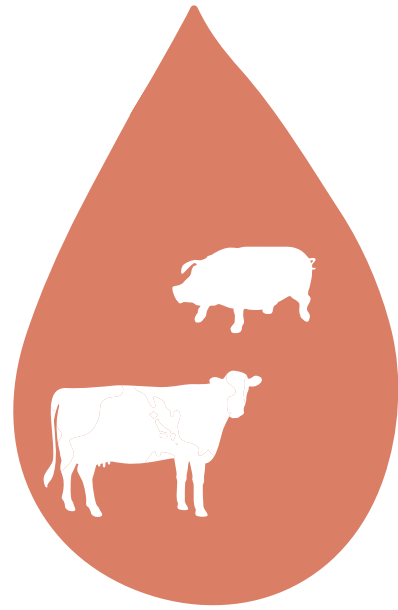
富山の畜産農家が、心をこめて、
丁寧に、つくったお肉です。





富山の肉には、おいしい物語があります。

富山肉物語



水がおいしいと、肉もおいしい。

富山は、「水の王国」。
北アルプスの雪解け水が、
清らかでおいしい水となって湧き出します。
お水がおいしいと、お米がおいしい、
そして、お肉もおいしくなるんです。
富山の水は、ミネラル分が豊富。
そんな水を、毎日飲んで、
愛情こめて育てられているから、
富山のお肉は、味わいが違います。
そして、「おいしい物語」が
たくさんあるんです。

品種の
おはなし
[牛編]



富山の肉には、おいしい物語があります。

富山の肉には、おいしい物語があります。

緑にあふれる富山で、おいしい水とこだわりの飼料で富山の牛は育てられています。

大切なのは、ストレスを与えないこと。牛はあまり触らないほうがいいって、ご存知でしたか？

そんな富山の牛は、「オレイン酸」などの不飽和脂肪酸を豊富に含んでいます。

これが、おいしさの秘密。体温で溶ける脂なので、口の中で牛肉の甘みが広がるんです。

格付けの基準である脂肪交雑(サシ)に目がいきがちですが、富山では、舌触り、風味など、牛のおいしさをあらゆる面から追求しています。

品種の
おはなし
[豚編]



そう、生まれが違うんです。

白い肌にピンク色のお鼻がかわいい子豚たちは、富山県畜産研究所が開発した「タテヤマヨーク」(大ヨークシャー種)とランドレース種を交配して生まれたメスに、デュロック種のオスを掛けあわせた三元交配豚。おいしさの最上の血統は、豚界のセレブかも？

そんな子豚は、きれいな水と竹酢の粉末を入れるなど農場ごとの創意工夫した飼料で、愛情たっぷりに大切に育てられます。

「とやまポーク」は、保水性の高い柔らかい肉質に、さっぱりとした脂のジューシーなお肉。冷めてもおいしい、びっくりポークなんです。

安心の
おはなし

「安心・安全」には、先進県なんです。

富山県家畜保健衛生所では、県内全ての農場の衛生状態を把握し、指導しています。また、農場から出荷された牛や豚は、富山県食肉検査所で、病気がないか微生物がついていないかなど、一頭一頭全て検査されます。通常検査で判断が困難な場合は精密検査を行うという厳しさで、そこで合格した食肉だけが市場に流通します。コンパクトな県だからこそ、生産から流通まで、万全の品質管理・安全管理ができるんです。さらに、県外から種豚を持ち込む時は、専用の隔離施設で2週間隔離し、病気をチェックします。県全体で隔離するのは全国的にも珍しいことで、富山はお肉の安全先進県といえます。

ブランドの
おはなし



ブランドのお話で、最後にうんちくを。

「とやま牛」は、富山県内で12ヶ月以上飼育され、最長飼養地を富山県とする牛で、公益社団法人日本食肉格付協会の牛枝肉格付規格が3等級以上の牛です。

「とやま和牛」は、とやま牛と同じ条件を満たす「黒毛和種」の牛のことです。黒毛和種は、脂肪交雑(サシ)に優れているとされます。

「とやまポーク」は、富山県産豚肉のブランドで、県内各地で生産されています。それぞれが、おいしいポークをつくろうと切磋琢磨しあう多くの地域ブランドがあり、食べ比べてみるのも楽しいかもしれません。

お話を
聞きました！

おいしい牛は、
みんなの努力のたまもの。



富山県肉用牛協会会長
干場 仁さん

私の農場があるところは、昔から日本在来種の牛を飼っていた土地ですが、今、大変おいしい肉として評価をいただいているのは、長年にわたる取り組みの成果なんです。

牛は、血統のよさはもちろんですが、半分以上は飼料と育て方。牛は、知らない人間がいるだけで緊張するくらい敏感なので、ストレスを与えないように大切に育てています。そうすると寝る時も横臥するんですよ。安心している証拠です。

また、品質のレベルアップのために飼育の方法などを研究し、勉強会もしました。

今でも、県と連携して飼料に米ぬかや富山県産コシヒカリを与える研究もしています。

でも、富山県産牛肉のおいしさの秘密は、何と言っても環境のよさと水ですね。自然がいいから、当然、肉もよくなります。

これからも安全・安心で美味しい富山県産牛肉を、皆さんに味わってもらえたらと思っています。

「とやまポーク」は、いつも旬。
一年中、新鮮です。



富山県養豚組合連合会会長
木島 敏昭さん



富山県は全国的にも有名な名水の王国。豊富な湧き水は、温度が年中一定で、ミネラルも豊富です。だから、とっても豚肉がおいしいんです。

竹酢を飼料に入れるようになったのは、昔、研修先で竹炭を与えていると聞いてから。炭は体によく、消臭効果もあります。竹酢を与えていると、肉の臭みがなく、肉汁(ドリップ)も少ないんです。肉質も柔らかくなり、しゃぶしゃぶにしても肉が縮まないんですよ。仕上げの飼料には、低カロリーの大麦を与えているので、白く上質な脂になり、旨味成分も増えます。

「とやまポーク」は、いつも旬なんです。だから、みなさんにはいつでも旬の味を美味しく楽しんでほしいですね。



赤ん坊を育てるように、大切に育てた「とやまポーク」。食べたくなりませんか？話を聞いて、「食べてみたい」と思うような豚肉を、私たちはつくりたいんです。


ごんべい舎 アーバン店

富山市牛島町18-7  
アーバンプレスB1F

取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク
TEL 076-445-5522 FAX 076-445-5523 富山駅北口より3分。日替わり定食から各種定食を提供。夜は一品料理中心の山海幸を味わってください。
営業 11:30-14:00 17:30-22:00
休 不定休  なし
http://www.gomangoku.co.jp/shop/urban.html


かまど料理 ごんべい舎 駅前店

富山市桜町1-4-5  
東横インJr. 地下1F

取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク・立山ポーク・名水ポーク
TEL 076-433-5500 FAX 076-442-0500 富山駅より徒歩3分。気軽に富山の味を堪能。一品料理を中心に会席や鍋コースなども提供。
営業 16:00-23:00
休 日曜日  なし
http://www.gomangoku.co.jp/shop/gonbei.html
E-mail:gonbeisha@gaea.ocn.ne.jp.

和風焼肉「富山育ち」

富山市桜町1丁目4-24  

取扱県産肉●とやま牛・とやま和牛/富山県産ポーク・とやまポーク
TEL 076-431-2911 FAX 076-431-2955 お肉はもちろん、米・野菜・お酒にいたるまでできる限り県産にこだわっています。
営業 月曜日～金曜日 11:30-14:00 17:00-23:00
土曜日・日曜日・祝日 11:30-14:00 16:00-22:00
休 第3日曜日  なし
http://www.toyama-sodachi.jp


肉のよつば

富山市愛宕町2-3-18  



取扱県産肉●とやま牛・とやま和牛・氷見牛/富山県産ポーク
TEL 076-432-9157 FAX 076-432-9115
営業 9:00-18:30
休 日曜日・祝日  なし


酒と人情料理 だい人

富山市新富町2丁目5-1  



取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク
TEL 076-431-0122 FAX 076-431-0122 富山県産の牛肉や豚肉を使った和食の居酒屋です。
営業 17:30-24:00
休 日曜日  なし
http://www.daito-m.net/

焼肉&BAR グリエTANIGUCHI

富山市内幸町1-14  
内幸ビルC館2F



取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛/富山県産ポーク・むぎやポーク
TEL 076-482-4529 当店で提供する「谷口牛」は、富山の豊かな自然と、私達の惜しみない手間と、たっぷりの愛情によって育てられています。厳選した素材と共に、直営店でしか味わえない焼肉をお楽しみください。一人焼肉でもOKです。
営業 月曜日～木曜日 17:00-23:00
金曜日・土曜日 17:00-24:00
休 日曜日  なし
http://www.grille-taniguchi.com/


ウイト モア

富山市内幸町2-5  

取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-441-3101 黒部名水ポーク肩ロースの自家製生ハムなどを用意しています。
営業 17:00-24:00
休 不定休  なし


牛心 駅前店

富山市桜町2-6-15  


取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-471-6436 黒部名水ポークのバラ焼肉などを用意しています。
営業 18:00-23:00
休 日曜日  なし


静月

富山市新桜町6-1  

取扱県産肉●とやま和牛・氷見牛/とやまポーク・黒部名水ポーク
TEL 076-411-9898 FAX 076-411-9898 富山らしさに、ひたすらこだわって。富山の最高の食材達を最大限ひき立たせるように、スタッフ一同努めています。おもてなしや旬の食材達を楽しみたい時、皆様のお力になれるよう、心を込めて準備してお待ちしています。
営業 17:00-24:00
休 日曜日  なし
http://www.seigetsu.info/


実りのかしら

富山市桜町1-7-15  

取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク
TEL 076-442-5556 FAX 076-442-5556 心玉ステーキサラダなどを用意しています。
営業 16:00-23:00
休 日曜日  なし

五万石 本店

富山市桜町1-6-4  

取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク・立山ポーク・名水ポーク
TEL 076-441-4649 FAX 076-441-4707 豊穡の富山湾の恵み。名水が育む農産物。里山の幸。富山ならではの御馳走達に敬意を込め、余すことなく生かし食する。
営業 11:00-14:00 17:00-22:00
休 年末年始のみ  12台
http://www.gomangoku.co.jp
E-mail:honten@tea.ocn.ne.jp;

ホテルグランテラス富山ルーバン

富山市桜橋通り2-28  



取扱県産肉●富山県産牛・氷見牛/とやまポーク
TEL 076-431-2211 FAX 076-441-0867
営業 11:30-14:00 17:30-21:30
休 なし  P 30台
http://breezbay-group.com/m-toyama/restaurant/revant/index.html

中国料理 リトル上海

富山市千歳町1-3-1  
パレプラン高志会館1F

取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 076-441-2255 FAX 076-441-1770 本格的な中国料理を気軽に味わえるお店です。
営業 11:30-14:00 17:30-21:00
休 火曜日  P 75台
http://www.koshikaikan.com
E-mail:info-pb@koshikaikan.com

旬彩 千歳

富山市千歳町1-3-1  
パレプラン高志会館1F



取扱県産肉●とやま和牛
TEL 076-441-2255 FAX 076-441-1770 旬の天然素材と料理人の技にこだわった料理を提供しています。
営業 11:30-14:00 17:30-21:00
休 月曜日  P 75台
http://www.koshikaikan.com
E-mail:info-pb@koshikaikan.com


フランス料理「ルミエール」

富山市桜木町10-10  
富山第一ホテル13F



取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク
TEL 076-442-4084 FAX 076-442-4084 県産ポークをはじめ、野菜や魚介も県産のものを取り入れて、スタンダードなフランス料理から、親しみやすいカジュアルなスタイルまで、幅広く用意できるよう、心がけております。
営業 11:30-14:00 17:00-21:00  P 150台
http://www.hankyu-hotel.com/hotel/toyamadh/restaurant/479/
E-mail:lumier@toyama-daiichi.co.jp


しゃぶしゃぶ 芋つる

富山市桜木町9-21  
第2サンナインプラザ1F

取扱県産肉●立山ポーク
TEL 076-442-0038 FAX 076-492-0028 富山湾の海洋深層水の塩を使った塩だし、富山県産小麦粉「ゆきちから」を使った半生麺をセットにした「立山ポークしゃぶしゃぶセット」等の通信販売も行っています。
営業 18:00-24:00
休 日曜日  なし
http://www.imotsuru.com/
E-mail:imo@imotsuru.com


焼肉 梨花苑

富山市総曲輪1-3-16  

取扱県産肉●とやま和牛
TEL 076-443-4440 カルビ、サーロインステーキ、ヒレなどを用意しています。
営業 17:00-翌2:00
休 日曜日  なし

富山 柿里

富山市総曲輪2-2-6  

取扱県産肉●富山県産牛・氷見牛
TEL 076-422-7214 FAX 076-422-7204 氷見牛のステーキコース、しゃぶしゃぶ、すき焼きなどを用意しています。
営業 11:30-14:30 17:00-22:00
休 年末年始のみ  なし
http://www.kakizato.co.jp/


そば割烹 風庵

富山市荒町5-1 寺島第二ビル  

取扱県産肉●おわらクリーンポーク
TEL 076-492-0688
営業 11:30-13:30 18:00-22:00(LO)
休  P 5台


花むら本店

富山市総曲輪3-8-6 大和富山  



取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-407-6898 名水匠ポーク熟成コースかつ膳などを用意しています。
営業 11:00-22:00
休  P 大和駐車場
http://www.hanamura-daiwa.com

いざかや平太郎

富山市西町9-18  
ウエストハウスビル1F

取扱県産肉●氷見牛/黒部名水ポーク
TEL 076-422-0109 FAX 076-439-7060 お母さんが作ってくれる夕飯のような手作りを目指してがんばっています。お母さん3人でやっているお店です。
営業 17:00-23:00
休 日曜日・祝日・第3木曜日  なし

(株)レストラン小西

富山市堤町通り2-3-18  

取扱県産肉●むぎやポーク・名水ポーク
TEL 076-425-5021 FAX 076-421-6923 びん入りのリエットも用意しています。県産ポークは品質が良いと思います。
営業 12:00-21:00
休 月曜日  P 5台
http://www.restaurantkonishi.com/
E-mail:kenzo@po1.ctt.ne.jp


富山市中心部エリア
▶マップ参照P19

飲食店  精肉店 

富山市中心部エリア

焼肉 十八

富山市辰巳町2丁目2-2  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛/富山県産ポーク
TEL 076-494-2918 焼肉のほか、すき焼・しゃぶしゃぶも用意しています。
営業 17:00-23:00 (LO 22:30)
休 火曜日  8台

ミート&デリカハウス西田

富山市辰巳町2丁目2-2  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛/富山県産ポーク
TEL 076-425-9296 FAX 076-425-9294
営業 9:00-19:00
休 日曜日・祝日 

焼肉 北斗

富山市布瀬町2-2-11  

取扱県産肉●とやま牛・とやま和牛/とやまポーク・メルヘンポーク
TEL 076-492-7735 FAX 076-492-7735
営業 18:00-23:00
休 月曜日  8台
http://yakinihokuto.info/index.html
E-mail:8929hokuto.meetokazaki@zweb.ne.jp


マルジンストア

富山市長柄町2-4-13  

取扱県産肉●富山県産ポーク・黒部名水ポーク
TEL 076-424-0240 FAX 076-424-0246
営業 9:00-19:00
休 月曜日  12台


焼肉と韓国料理や 汝矣島

富山市西中野町1-4-17  

取扱県産肉●とやま和牛
TEL 076-423-0733 FAX 076-423-0733 サイドメニューも豊富に取りそろえております。本場韓国の家庭料理ととやま和牛の焼肉を提供しております。
営業 火曜日～土曜日 17:00-22:00
日曜日・祝日 17:00-21:30
休 月曜日・第1火曜日  4台


まるぜん精肉

富山市西中野本町6-6  

取扱県産肉●富山県産ポーク・メルヘンポーク
TEL 076-421-8139 FAX 076-492-1129 厳選された富山県産肉、自信を持っておすすめします。富山県産肉を使用したお総菜、自家製コロッケも大人気です。当店にとって、美味しく食べていただけることが最高の幸せです。
営業 9:30-18:30
休 日曜日・祝日・第3月曜日(月によって変わる)
 4台


ミートショップおかざき

富山市小泉町123  

取扱県産肉●とやま牛・とやま和牛/とやまポーク・メルヘンポーク
TEL 076-424-8821 FAX 076-413-8755
営業 8:00-19:00
休 月曜日  なし

Cafe Gokko

富山市今泉西部町1-6  

取扱県産肉●とやまポーク
TEL 076-491-2131 富山県産にこだわったランチをお出しして、県産ポークは毎回使っています。これからは、安心・安全をモットーに提供していきます。
営業 10:00-18:00
休 日曜日・祝日  150台
http://cafegokko.com/
E-mail:cafegokko@pace.ocn.ne.jp


焼肉 牛若

富山市根塚町3-9-13  

取扱県産肉●とやま和牛・氷見牛/とやまポーク・名水ポーク
TEL 076-422-4129 FAX 076-422-4129 氷見牛ランプ、黒部名水ポークバラなどを用意しています。
営業 17:00-24:00
休 月曜日  30台


富山豚食堂かつたま

富山市二口町1丁目9-1  

取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 076-492-0029 FAX 076-492-0029 富山豚、県産コシヒカリ、味噌、卵など地元食材にこだわり、安心・安全・健康を提供。衣はサクサクで、中は肉汁を逃がさないように、富山豚の柔らかさと旨味が味わえるジュシーなトンカツに仕上げます。
営業 11:00-15:00 17:00-23:00
日曜日・祝日 11:00-23:00
休 なし  18台
E-mail:katsutama@uspot.jp

かつ兵衛 空港通り店


富山市二口町5-1-1  

取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-422-5821 名水匠コースかつ定食、名水匠とろコースかつ定食などを用意しています。
営業 11:00-22:00
休 第2・第3木曜日  共同
http://hanato-group.com

富山市山室エリア
▶マップ参照P19


肉のマルチョウ神戸屋 グリーンモール店

富山市山室226-2  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま和牛・氷見牛/富山県産ポーク
TEL 076-422-5202 FAX 076-422-5202
営業 10:00-20:00
休 不定休  共同


マルジンミート

富山市高屋敷857-16  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛/富山県産ポーク・とやまポーク・黒部名水ポーク
TEL 076-421-6758 全農富山から、黒部名水ポーク、とやまポーク、とやま和牛、とやま牛を仕入れ、ご来店のお客様にご提供しています。ご進物用、パーベキュー用、富山県産肉を使ったコロッケなど、是非、ご利用ください。
営業 8:00-18:45
休 日曜日・祝日は15:00～  なし
http://marujin-meat.com/
E-mail:marujinmeat@major.ocn.ne.jp

沖縄酒家 山室村人

富山市山室14-2  

取扱県産肉●名水ポーク
TEL 076-422-3387 富山の食材をなるべく多く取り入れて、沖縄料理との融合をはかりたいと思っています。
営業 17:30-23:00 (LO)
休 火曜日  10台
http://www.muranchu.com/
E-mail:info@muranchu.com

案山子

富山市中川原16-7  

取扱県産肉●とやまポーク・名水ポーク
TEL 076-491-1276 地元食材にこだわっています!!
営業 17:00-24:00
休 火曜日  7台

富山市富山駅北エリア
▶マップ参照P20


ミートハウス 林

富山市粟島町3丁目1-6  



取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク
TEL 076-441-9825 FAX 076-441-9844
営業 8:00-19:00
休 日曜日  3台


神戸屋北店

富山市千代田町8-16  

取扱県産肉●とやま和牛
TEL 076-432-9387 FAX 076-432-9387
営業 8:00-19:00
休 日曜日  2台


焼肉けやき

富山市下赤江2-14-27  

取扱県産肉●とやま和牛
TEL 076-431-1129 上質の和牛を低価格でボリューム満点で提供しています。店内も、アットホームで接待しております。
営業 平日 11:30-15:00 17:00-22:00
土曜日・日曜日・祝日 11:30-22:00
休 火曜日  15台


有限会社 ミートサポートイズミ

富山市下赤江町1丁目7-10  


取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 076-482-4129 FAX 076-482-4429
営業 7:00-19:00
休 日曜日  10台
E-mail:izumi-shigeru@nifty.com

レストラン Chez Yoshi(シェ・ヨシ)

富山市四ツ葉町22-30  

取扱県産肉●富山県産ポーク・むぎやポーク・名水ポーク
TEL 076-431-0533 FAX 076-431-0533 旬のもの、海外からのおいしい食材をフランス料理というテクニックを使い、その日のおいしいものを提供するお店です。
営業 11:30-15:00 18:00-22:00
休 火曜日・第3水曜日  9台
http://chez-yoshi.com/

肉のマルチョウ神戸屋 アピア店

富山市福元町2-11-1  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま和牛・氷見牛/富山県産ポーク・黒部名水ポーク
TEL 076-445-3237 FAX 076-445-3237
営業 10:00-20:00
休 不定休  共同

富山市山室エリア

富山市富山駅北エリア

富山市北部エリア
▶マップ参照P20

飲食店  精肉店 

入善町・黒部市・魚津市エリア
▶マップ参照P21

富山市北部エリア



エイト・ラーメン

富山市四方荒屋2039-6  

取扱県産肉・とやま和牛/富山県産ポーク

TEL 076-435-1320 FAX 076-435-1320 富山県産ヒレ・ロースカット定食、富山県産ロースカット丼などを用意しています。
営業 10:00-21:30
休 無休 P 6台

肉のよねだ

富山市布目2292-3  

取扱県産肉・とやま牛/富山県産ポーク

TEL 076-435-1778 FAX 076-435-3192
営業 9:00-19:00
休 第1・3水曜日 P 2台

肉のマルチョウ神戸屋 北の森店

富山市森3-2-11  

富取扱県産肉・山県産牛・とやま和牛・氷見牛/富山県産ポーク

TEL 076-438-3925 FAX 076-438-3925
営業 9:30-20:00
休 不定休 P 共同

堀マート

富山市水橋の場225  

取扱県産肉・とやま和牛/富山県産ポーク



TEL 076-478-1420 FAX 076-478-1284
営業 9:00-19:00
休 日曜日・祝日 P 15台

上市町・立山町エリア

▶マップ参照P20

上市町・立山町エリア

(株)K・MEAT

上市町若杉16-2  

取扱県産肉・富山県産牛/富山県産ポーク

TEL 076-472-2994 FAX 076-472-2994
営業
休 P 2台

三ツ輪精肉店

上市町上中町11  

取扱県産肉・富山県産牛/立山ポーク

TEL 076-472-0265 FAX 076-472-0797
営業 9:00-18:00
休 日曜日 P なし

つるぎ恋月

上市町湯上野1  

取扱県産肉・とやまポーク

TEL 076-472-6333 FAX 076-472-3023 とやまポーク角煮などを用意しています。
営業
休 年中無休 P 70台
<http://www.tsurugi-koizuki.com/>
E-mail:frontoturugi-koizuki.com

肉の立山

立山町米沢50-2  

取扱県産肉・富山県産ポーク/立山ポーク

TEL 076-463-4437 FAX 076-463-4437
営業 8:00-18:00
休 水曜日 P 4台

入善町・黒部市・魚津市エリア

▶マップ参照P21

入善町・黒部市・魚津市エリア

ミートハウス

入善町1336  

取扱県産肉・立山ポーク

TEL 0765-74-9102 FAX 0765-74-9102
営業 9:00-19:00
休 第2火曜日 P 20台

藤田ミート

入善町入藤5417  

取扱県産肉・富山県産ポーク

TEL 0765-74-0298
営業
休 月曜日・水曜日 P



米田精肉店

入善町芦崎321  

取扱県産肉・富山県産ポーク

TEL 0765-76-0804 FAX 0765-76-0804
営業 13:00-18:30
休 日曜日 P 2台



サゴジョウ

黒部市三日市1219-1  

取扱県産肉・名水ポーク

TEL 0765-57-3566 黒部の名水で育った名水ポークを200g以上使ったボリューム満点のトンテキ。お客様の半数が注文する人気メニュー。当店が自信を持って出す一品。
営業 17:30-翌2:00
休 月曜日 P 100台
<http://www.sagojyo.com/index.html>

肉のまつひら

黒部市三日市1217-7  

取扱県産肉・とやま和牛/富山県産ポーク・黒部名水ポーク

TEL 0765-54-0298 FAX 0765-54-0298
営業 10:00-19:30
休 火曜日 P 3台

肉のたなはし

黒部市三日市3411-1  

取扱県産肉・とやま和牛/富山県産ポーク・黒部名水ポーク

TEL 0765-52-2909 FAX 0765-52-5345
営業 8:30-19:30
休 月曜日 P 4台

かつ兵衛 黒部店

黒部市荻生5297  

取扱県産肉・黒部名水ポーク

TEL 0765-54-0962 名水匠ロースかつ定食、名水匠とろロースかつ定食などを用意しています。
営業 11:00-22:00
休 P はなとG駐車場
<http://hanato-group.com>

(株)延楽

黒部市宇奈月温泉347-1  

取扱県産肉・とやま牛・とやま和牛/とやまポーク・黒部名水ポーク

TEL 0765-62-1211 FAX 0765-62-1211 牛ヒレステーキ、しゃぶしゃぶなどを用意しています。
営業 24時間営業
休 なし P 50台

(株)棚橋商店

魚津市中央通り2-1-15  


取扱県産肉・黒部名水ポーク

TEL 0765-22-0765 FAX 0765-22-7529
営業
休 日曜日 P なし

富山市西部エリア

▶マップ参照P21

メツゲライ・イケダ

富山市古沢651-1  

取扱県産肉・とやま牛・とやま和牛/とやまポーク

TEL 076-427-0666 FAX 076-427-0667 自家農場産の黒毛和牛および加工品を販売しております。
営業 10:00-18:00
休 火曜日 P 10台
<http://metzgerai-ikeda.com/>
E-mail:metzgerai.ikeda@gmail.com

有限会社 池多ミート

富山市西押川1633  

取扱県産肉・とやま和牛

TEL 076-436-1829 FAX 076-436-1832 とやま和牛・氷見牛のA5のみ取り扱っています。ギフト・バーベキューにも応じます。
営業 10:00-15:00
休 P 3台

富山市呉羽エリア

▶マップ参照P21

竹田精肉店

富山市呉羽町2929  

取扱県産肉・富山県産牛/富山県産ポーク

TEL 076-436-5329 FAX 076-436-5328
営業 9:00-19:00
休 日曜日 P 4台

入善町・黒部市・魚津市エリア

富山市西部エリア

富山市呉羽エリア

富山市羽根・婦中町エリア
▶マップ参照P21

飲食店  精肉店 

高岡市エリア
▶マップ参照P22

神戸屋神明店

富山市羽根5-3  

取扱県産肉●おむらクリーンポーク
TEL 076-421-8629 FAX 076-421-8629 富山県にも、こんなに旨い豚肉があります。是非食べてください。
営業 10:00-19:00
休 月曜日 P 5台
http://umaizonet.ne.jp/corokke-koubeya/

和風ステーキ 華

富山市婦中町西本郷621-3  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛
TEL 076-491-2900 FAX 076-491-2900 八尾から移築したケヤキ造りの古民家で、箸で食べられるステーキ。肉はもちろん、米や調味料まで材料にこだわり、タレやドレッシングも手造り。和風の落ち着いた雰囲気、ステーキをどうぞ。
営業 11:30-14:30 17:30-21:00
休 月曜日の夜・火曜日 P 13台

かつ兵衛 ファボーレ店

富山市婦中町下轡田165-1  

取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-466-1741 名水匠ロースかつ定食、名水匠とろロースかつ定食などを用意しています。
営業 11:00-22:00
休 共同 P 共同
http://hanato-group.com

肉のマルチョウ神戸屋 ファボーレ店

富山市婦中町下轡田165-1  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま和牛・氷見牛/富山県産ポーク・黒部名水ポーク
TEL 076-466-1637 FAX 076-466-1637
営業 10:00-21:00
休 不定休 P 共同

五万石 千里山荘

富山市婦中町千里5866  

取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク
TEL 076-469-2900 FAX 076-469-9123 立山連峰を望む緑豊かな山里。広大な日本庭園の合掌造り宴席で、四季折々の美しい風情に心と味覚がご満足いただけます。
営業 11:30-14:00 17:00-22:00
休 年末年始のみ P 40台
http://www.gomangoku.co.jp/shop/chisato.html
E-mail:chisatosansou@gaea.ocn.ne.jp.

富山市南部エリア
▶マップ参照P22

ラーメン処 五衛門

富山市安養寺207-2  

取扱県産肉●富山県産ポーク・とやまポーク
TEL 076-429-3072 FAX 076-429-3072 地元養豚場からの仕入やネギ等も収穫時期に合わせて、お米もコシヒカリを使用しています。また、余計な油は一切使わず、富山産豚、本来の旨味を味わう事が出来る一杯を、是非、一度お試しください。
営業 平日 11:00-15:30 17:30-22:00
土曜日 11:00-22:00
日曜日・祝日 11:00-21:00
休 元日・2日 P 10台

富山市八尾町エリア
▶マップ参照P22

グリル 高野

富山市八尾町大杉1-3  

取扱県産肉●富山県産ポーク・おむらクリーンポーク
TEL 076-455-2625 とんかつ(おむらクリーンポーク)にわさび・柚子こしょうをつけて食べてもらっています。トンカツソースなしで十分おいしくいただけます。
営業 11:30-15:00 17:00-21:00
休 水曜日・夜のみ P 15台

虎虎虎

富山市八尾町大杉263-3  

取扱県産肉●富山県産ポーク・おむらクリーンポーク
TEL 076-455-2517 FAX 076-455-2517 おむらクリーンポークのしゃぶしゃぶなどを用意しています。
営業 18:00-23:00
休 水曜日 P 20台

山元食道

富山市八尾町鏡町1000-10  

取扱県産肉●池多牛/おむらクリーンポーク
TEL 076-455-2209 FAX 076-455-0945 八尾町周辺には、新鮮な野菜・米が採れる田畑や食材があり、町中には古くから造り酒屋・味噌屋が残っています。そんな環境を生かし、できるだけ地元の食材にこだわり、手間ひまかけて、地道にコツコツと作る「富山づくし」をお客様には是非召し上がっていただきたいです。
営業 11:30-14:00 夜、予約営業
休 月曜日～木曜日 P 4台
http://www.yamamoto-shokudou.com
E-mail:yamamoto@city8.com

シンセイスーパー

高岡市新成町4-1  

取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 0766-22-0873 FAX 0766-26-9030
営業 9:00-19:00
休 なし P 100台

(株)くぼた本店

高岡市川原町11-15  

取扱県産肉●富山県産牛・氷見牛/富山県産ポーク・黒部名水ポーク
TEL 0766-22-3226 FAX 0766-23-8872 富山県産牛、氷見牛、黒部名水ポーク等、鮮度をもとより、肉質の良さ、最高の商品を安心と共に取りそろえています。ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ用、焼肉等大切な方に美味しさを贈答にいかがでしょうか。自家製焼豚、和牛ハンバーグ等、絶品の味です。
営業 9:00-17:00
休 日曜日・祝日 P
E-mail:kubota-t@pl.tcnet.ne.jp

茶寮 柿里

高岡市末広町1-8  


取扱県産肉●富山県産牛・氷見牛
TEL 0766-32-1820 FAX 0766-32-1821 氷見牛しゃぶしゃぶ、氷見牛すき焼きなどを用意しています。
営業 11:30-13:30 17:00-20:30
休 年末年始のみ P なし
http://www.kakizato.co.jp

カトミート株式会社

高岡市定塚町1-7  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛/富山県産ポーク・黒部名水ポーク
TEL 0766-25-5529 FAX 0766-25-5029
営業 7:00-16:00
休 日曜日・水曜日・祝日は午後休 P 15台
E-mail:katomeat@po.hitwave.or.jp

坊ちゃんとうふ

高岡市下島町287-6  

取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 0766-24-0031 豆乳鍋などを用意しています。
営業 9:00-18:30
休 16台

雨晴温泉 磯はなび

高岡市太田88-1  

取扱県産肉●とやま和牛
TEL 0766-44-6050 FAX 0766-44-0599 氷見牛のしゃぶしゃぶなどを用意しています。
営業 不定休 P 150台
http://www.isoahanabi.jp/

富山市南部エリア

富山市南部エリア

富山市八尾町エリア

富山市八尾町エリア

氷見市エリア
▶マップ参照P22

氷見温泉郷 魚巡りの宿 永芳閣

氷見市阿尾3257  

取扱県産肉●氷見牛/富山県産ポーク(ポークウイナー)
TEL 0766-74-0700 FAX 0766-74-2334 お召し上がりいただいたお客様から、お魚の町だと思っていたのに、お肉がおいしくてびっくり!とお声をいただきます。お魚もお肉も野菜もとびっきり富山で、食の王国の醍醐味を味わってください。
営業 不定休 P 60台

洋食屋ハロー 番屋街店

氷見市北大町25-5  

取扱県産肉●とやま和牛/富山県産ポーク
TEL 0766-72-2286 FAX 0766-72-2286 氷見の観光スポット「ひみ番屋街」にて、『富山の氷見』の美味しいお肉を味わっていただけます。カレー・ハンバーグ・ハンバーガー・コロッケなどの手作り人気メニュー多数。
営業 9:30-19:00(LO 18:30)
休 元日 P 220台

割烹 秀月

氷見市幸町9-78  

取扱県産肉●とやま牛・とやま和牛・氷見牛/とやまポーク
TEL 0766-74-5941 FAX 0766-74-5941 富山の水で育った県産肉は、富山野菜や富山湾魚とともに良く合う。富山米を食べれば、あなたも富山人。越中土産主法(えっちゅうどきんどほう)、土地のものを土地の方法で食す。
営業 12:00-14:00 17:00-21:00
休 水曜日 P 20台
E-mail:shugetu@pl.cnh.ne.jp

肉の長井

氷見市丸の内13-18  

取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛/富山県産ポーク・とやまポーク
TEL 0766-72-5544 FAX 0766-54-5620
営業 8:30-18:30
休 日曜日 P なし

氷見市エリア

鉄板・お好み RANA

氷見市鞍川1418  

取扱県産肉・富山県産牛/富山県産ポーク・とやまポーク
TEL 0766-30-2822 FAX 0766-30-2823
営業 平日 17:00-22:30
土曜日・日曜日・祝日 11:00-14:30 17:00-21:30
休 月曜日(祝日の場合は翌日) P 15台
E-mail:ahinsan@p1.ranalnet.or.jp
当店では、おいしくて、安全・安心な「とやま県産肉」のみを使用し、お客様に料理を提供しております。地元の「氷見牛」を使った料理もたくさんあり、お客様に「氷見牛」の魅力を伝えたいと思っています。

焼肉しゃぶしゃぶ Himi牛屋

氷見市朝日丘1-41  

取扱県産肉・富山県産牛・氷見牛
TEL 0766-72-0029 FAX 0766-72-0557
営業 11:30-14:00 17:30-22:30
休 木曜日 P 25台
http://gyu-ya.com
E-mail:himigy-ya@nifty.com
氷見牛焼肉・しゃぶしゃぶ・すき焼きのコース、氷見牛コロッケなどを用意しています。

氷見牛専門店 たなか

氷見市朝日丘3931-1  

取扱県産肉・富山県産牛・氷見牛/富山県産ポーク
TEL 0766-73-1995 FAX 0766-73-1996
営業 9:00-19:00
休 水曜日 P 共同
http://www.himigy.com/
E-mail:tanaka@himigy.com
山間から湧き出るきれいな清水と長年培われた飼育技術で育てられた氷見牛を炭火焼きで食べていただけます。

イタリアンキッチン オリーブ

氷見市十二町301-1  

取扱県産肉・氷見牛
TEL 076-674-5345 FAX 076-674-5345
営業 10:00-21:00
休 木曜日 P 12台
E-mail:olive-kaji@nifty.com
「野菜がおいしいイタリアン」をコンセプトにして、柔らかな濃厚な氷見牛を味わってもらう為、地元産の野菜をより多く取り入れて提供しています。

レストランロイカ

氷見市窪788-1  

取扱県産肉・富山県産牛・氷見牛
TEL 0766-91-1378 FAX 0766-91-1378
営業 11:30-14:00 17:00-21:00
休 火曜日 P 15台
特選氷見牛ヒレステーキ、氷見牛サーロインステーキの他、シェフのおすすめコースなどを用意しています。

肉のしみず

氷見市中田771  



取扱県産肉・富山県産牛/富山県産ポーク
TEL 0766-79-1058 FAX 0766-79-1608
営業 9:00-19:00
休 月曜日 P なし

九殿浜温泉 ひみのはな

氷見市姿400  

取扱県産肉・とやま和牛・氷見牛
TEL 0766-79-1324 FAX 0766-79-1325
営業 10:00-
休 なし P 80台
http://www.himinohana.jp
大人気の氷見牛を使用した、各種宴会料理と氷見の鮮度抜群の魚を同時に召し上がれます。お食事の後の天然温泉は美肌の湯として女性にも大人気!!日帰りから宿泊まで『美味しく』『低価格』で癒しの空間を満喫できます。

皆来食堂

小矢部市東福町2-11  

取扱県産肉・富山県産ポーク
TEL 0766-67-2613
営業 11:00-16:00 17:30-21:00
休 火曜日 P 10台

精肉 豪州屋

小矢部市新富町6-7  

取扱県産肉・とやま和牛・メルヘン牛/富山県産ポーク・とやまポーク・メルヘンポーク
TEL 0766-67-0175 FAX 0766-67-0175
営業 9:00-19:00
休 月曜日 P 3台

焼肉 牛太

小矢部市小矢部町8-21  


取扱県産肉・富山県産ポーク
TEL 0766-67-6298
営業
休 水曜日 P 15台

バスラーメン喜龍

小矢部市小矢部町4-27  

取扱県産肉・富山県産ポーク
TEL 0766-67-6028
営業 11:30-14:00 17:30-21:00
休 月曜日 P 10台
焼豚ラーメン、ギョウザ、酢豚などを用意しています。

小川屋

小矢部市本町5-1  

取扱県産肉・富山県産牛・とやま和牛/富山県産ポーク
TEL 0766-67-0554
営業
休 P 20台

居酒屋 とりきち

小矢部市本町4-49  

取扱県産肉・とやまポーク
TEL 0766-67-4542 FAX 0766-67-4542
営業 17:00-24:00
休 不定休 P 5台
富山県産トンカツ、富山県産豚バラ串焼などを用意しています。

有限会社 白川栄養食品

小矢部市石動1-30  

取扱県産肉・とやま和牛・メルヘン牛/富山県産ポーク・メルヘンポーク
TEL 0766-67-1261 FAX 0766-67-1261
営業 9:30-19:30
休 日曜日・祝日 P なし
メルヘンコロッケ亭で移動車販売。火牛コロッケは、地元のメルヘン牛・ジャガイモ・タマネギを使った一品です。

カレーショップJinJin

小矢部市後谷716  

取扱県産肉・とやま和牛/富山県産ポーク
TEL 0766-67-6972 FAX 0766-67-6972
営業 9:30-20:00
休 無休 P 15台
カレー42年の老舗の店です。今話題のカレーは、地元の卵を使ったモンサンミッシェル風ふわふわオムレツカレーです。焼きカレーも人気です。

おやベクロスランドホテル 梅の庭

小矢部市鷺島65-1  

取扱県産肉・とやま和牛/とやまポーク
TEL 0766-67-1700 FAX 0766-67-1199
営業 11:30-14:00 17:00-21:00
休 特になし P 50台
http://www.crossland.jp
E-mail:info@crossland.jp
しょうが焼定食、朴葉焼定食、しゃぶしゃぶなどを用意しています。

食堂 おばた

小矢部市岩武(津沢)842-1  



取扱県産肉・富山県産牛・メルヘン牛/富山県産ポーク・メルヘンポーク
TEL 0766-61-2062
営業 11:30-14:30 16:30-21:00
休 日曜日 P 15台
牛すき焼き、豚やき肉丼、まんぶく定食(トンカツ)などを用意しています。

小矢部サービスステーション株式会社

小矢部市浅地135-2  

取扱県産肉・とやま牛/とやまポーク
TEL 0766-61-4352 FAX 0766-61-3802
営業 24時間営業
休 なし P 8台
肉質がやわらかく、県内外の方に好まれています。高速道路のサービスエリア(金沢方向)ですが、一般道からも利用できます。お客様駐車場あり。

皆来食堂

小矢部市東福町2-11  

取扱県産肉・富山県産ポーク
TEL 0766-67-2613
営業 11:00-16:00 17:30-21:00
休 火曜日 P 10台

精肉 豪州屋

小矢部市新富町6-7  

取扱県産肉・とやま和牛・メルヘン牛/富山県産ポーク・とやまポーク・メルヘンポーク
TEL 0766-67-0175 FAX 0766-67-0175
営業 9:00-19:00
休 月曜日 P 3台

焼肉 牛太

小矢部市小矢部町8-21  

取扱県産肉・富山県産ポーク
TEL 0766-67-6298
営業
休 水曜日 P 15台

神戸屋精肉店

南砺市荒木5544  

取扱県産肉・富山県産牛・とやま牛/富山県産ポーク
TEL 0763-52-3780 FAX 0763-52-3781
営業
休 P なし

肉の岩崎

南砺市城端82-5  

取扱県産肉・富山県産ポーク
TEL 0763-62-0174 FAX 0763-62-0174
営業 9:00-19:00
休 P なし

砺波市エリア
▶マップ参照P23

飲食店 精肉店

砺波そだち

砺波市宮沢町3-11 103

取扱県産肉●とやま牛/とやまポーク
TEL 0763-34-4141
営業 11:00-14:30 17:00-22:00
休 第3水曜日 P 20台
http://tonamisodachi.jp

柿里本店 花御堂

砺波市高道113-4 104

取扱県産肉●富山県産牛・氷見牛/富山県産ポーク・城端むぎやポーク
TEL 0763-33-1051 FAX 0763-33-7206
営業 11:30-14:30 17:00-22:00
休 年末年始のみ P 17台
http://www.kakizato.co.jp/
店頭では、氷見牛を使用したカレー・コロッケ・すじ煮などの他、城端むぎやポークを使用した朴葉味噌漬け等々のお持ち帰り商品を販売しております。

神戸屋西店

砺波市本町7-13 105

取扱県産肉●とやま和牛/富山県産ポーク・とやまポーク・黒部名水ポーク・南砺ポーク
TEL 0763-32-2657 FAX 0763-32-6528
営業 7:00-18:00
休 日曜日 P 1台

尾田精肉店

砺波市太田1770 106

取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 0763-32-2772 FAX 0763-32-2772
営業 8:00-19:00
休 日曜日 P 2台

小西精肉店

砺波市庄川青島1099 107

取扱県産肉●富山県産牛/富山県産ポーク
TEL 0763-82-0634 FAX 0763-82-6461
営業 8:00-19:00
休 月曜日 P 5台

戸出屋精肉店

砺波市庄川町金屋2779 108

取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 0763-82-0510 FAX 0763-82-0510
営業
休 月曜日 P 4台

鳥越の宿 三楽園

砺波市庄川町金屋839 109

取扱県産肉●氷見牛/むぎやポーク・となみ野ポーク・黒部名水ポーク
TEL 0763-82-1260 FAX 0763-82-6576
営業 24時間営業
休 なし P 50台
http://www.sanrakuen.com
E-mail:mail@sanrakuen.com
美容と健康に気を配ったメニューは、カロリーを気にせず、富山の旬の味覚をしっかりと召し上がりいただけます。

射水市エリア
▶マップ参照P23

肉の城石

射水市戸城4200-9 110

取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛/富山県産ポーク
TEL 0766-55-2810 FAX 0766-55-2811
営業 9:00-19:00
休 火曜日 P 5台

サムギョプサル専門店 ベジ豚

射水市下若 74-1 111

取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 0766-54-5429 FAX 0766-29-1173 富山県初のサムギョプサル専門店。
営業 17:00-23:00 サンチュ、エゴマ、おかわり無料
休 なし P 30台
http://vege-ton.com
E-mail:info@vege-ton.com

肉のマルチョウ神戸屋 パスコ店

射水市中太閤山1-1-1 112

取扱県産肉●富山県産牛・とやま和牛・氷見牛/富山県産ポーク
TEL 0766-56-8102 FAX 0766-56-8102
営業 9:30-20:00
休 不定休 P 共同

グリル はやし

射水市黒河2032-1 113

取扱県産肉●とやま牛/富山県産ポーク
TEL 0766-56-5827 FAX 0766-56-5875
営業 11:00-15:00 17:00-21:00
休 火曜日(祝日の場合は翌日) P 13台
からあげ定食、ハンバーグ定食などを用意しています。

富山市中心部エリア



富山市山室エリア



富山市富山駅北エリア



入善町・黒部市・魚津市エリア



富山市西部エリア



富山市北部エリア



富山市中部エリア



富山市呉羽エリア



富山市羽根エリア



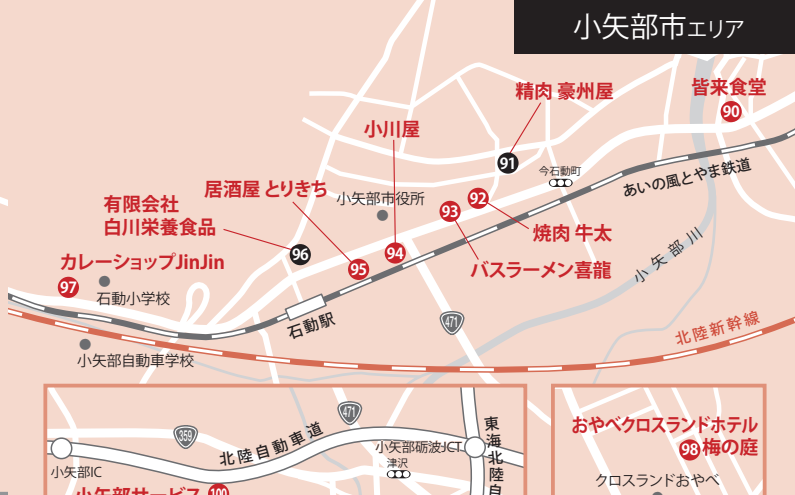
上市町・立山町エリア



富山市南部エリア



小矢部市エリア



富山市八尾エリア



南砺市エリア



高岡市エリア



砺波市エリア



氷見市エリア



射水市エリア



お肉だって、富山の大自然の恵みなんだ。

ごちそうさまでした



とやま県産肉販売協議会

TEL 076-451-0117

越中とやま 食の王国

検索



富山県産肉は、富山の畜産農家が丁寧に育てていますので、生産量に限りがあります。店舗に入荷がない時は、ご提供できない場合がありますのでご了承ください。