

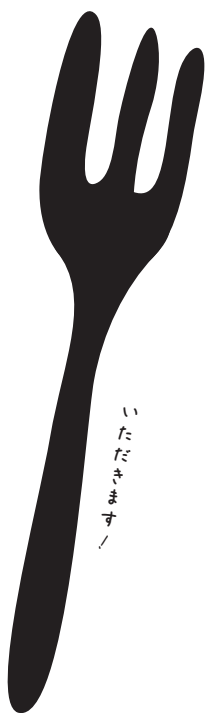


MOW

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。

BOO



いただきます！

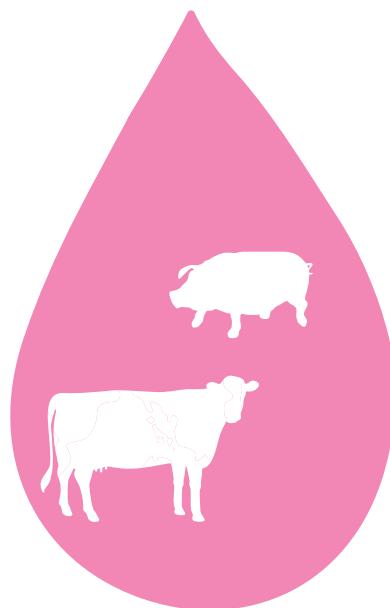


とやま県産肉販売協議会



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。

富山には、おいしいブランド肉がいっぱいです。



はな
和風ステーキ華

富山市婦中町西本郷621-3 TEL・FAX 076-491-2900
営業時間／11:30-14:30 17:30-21:00 定休日／月曜日の夜・火曜日

懐かしい佇まい、古民家。
そのアンティークな空間で、
気取らず、構えず、箸をいたたく至福の味。
ようこそ、ステーキ華へ。

県産食材を使った創作日本料理で、
季節の味を楽しむ

割烹 秀月
Shu Getsu

「とやま食の匠」創作の匠、水口秀治が、食材の旬を的確に見極め、
年齢や出身地、嗜好にあわせた料理をご提供させていただきます。

氷見市幸町9-78 TEL・FAX 0766-74-5941
営業時間／12:00-14:00 17:00-21:00 定休日／水曜日

おはなしを
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」。食べたくありませんか？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

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
営業 11:30-14:00 17:30-22:00
休 不定休 P なし
<http://www.gomangoku.co.jp/shop/urban.html>

富山市牛島町18-7
アーバンプレスB1F  
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。

和風焼肉「富山育ち」

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
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 P なし
<http://www.toyama-sodachi.jp>

富山市桜町1丁目5番1F
アパヴィラビル1F  
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。
[平成27年10月、新装開店]

肉のよつば

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 P なし

富山市愛宕町2-3-18  

酒と人情料理 だい人

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
営業 17:30-24:00
休 日曜日 P なし
<http://www.daito-m.net/>

富山市新富町2丁目5-1  
富山県産の牛肉や豚肉を使った和食の居酒屋です。

焼肉&BAR グリエTANIGUCHI

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
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 P なし(チケット出します)
<http://www.grille-taniguchi.com/>

富山市内幸町1-14
内幸ビルC館2F  
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。

ウイット モア

取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-441-3101
営業 18:00-24:00
休 不定休 P なし

富山市内幸町2-5  
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。

海のめぐみ 粋鱈

取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-471-5850 FAX 076-471-5850
営業 17:00-23:00
休 日曜日 P なし

富山市内幸町3-23  
お魚料理を中心とした居酒屋ではありますが、お肉料理につきましては、県内産にこだわっています。

牛心 駅前店

取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-471-6436
営業 18:00-23:00
休 日曜日 P なし

富山市桜町2-6-15  
黒部名水ポークのバラ焼肉などを用意しています。

静月

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
営業 17:00-24:00
休 日曜日 P なし
<http://www.seigetsu.info/>

富山市新桜町6-1  
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。

実りのかしら

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
営業 16:00-23:00
休 日曜日 P なし

富山市桜町1-7-15  
心玉ステーキサラダなどを用意しています。

五万石 本店

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
営業 11:00-14:00 17:00-22:00
休 年末年始のみ P 12台
<http://www.gomangoku.co.jp>
E-mail:honten@tea.ocn.ne.jp;

富山市桜町1-6-4  
豊穣の富山湾の恵み。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。

ホテルグランテラス富山ルーバン

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>

富山市桜橋通り2-28  

中国料理 リトル上海

取扱県産肉●富山県産ポーク
TEL 076-441-2255 FAX 076-441-1770
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

富山市千歳町1-3-1
パレプラン高志会館1F  
本格的な中国料理を気軽に味わえるお店です。

旬彩 千歳

取扱県産肉●とやま和牛
TEL 076-441-2255 FAX 076-441-1770
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

富山市千歳町1-3-1
パレプラン高志会館1F  
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。

フランス料理「ルミエール」

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
営業 11:30-14:00 17:00-21:00 休 なし P 150台
<http://www.hankyu-hotel.com/hotel/toyamadh/restaurant/479/>
E-mail:lumier@toyama-daiichi.co.jp

富山市桜木町10-10
富山第一ホテル13F  
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。

しゃぶしゃぶ 芋つる

取扱県産肉●立山ポーク
TEL 076-442-0038 FAX 076-492-0028
営業 18:00-24:00
休 日曜日 P なし
<http://www.imotsuru.com/>
E-mail:imo@imotsuru.com

富山市桜木町9-21
第2サンサインプラザ1F  
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。

焼肉 梨花苑

取扱県産肉●とやま和牛
TEL 076-443-4440
営業 17:00-翌2:00
休 日曜日 P なし

富山市総曲輪1-3-16  
カルビ、サーロインステーキ、ヒレなどを用意しています。

富山 柿里

取扱県産肉●富山県産牛・氷見牛
TEL 076-422-7214 FAX 076-422-7204
営業 11:30-14:30 17:00-22:00
休 年末年始のみ P なし
<http://www.kakizato.co.jp/>

富山市総曲輪2-2-6  
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。

そば割烹 風庵

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

富山市荒町5-1 寺島第二ビル  

花むら本店

取扱県産肉●黒部名水ポーク
TEL 076-407-6898
営業 11:00-22:00
休 P 大和駐車場
<http://www.hanamura-daiwa.com>

富山市総曲輪3-8-6 大和富山  
名水匠ポーク熟成ロースかつ膳などを用意しています。

いざかや平太郎

取扱県産肉●氷見牛/黒部名水ポーク
TEL 076-422-0109 FAX 076-439-7060
営業 17:00-23:00
休 日曜日・祝日・第3木曜日 P なし

富山市西町9-18
ウエストハウスビル1F  
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。

(株)レストラン小西

取扱県産肉●むぎやポーク・名水ポーク
TEL 076-425-5021 FAX 076-421-6923
営業 12:00-21:00
休 月曜日 P 5台
<http://www.restaurantkonishi.com/>
E-mail:kenzo@po1.ctt.ne.jp

富山市堤町通り2-3-18  
びん入りのリेंटも用意しています。県産ポークは品質が良いと思います。

焼肉 十八

富山市辰巳町2丁目2-2 **23**

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
営業 17:00-23:00 (LO 22:30) います。
休 火曜日 **P** 8台

ミート&デリカハウス西田

富山市辰巳町2丁目2-2 **24**

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 **P**

焼肉 北斗

富山市布瀬町2-11 **25**

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 **P** 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 **26**

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 **P** 12台

焼肉と韓国料理や 汝矣島

富山市西中野町1-4-17 **27**

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
営業 火曜日～土曜日 17:00-22:00 す。本場韓国の家庭料理ととやま和牛の焼
日曜日・祝日 17:00-21:30 肉を提供しております。
休 月曜日・第1火曜日 **P** 4台

まるぜん精肉

富山市西中野本町6-6 **28**

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
営業 9:30-18:30 めします。富山県産肉を使用したお総菜、自家
休 日曜日・祝日・第3月曜日(月によって変わる) 製コロッケも大人気です。当店にとって、美味し
P 4台 く食べていただけることが最高の幸せです。

ミートショップおかざき

富山市小泉町123 **29**

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 **P** なし

Cafe Gokko

富山市今泉西部町1-6 **30**

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出して、
営業 10:00-18:00 県産ポークは毎回使っています。これからも、
休 日曜日・祝日 **P** 150台 安心・安全をモットーに提供していきます。
<http://cafegokko.com/>
E-mail:cafegokko@pace.ocn.ne.jp

焼肉 牛若

富山市根塚町3-9-13 **31**

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
営業 17:00-24:00 意しています。
休 月曜日 **P** 30台

富山豚食堂かつたま

富山市二口町1丁目9-1 **32**

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
営業 11:00-15:00 17:00-23:00 材にこだわり、安心・安全・健康を提供。衣は
日曜日・祝日 11:00-23:00 サクサクで、中は肉汁を逃がさないように、富
休 なし **P** 18台 山豚の柔らかさと旨味が味わえるジュシー
E-mail:katsutama@uspot.jp なトンカツに仕上げます。

かつ兵衛 空港通り店

富山市二口町5-1-1 **33**

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

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 **34**

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 **P** 共同

マルジンミート

富山市高屋敷857-16 **35**

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
営業 8:00-18:45 ク、とやま和牛、とやま牛を仕入れ、ご来店の
休 日曜日・祝日は15:00～ **P** なし お客様にご提供しています。ご進物用、パー
<http://marujin-meat.com/> ベキュー用、富山県産肉を使ったコロッケな
E-mail:marujinmeat@major.ocn.ne.jp ど、是非、ご利用ください。

沖縄酒家 山室村人

富山市山室14-2 **36**

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
営業 17:30-23:00 (LO) 料理との融合をはかりたいと思っています。
休 火曜日 **P** 10台
<http://www.muranchu.com/>
E-mail:info@muranchu.com

案山子

富山市中川原16-7 **37**

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 **P** 7台

ミートハウス 林

富山市栗島町3丁目1-6 **38**

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 **P** 3台

神戸屋北店

富山市千代田町8-16 **39**

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 **P** 2台

焼肉けやき

富山市下赤江2-14-27 **40**

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
営業 平日 11:30-15:00 17:00-22:00 供しています。店内も、アットホームで接待し
土曜日・日曜日・祝日 11:30-22:00 ております。
休 火曜日 **P** 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 **41**

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 **P** 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 **42**

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
営業 11:30-15:00 18:00-22:00 ス料理というテクニックを使い、その日のおい
休 火曜日・第3水曜日 **P** 9台 しいものを提供するお店です。
<http://chez-yoshi.com/>

肉のマルチョウ神戸屋 アピア店

富山市福荷元町2-11-1 **43**

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 **P** 共同

富山市北部エリア
▶マップ参照P23

飲食店  精肉店 

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・ロースカツ定食、富山県産
ロースカツ丼などを用意しています。
 10:00-21:30
 無休  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
 9:00-19:00
 第1-3水曜日  2台

肉のマルチョウ神戸屋 北の森店

富山市森3-2-11  

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 076-438-3925 FAX 076-438-3925
 9:30-20:00
 不定休  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
 9:00-19:00
 日曜日・祝日  15台

上市町・立山町エリア

▶マップ参照P23

(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
 無休  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
 9:00-18:00
 日曜日  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。
 年中無休  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
 8:00-18:00
 水曜日  4台

立山町芦峯寺エリア

▶マップ参照P24

銀沢小屋

立山町芦峯寺地内ブナ坂国有林  

取扱県産肉●とやまポーク

TEL 076-482-1319 FAX 076-481-1970
 春山・5月上旬、夏山・6月下旬～10月上旬
 休 

私共の山小屋は70名ぐらいいし宿泊できな
い小さな小屋ですが、夕食のおかずはトンカ
ツかチーズカツを、熟々の揚げたてで出して
おり、登山者からは大変喜ばれています。

入善町・黒部市・魚津市エリア
▶マップ参照P24

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
 9:00-19:00
 第2火曜日  20台

藤田ミート

入善町入膳5417  

取扱県産肉●富山県産ポーク

TEL 0765-74-0298
 月曜日・水曜日 

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
 13:00-18:30
 日曜日  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
 17:30-翌2:00
 月曜日  100台
<http://www.sagojyo.com/index.html>

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。当店の自信
を持って出す一品。

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
 10:00-19:30
 火曜日  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
 8:30-19:30
 月曜日  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
 11:00-22:00
 休  はなとG駐車場
<http://hanato-group.com>

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。

(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
 24時間営業
 休 なし  50台

牛ヒレステーキ、しゃぶしゃぶなどを用意して
います。

(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
 無休
 日曜日  なし

富山市西部エリア
▶マップ参照P24

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
 10:00-18:00
 火曜日  10台
<http://metzgerai-ikeda.com/>
E-mail:metzgerai.ikeda@gmail.com

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。

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
 10:00-15:00
 休  3台

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。

富山市呉羽エリア
▶マップ参照P25

飲食店  精肉店 

竹田精肉店

富山市呉羽町2929  64 

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

富山市羽根・婦中町エリア

▶マップ参照P25

神戸屋神明店

富山市羽根5-3  65 

取扱県産肉●おわらクリーンポーク
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  66 

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、クレープ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

富山市婦中町下壺田165-1  67 

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

富山市婦中町下壺田165-1  68 

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  69 

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P25

ラーメン処 五衛門

富山市安養寺207-2  70 

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、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P25

グリル 高野

富山市八尾町大杉1-3  71 

取扱県産肉●富山県産ポーク・おわらクリーンポーク
TEL 076-455-2625 とんかつ(おわらクリーンポーク)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

富山市八尾町エリア

▶マップ参照P25

虎虎虎

富山市八尾町大杉263-3  72 

取扱県産肉●富山県産ポーク・おわらクリーンポーク
TEL 076-455-2517 FAX 076-455-2517 おわ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  73 

取扱県産肉●池多牛/おわらクリーンポーク
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、地道にコツコツとつくる「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

高岡市エリア

▶マップ参照P26

シンセイスーパー

高岡市新成町4-1  74 

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  75 

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 富山県産和牛、氷見牛、黒部名水ポーク等、鮮度はもとより、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ご贈答にいかがでしょうか。自家製豚豚、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  76 

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  77 

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  78 

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 P 16台

雨晴温泉 磯はなび

高岡市太田88-1  79 

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.isohanabi.jp/>

氷見市エリア

▶マップ参照P26

肉のしみず

氷見市中田771  80 

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 **81**

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。

なだうら温泉元湯 磯波風

氷見市泊1760 **82**

取扱県産肉●氷見牛

TEL 0766-74-2336 FAX 0766-74-1560
営業
休 12月31日、1月1日 P 100台
http://www.isopp.co.jp
E-mail:info@isopp.co.jp

魚の町として知られている、富山湾・氷見で水揚げされるきと(新鮮)な魚と、併せて上質な肉質、脂肪の甘み・旨みと板長も太鼓判を押す、希少価値の高い氷見牛。魚とお肉どちらも大人気。かけ流しの天然温泉につかって、心も体もほっこり癒されてください。

氷見温泉郷 魚巡りの宿 永芳閣

氷見市阿尾3257 **83**

取扱県産肉●氷見牛・富山県産ボーク(ボークウィンナー)

TEL 0766-74-0700 FAX 0766-74-2334
営業
休 不定休 P 60台

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の富山で、食の王国の醍醐味を味わってください。

和風温泉元湯 叶

氷見市阿尾2810 **84**

取扱県産肉●氷見牛

TEL 0766-72-2503 FAX 0766-74-2807
営業
休 12月31日~1月3日 P 25台
http://himi-kanouya.jp
E-mail:kanouya.himi@gmail.com

氷見牛シャブ、ステーキ、すき焼き等、お客様のご要望にお応えします。基本料金のお料理の場合は、牛シャブがメインです。

磯の音 氷見っ子

氷見市阿尾45 **85**

取扱県産肉●氷見牛

TEL 0766-74-0007 FAX 0766-74-1221
営業 24時間
休 不定休 P 50台
http://www.himikko.jp
info@himikko.jp

キトキトの鮮度の良い氷見の魚、契約農家から仕入れる氷見産コシヒカリ、そして、氷見牛と、こだわりをもって用意しました。

ルートイングランティア氷見 和蔵の宿 レストラン 和海

氷見市加納443-5 **86**

取扱県産肉●富山県産牛・富山県産ボーク

TEL 0766-73-1771 FAX 0766-73-1778
営業 17:00-22:00
休 日曜日・祝日 P 250台
E-mail:himi@route-inn.co.jp

ブランド牛である氷見牛を使ったメニューもございます。また、新鮮な魚介類も提供しております。

洋食屋ハロー 番屋街店

氷見市北大町25-5 **87**

取扱県産肉●とやま和牛・富山県産ボーク

TEL 0766-72-2286 FAX 0766-72-2286
営業 9:30-19:00(LO 18:30)
休 元日 P 220台

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。

割烹 秀月

氷見市幸町9-78 **88**

取扱県産肉●とやま牛・とやま和牛・氷見牛・とやまボーク

TEL 0766-74-5941 FAX 0766-74-5941
営業 12:00-14:00 17:00-21:00
休 水曜日 P 20台
E-mail:shugetu@pl.cnh.ne.jp

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。越中土産土法(えっちゅうどさんどほう)、土地のものを土地の方法で食す。

鉄板・お好み RANA

氷見市鞍川1418 **89**

取扱県産肉●富山県産牛・富山県産ボーク・とやまボーク

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。

肉の長井

氷見市丸の内13-18 **90**

取扱県産肉●富山県産牛・とやま牛・とやま和牛・富山県産ボーク・とやまボーク

TEL 0766-72-5544 FAX 0766-54-5620
営業 8:30-18:30
休 日曜日 P なし

寿司割烹 万葉

氷見市比美町5-15 **91**

取扱県産肉●富山県産牛・氷見牛

TEL 0766-74-3388
営業 11:30-14:00、16:30-21:00
休 月曜日 P 4台
http://www.manyo.info
E-mail:himi-manyo@hotmail.co.jp

ばんや料理 ひみ浜

氷見市比美町21-15 **92**

取扱県産肉●氷見牛

TEL 0766-74-7444 FAX 0766-74-7445
営業 11:00-14:00 月曜日~木曜日 4名以上の予約で営業
金曜日~日曜日 材料があれば17:00-18:30
休 不定休 P 有

氷見牛の提供は、ご予約のお客様のみとなります。事前のご予約をお願いします。

焼肉しゃぶしゃぶ Himi牛屋

氷見市朝日丘1-41 **93**

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:himigyu-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 **94**

取扱県産肉●富山県産牛・氷見牛・富山県産ボーク

TEL 0766-73-1995 FAX 0766-73-1996
営業 9:00-19:00
休 水曜日 P 共同
http://www.himigyu.com/
E-mail:tanaka@himigyu.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 **95**

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。

レストラントイカ

氷見市窪788-1 **96**

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。

小矢部市エリア

▶マップ参照P27

皆来食堂

小矢部市東福町2-11 **97**

取扱県産肉●富山県産ボーク

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 **98**

取扱県産肉●とやま和牛・メルヘン牛・富山県産ボーク・とやまボーク・メルヘンボーク

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 **99**

取扱県産肉●富山県産ボーク

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 **100**

取扱県産肉●富山県産ボーク

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

 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

 17:00-24:00

 不定休  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

 9:30-19:30

 日曜日・祝日  なし

メルヘンコロッケ亭で移動販売。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

 9:30-20:00

 無休  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

 11:30-14:00 17:00-21:00

 特になし  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

 11:30-14:30 16:30-21:00

 日曜日  15台

牛すき焼き、豚やき肉丼、まんぷく定食(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

 24時間営業

 なし  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。

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

 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

 9:00-19:00

 なし

砺波そだち

砺波市宮沢町3-11  

取扱県産肉●とやま牛/とやまポーク

TEL 0763-34-4141

 11:00-14:30 17:00-22:00

 第3水曜日  20台

<http://tonamisodachi.jp>

柿里本店 花御堂

砺波市高道113-4  

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

 11:30-14:30 17:00-22:00

 年末年始のみ  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  

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

 7:00-18:00

 日曜日  1台

尾田精肉店

砺波市太田1770  

取扱県産肉●富山県産ポーク

TEL 0763-32-2772 FAX 0763-32-2772

 8:00-19:00

 日曜日  2台

小西精肉店

砺波市庄川青島1099  

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

 8:00-19:00

 月曜日  5台

戸出屋精肉店

砺波市庄川町金屋2779  

取扱県産肉●富山県産ポーク

TEL 0763-82-0510 FAX 0763-82-0510



 月曜日  4台

鳥越の宿 三楽園

砺波市庄川町金屋839  

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

 24時間営業

 なし  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いただけます。

肉の城石

射水市戸破4200-9  

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

 9:00-19:00

 火曜日  5台

サムギョブサル専門店 ベジ豚

射水市下若74-1  

取扱県産肉●富山県産ポーク

TEL 0766-54-5429 FAX 0766-29-1173

 17:00-23:00

 なし  30台

<http://vege-ton.com>

E-mail:info@vege-ton.com

富山県初のサムギョブサル専門店。サンチュ、エゴマ、おかわり無料

肉のマルチョウ神戸屋 パスコ店

射水市中太閤山1-1-1  

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

TEL 0766-56-8102 FAX 0766-56-8102

 9:30-20:00

 不定休  共同

グリル はやし

射水市黒河2032-1  

取扱県産肉●とやま牛/富山県産ポーク

TEL 0766-56-5827 FAX 0766-56-5875

 11:00-15:00 17:00-21:00

 火曜日(祝日の場合は翌日)  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



富山市北部エリア



上市町・立山町エリア



立山町芦峯寺エリア



富山市婦中エリア



富山市呉羽エリア



富山市羽根エリア



入善町・黒部市・魚津市エリア



富山市南部エリア



富山市西部エリア



富山市八尾エリア



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

協賛／富山県食肉事業協同組合連合会



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。

掲載されている情報は、平成27年8月7日現在のものです。