

生酏 純米大吟醸 ふくく

福鶴酒造 株式会社



昔ながらの手間暇かかる製法で造った「生酏造り」です。酸のきいたしっかりキレのお酒に仕上がっています。また、製造工程の一部に木製の「半切桶」を使用するため、ほのかに木の香りがします。

認証品目	清酒	
内容量	1.8ℓ	720ml
参考価格（税込）	4,590円	1,998円
保存方法	常温	
主な販売場所	蔵元にお問い合わせください。	
所在地	富山市八尾町西町	
電話番号	076-455-2727	
ホームページ	http://www.kazenobon.co.jp/	

山麩純米 ふくく

福鶴酒造 株式会社



地元八尾町で栽培した五百万石を原料米に仕込んだお酒です。酒母（酏）造りに、乳酸を加えず自然界の乳酸菌を取り込んで培養させて造った手間暇かかる山麩仕込みのお酒です。しっかりとした味わいの中にもキレのあるお酒です。

認証品目	清酒	
内容量	1.8ℓ	720ml
参考価格（税込）	3,456円	1,512円
保存方法	常温	
主な販売場所	蔵元にお問い合わせください。	
所在地	富山市八尾町西町	
電話番号	076-455-2727	
ホームページ	http://www.kazenobon.co.jp/	

天然醸造 米みそ

稲地商店



県産のオオツル大豆・米を100%使用した手作り味噌。

代々から伝わる大樽でゆっくり熟成させた昔ながらの製法による懐かしい味わい。

自店舗では、お好きなだけ量り売りで販売しています。

認証品目	天然醸造 米みそ	
内容量	1 kg	
参考価格（税込）	450円	
保存方法	常温	
主な販売場所	自店舗、川の駅（新湊）ほか	
所在地	射水市港町	
電話番号	0766-82-2164	
ホームページ	—	

天然醸造味噌

山元醸造 株式会社



厳冬の冬に仕込み、加温等一切せずに長期熟成した雪国富山ならではの味噌。富山で特別栽培した「てんこもり」米100%、エンレイ大豆100%使用したこだわりの原料が特徴です。

認証品目	天然醸造みそ	
内容量	1.2kg	
参考価格（税込）	1800円	
保存方法	常温	
主な販売場所	山元醸造HPお買い物サイトにて販売	
所在地	高岡市横田町	
電話番号	0766-21-1111	
ホームページ	https://www.yamagen-jouzou.com/	

COMECO (米粉クッキー)
抹茶・カカオ

株式会社 昌栄堂



富山県産コシヒカリの米粉のみを使い、小麦粉には無い優しい「もふつもふつ」とした食感、素朴でどこか懐かしい味わいです。

プレーン、ごま、くるみに加え5種類の味が楽しめます。凍らせて、またアイスクリームや牛乳と召し上がると一層美味しいと好評です。

認証品目	焼き菓子
内容量	90g
参考価格(税込)	648円
保存方法	常温
主な販売場所	自店舗(黒部本店、魚津店、アツル店)、富山大和
所在地	黒部市三日市
電話番号	0765-54-0002
ホームページ	http://www.syoueidou.co.jp