

(留意事項)

- ・画像はイメージです。
- ・画像や紹介文については、適宜変更する場合があります。ご了承ください。
- ・一部画像や紹介文が準備中のものがありますが、準備ができ次第更新します。



特産品番号 28～57

28 ますずし(一段)

協力／ 富山ますずし協同組合

20名



立山の雪解け水が育んだ良質な富山米とますの絶妙な取り合わせから生まれた「押し寿し」です。

古い歴史を持つ13の老舗ます寿し専門店は、お店によって持ち味の違った自慢の味を競っており、組合だからこそできる食べ比べが可能です。各店では、秘伝の味をかたくなに守り、伝統のます寿し作りに誇りを持っています。

29 かぶらずし

協力／ 富山県漬物工業協同組合

20名



新鮮な大かぶに、スライスした鰯を挟み込み米糰で漬込んだ北陸を代表する名産です。糰の旨味と大かぶのサクサクした食感が一つとなった逸品です。古来、北陸地方の正月用の珍味として欠かせぬ御馳走であり、近年贈答用としても好評を博しています。

【富山県漬物工業協同組合】

昭和34年1月に設立。組合員は、かぶら寿司、らっきょう漬、各種調味浅漬等を製造しています。当組合は、県食品研究所の指導、援助を受けながら、毎年研修会を開催する等、情報交換を行い、富山県の伝統的漬物の特産漬物の開発や、加工技術の向上に取り組んでいます。

30 ふるさとのお米麴味噌セット

20名

協力／ 富山県醤油味噌工業協同組合



無形文化遺産にも登録された「和食」に欠かせない調味料「味噌・醤油」。近年では発酵食品の人気も高まり、食文化を問わず海外からも注目を浴びています。

老舗の伝統を守りながらも進化し続ける調味料。

今後も安心、安全で美味しい調味料をお届けいたします。

ふるさと富山のお米で仕込んだおいしい米こうじ味噌を毎日の食卓へ。味噌は「医者いらず」と言われるほど優秀な栄養食品!!忙しいとつい食生活が乱れがちですが、古くから受け継がれてきたものにはそれだけの価値があります。

富山の大地と水が育んだ「自然の恵み」がたっぷり入った「ふるさとのお米こうじ味噌」。お味噌汁だけではなく、様々な料理でふるさと富山の味を是非ご堪能下さい。

31 富山県産ハンバーグ・ミートボールセット

20名

協力／ JA全農とやま



湯煎で簡単調理！

富山県産の牛豚肉を使用したハンバーグはジューシーで食べ応えのある大きさ、デミグラスソースもたっぷりです。とやまポークのミートボールはやわらかく、酸味を抑えた甘酢あんなので食べやすく、お子様にも喜ばれます。お弁当にもどうぞ。

32 とやまポーク点心セット(餃子、焼売)

20名

協力／ JA全農とやま



中華専門店で作られた、とやまポークを使用した冷凍生餃子と焼売のセットです。具材を包んでいる皮は富山県産米粉を使用しており、食感はモチモチで食べ応え十分。タレをつけずにそのままでも美味しく召し上がれます。餃子は焼き餃子や水餃子など、お好みに合わせて調理できます。

33 射水サクラマス西京焼(4切)

20名

協力／ 富山県漁業協同組合連合会



射水市にある堀岡養殖漁業協同組合で完全養殖された希少な射水市産サクラマスを西京焼きにしました。

34 学校給食の水産加工製品セット

20名

協力／ 富山県漁業協同組合連合会

<準備中>

富山県漁業協同組合が魚食普及のために製品開発し、富山県の学校給食にて提供された製品を詰合せいたしました。

35 富山のかまぼこセット

20名

協力／ 富山県蒲鉾水産加工協同組合、
蒲友会(青年部)

<準備中>

36 ほたルイカ加工品セット

20名

協力／ 新湊水産物加工業協同組合



あらためて地元の美味しいものをお召し上がりください！

37 県産玉ねぎ加工品セット

協力／ JAとなみ野

20名



まろやかな甘さと深いコク「となみ野特産たまねぎ」と、ビーフカレーには富山県産黒毛和牛、ポークカレーには富山県産豚肉を使用。さらに、辛くて旨い「(株)飛騨唐辛子工房 熟成唐辛子」をマッチングさせた本格的レトルトカレーです。雪たまスープは、雪の下で育った「となみ野特産たまねぎ」を乾燥させ粉末状にし、コンソメ風味に仕上げました。調味料としても使え、「甘味とコクがあって美味しい」と好評です。

38 富山の地酒

県内銘柄いずれか1本

協力／ 富山県酒造組合

20名

未成年は
応募できません



県内各地には名水の湧き水があり、各蔵元はこの水を仕込みに使用しています。

また、富山には美しい自然や各地のお祭り、富山ならではの美味が数多くありますが、それらは良い水があってこそそのものです。

水が良いから空気が旨い、米が旨い、野菜が旨い、魚が旨い。

富山の酒が旨いのは、とやまの良さそのものを醸したからなのです。

39 和菓子詰合せ(干菓子、せんべいなど) **20名**

協力／ 富山県菓子工業組合

富山県産の優れた素材を活用したお菓子の詰め合わせ。



【富山県菓子工業組合】

県内の菓子製造事業者約200件からなる組合です。当組合は、おいしく、品質の良い、安全で安心な菓子製造技術の向上、さらには優れた技術の伝承をを目指し、品評会や講習会・研修会などを開催しております。また、業界情報や消費者ニーズを提供するなど、様々な活動を行い、菓子業界の発展と振興に貢献しています。

40 和菓子詰合せ（餅生菓子、最中いずれか）**20名**

協力／ 富山県餅工業組合



富山県産餅米を使用した生菓子。
富山県産もち米を使って搗きあげた餅生菓子ささぎ餅。冷凍の商品ですので自然解凍してお召し上がりください。

人は、この世に生をうけて生涯を終えるまでの間、数多くの節目の行事があります。それらの行事には必ず餅菓子が使われていると言っても過言ではありません。特に餅菓子は日常の生活に密着して嗜好されてきたので、喜びにつけ、悲しみにつけ用いられてきました。我々、富山県餅工業組合は、これら風習や文化を受け継ぎ、伝え残して参りたいと思っております。

41 焼き菓子詰合せ

協力／ 富山県洋菓子協会

20名

<準備中>

県産食材を使用した焼き
菓子の詰合わせ

【富山県洋菓子協会】

当協会は、県内の洋菓子店や関係者のが集まり、洋菓子に関わる技術・経営・衛生や、食文化の先端を担う為の洋菓子全般の向上を目的とし、随時講習会やコンクール、各種イベントを開催しています。それらを通じて若手技術者の育成や、より多くの方に洋菓子の世界を楽しんでいただけることを目指し、活動しています。

42 富山市の特産品

いずれか1品

協力／ 富山市

50名



クレハ梨入り焼肉のタレと梨ジャムセット

クレハ梨の果汁入り焼肉のタレ(甘口・濃口・半ジュレ旨辛)各1本、梨ジャム1個のセットです。呉羽梨の風味が効いたまろやかな味わいです。是非ご賞味下さい。



えごまゴールドブレンドオイル

近年、話題となっている「 α -リノレン酸」を含む食用油。その代表格ともいえる富山で絞った、えごま油を美味しく、健康的に摂取して頂けるよう、オリーブオイルとブレンドしました。(エゴマ:オリーブ 3:7)

毎日の食卓のお供として是非ご活用下さい。

野菜&加工品

秋野菜 & 加工品の詰め合わせ

さつまいも(べにはるか)

43 高岡市の特産品

いずれか1品

協力／ 高岡市

50名

森田農園のトマトジュース

モーツァルトを聴かせた高糖度のフルーツ
トマトをふんだんに使用したフルーティで濃
厚なトマトジュースです。そのまま飲む以外
に、ジュースやお酒と割っても美味しいです。

フェルベールセット

<準備中>



44 魚津市の特産品

協力／ 魚津市

50名

魚津産大麦「ファイバースノウ」使用魚津の麦茶 500ml×24本入り



魚津産のファイバースノウを100%使用したこの麦茶は、口の中に広がる香ばしい香りとコク、クセのないスツキリとした味わいが特徴です。魚津市内では、ファイバースノウを7経営体が約80haで栽培していることや、基幹作物である大麦で特産品を作りたいとの思いから、半年がかりで商品化にこぎ着けました。

45 氷見市の特産品

協力／ 氷見市

50名

氷見産一夜干し・鱈場おすすめ3種セット



氷見港で仕入れた新鮮なお魚で作った干物です！鱈場おすすめの「かます」「あじ」「うるめいわし」の3種をセットにしました。味付けは魚本来の旨みを引き立てる甘塩。鮮度抜群の氷見産魚を使用した干物は一味違います！どれも辛すぎない甘塩で食べやすく、おかずの一品にお酒の肴にピッタリです！安心の“無添加”にこだわり、一つ一つ丁寧に手開きで仕上げました。

氷見の美味しい干物を食べて、海や山、自然豊かな氷見を思い浮かべて頂けると幸いです。

46 滑川市の特産品

いずれか1品

協力／ 滑川市

計**50**名



滑川産りんごジュース(1L×3本入り)

滑川産のりんご「ふじ」を使った果汁100%のジュース。完熟したりんごを使用しているため、濃い甘み(糖度約14度)とほどよい酸味が持ち味です。搾ったりんご果汁をそのままジュースにしているので、フレッシュな味わいをお楽しみいただけます。



滑川産加工品セット(味噌、梅干し、こおり餅、切り餅)

地元産の原材料を使用した加工品のセットです。味噌は滑川産のコシヒカリと大豆、滑川海洋深層水を使用することで、自然豊かな味わいに仕上がっています。そのほか梅干しや氷餅なども、おかあさんたちが手作りました。

47 黒部市の特産品

協力／ 黒部市

50名

宇奈月ビールふれみあむ

未成年は
応募できません



黒部名水の里の水と大麦を使用し、富山県の特産米「富富富」を加えてできたビール「プレミアム」はすっきりとした味わいです。魚料理によく合います。

48 砺波市の特産品

いずれか1品

協力／ 砺波市

計**50**名



チューリップ切り花

変わり咲き品種の栽培は、温度管理や土づくりが難しいとされていますが、球根栽培農家としての豊富な栽培経験に裏打ちされた技術により、切り花栽培を可能としています。さまざまな色や形、長さのチューリップを1つにミックスできるのは産地ならではの魅力です。

また、露地栽培とは異なり、12月～3月の寒い時期の出荷のため、花が長持ちして色が鮮やかな切り花となっています。



大門素麺

砺波市大門地区で江戸時代から作り続けられている手延べ素麺です。

細長く麺を丸まげ状に丸めたユニークな形と、古風な和紙で包んだ独特の形状、そして包み紙の1つ1つに生産者の氏名が記されているのが特徴です。

一級小麦を清流庄川の水で何回もこねたのち、何回もよりをかけながら細く伸ばしていくことで、強いコシとなめらかな喉ごしを生み出し、冬の寒さと山から吹き降ろす寒風にさらして乾燥させることで、よく締まった素麺となっています。

49 小矢部市の特産品

いずれか1品

協力／ 小矢部市

計**50**名

小矢部の特産品セットA 里芋(約1kg)、赤かぶ漬(200g)、ぐるるばあむ(1/3カット)、リンゴジュース(180ml 2本)



小矢部市でとれた新鮮な野菜・食材を使った加工品等の特産品BOXです。里芋はモチもちし、赤かぶ漬は子供でも食べやすい味付け、米粉と小矢部市産の卵をつかったバームクーヘン、完熟ふじの100%リンゴジュースをご賞味ください。

小矢部の特産品セットB そば粉(500g)、はとむぎたまご6個入り2P)、深層水トマト(約10個)、生ヤーコン(600g)



小矢部市でとれた新鮮な野菜・食材を使った加工品等の特産品BOXです。お菓子作りにも使えるそば粉、飼料にはとむぎを使用した卵、深層水を使い驚くほど甘いフルーツトマト、シャキシャキの歯ごたえのヤーコンをご賞味ください。

50 南砺市の特産品

いずれか1品

協力／ 南砺市

計**50**名



やわらかドライフルーツ詰め合わせ

南砺市で育った果実のソフトタイプのドライフルーツです。お子さんも安心して美味しく食べられるように、加糖せず、自然のままの味と栄養をぎゅっと閉じ込めました。南砺市特産の「三社柿」やりんご、梨、洋梨などどれも旨味が凝縮されているので、果実の個性を飽きずに味わえます。

アレンジを加えて楽しむこともできます。「りんご」は紅茶に入れると、甘みと香りがプラスされ贅沢な味わいになります。「柿」はクリームチーズとの相性が抜群です。

Cerisier

北陸ミシュラン1星のオーナーシェフがプロデュースする南砺の詰め合わせ

- ・南砺市産生姜のジンジャーシロップ
- ・南砺市産野菜のピクルス(赤かぶorきゅうり)
- ・南砺市産いちごのコンフィチュール

味は変わらないのに、形が悪いなどの理由で販売されない野菜たちにも新たな輝きを持たせ商品にしています。



51 射水市の特産品

協力／ 射水市

50名

しろえび・クリーム・コロッケ

「富山湾の宝石」と呼ばれている、射水市新湊沖で獲れたシロエビを贅沢に使用したクリームコロッケです。外はサクッと、中はとろっとした食感とシロエビの風味が感じられる一品です。専門店の味を、ご家庭で揚げるだけで楽しめます。



52 舟橋村の特産品

協力／ 舟橋村

50名

舟橋特産マドレーヌ

舟橋村の自家製粉したコシヒカリが、富山県産の卵と一緒に、かわいい列車のマドレーヌになりました。お野菜を練りこんだ、おこめのおやつです。



53 上市町の特産品

協力／ 上市町

50名

上市産 十割そば・そばパスタセット



富山県上市町の大地で生産者が種から大切に育てた安心安全の無農薬の蕎麦です。

上市の劔岳を背景に清々しい空気、透明で綺麗な水、自然豊かな環境で、最高の蕎麦を育てることが出来ました。

品種は「とよむすめ」という大変希少価値のあるブランドでルチンが多く食味がよい品種です。

この十割そば乾麺は上市産そば粉100%と水だけで作られている貴重なものです。味もまろやかで蕎麦の香りがたっぷりの美味しい蕎麦です。

また、そば粉100%で作っておりますのでとっても美味しい蕎麦湯ができます。ルチンたっぷりの栄養満点の蕎麦湯も是非、飲んで頂きたいです。

蕎麦パスタも上市産そば粉を使用して作りました。モチモチ食感の美味しいパスタです。

地元で作る栄養たっぷりの蕎麦を食べて健康に過ごしていただけたらと願っております。

54 立山町の特産品

いずれか1品

協力／ 立山町

計**50**名

立山東谷産コシヒカリ1kg、
立山かんもち(乙姫)、
ゆずピール、ゆずジャム



立山町の自然豊かな風土で育ったお米やゆずの商品を
詰め合わせました。

立山町東谷地区産の「立山東谷産コシヒカリ」は、棚田が
広がる中山間地域でとれたおいしいお米です。透明感を持
ち、つややかで噛むほどに甘みを増すお米をご賞味くださ
い。

立山かんもちは、サクサクとした歯ざわりの手作りかんも
ちです。一つ一つ手作りで100%もち米を使用しています。
立山町で採れた風味豊かなゆずの味をお楽しみください。

立山町の黒米、もち粉、
ラフランスドライフルーツ



立山町の自然豊かな風土で育った黒米やもち粉、東谷産の
ラフランスのドライフルーツのセットです。黒米(古代米)は、白
米に5～10%まぜて炊くとお赤飯のようなあずき色のご飯に
なります。栄養価も高く、不老長寿の米として食べられていま
す。

もち粉はもち米を粉にしたもので昔からだんご汁として県民
に親しまれています。とてもきめが細かいのでやわらかく美味
しいだんごをご賞味ください。ラフランスのドライフルーツは、
旬のうちに加工され、うまみと栄養をギュッと閉じ込めました。

55 入善町の特産品

協力／ 入善町

50名

あいさいセット

黒部川からそそぐ冷たく清らかな水と、豊かな大地から生まれた「お米」、「菜種」、「蕎麦」、「黒豆」を使用して製造した加工品のセットです。どれも素材の良さを生かした加工品となっています。





朝食セット

地産地消にこだわった安全で安心な特製みそ、しその香りが豊かな素朴でなつかしい梅干し、地元の造り酒屋の酒粕を用い、風味豊かに仕上げた一番漬けをセットにしました。



ミルキークイーン(3kg)・人参(5kg)セット

「ミルキークイーン」はもちもちとした粘りと濃厚な甘みが特徴のお米です。冷めても美味しいので、おにぎりやお弁当、炊き込みご飯などにオススメです。人参は新鮮な朝採れのものをご用意します。

57 お楽しみ品

掲載されているものを中心に、
富山県の特産品が1品が当たります。

にしんの糍漬他漬物セット

提供／（有）耕



昭和50年に創業した当社は、自社栽培のお米、大豆、野菜、それらを使用した加工品（豆腐・味噌など）の製造販売をしております。にしんの糍漬は、保存の効く滋養食として、ふるくからこの地方の家庭で作られていました。お酒のお供だけでなく、炊き立ての白ごはんとの相性もバッチリ。

商品は、通信販売、直売所「ファーマーズショップたがやす」で購入が可能です。詳しくは、当社HPまで。<https://tagayasuo-yabe.jp/>

57 お楽しみ品

掲載されているものを中心に、
富山県の特産品が1品が当たります。

米焼酎「射水」

提供／ いみず野農協直売所 村の駅菜っちゃん



射水市産の一等米コシヒカリ「越中いみず野米一番」を原料に醸造した純米焼酎です。爽やかな飲み口と射水の香りをご家庭でお楽しみください。

20歳以上限定

57 お楽しみ品

掲載されているものを中心に、
富山県の特産品が1品が当たります。

切り餅

提供／ 食彩あさひ

新大正もちを使い、黒豆、よもぎ、きびなど4つの味が楽しめるふるさとの味です。



57 お楽しみ品

掲載されているものを中心に、
富山県の特産品が1品が当たります。

農産物・加工品詰合せ

提供／ 道の駅 となみ野の郷



57 お楽しみ品

掲載されているものを中心に、
富山県の特産品が1品が当たります。

柚子加工品セット



提供／ 道の駅 庄川

国内の柚子生産地で北限とされる砺波市庄川町では、夏は暑く冬は寒く、庄川独特の風など、厳しい気候条件で揉まれた香り豊かな「庄川ゆず」が育ちます。そんな「庄川ゆず」の美味しさがギュッと詰まった商品をセレクトしました。

【道の駅 庄川】

五箇山・金沢・氷見を結ぶ中間地点にあり、最寄りの砺波インターからは車で約15分、彫刻の街井波まですぐ近くと大変アクセスの良い場所にあります。「庄川おんせん野菜」をはじめとした砺波・庄川周辺の特産品・土産品販売の他、レストラン・カフェコーナーでは地元食材をお気軽にお楽しみいただけます。



57 お楽しみ品

掲載されているものを中心に、
富山県の特産品が1品が当たります。

山菜詰合せ

提供／ 梅檀野地場産野菜直売所

砺波市の市谷(いちのたに)で採れた山菜や野菜の加工品などを詰め合わせたものです。内容は収穫状況によって変わりますが、ゼンマイ、タケノコ、サトイモなどのセットです。山の幸をお楽しみください。



57 お楽しみ品

掲載されているものを中心に、
富山県の特産品が1品が当たります。

のしもち(真空パック)

提供／ 松倉もちより市

地元産のもち米(新大正もち)
100%で作った「のしもち」(真空
パック)です。

もち米は、寒暖差の大きな中山
間地で作られたので、甘みが強
くてのびがよいです。

もちより市のメンバーが愛情をこ
めて杵でついた手作りの味です。
もち本来の風味をいかして、シン
プルに海苔を巻いた「磯部もち」
や「おろしもち」などで食べていた
だくのがおすすめです。

