

(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 1～27



1 富山県食品産業協会認証商品

いずれか1品

計**180**名

提供／ 日の出屋製菓産業(株)

しろえび紀行 2枚×36袋入

神秘的な富山湾の海深くに棲む、滋味やうまみが豊かな淡泊でほんのり甘いしろえびと富山米で香ばしく焼き上げたうす塩味のおせんべいです。





提供／ 石川製麺(株)

<準備中>

提供／ 菱富食品工業(株)

かぶらずし・かまぼこセット



新鮮な大かぶをスライスし、鰯を挟み込み、米麴で乳酸発酵させて仕上げました。大かぶが、鰯の旨味と麴の甘さを包み込んだ風格ある郷土料理です。

富山の蒲鉾の定番「赤巻」と「昆布巻」に「白巻」を詰合わせました。

「昆布巻」は、おいしい昆布と魚からつくられる、富山の蒲鉾を代表する逸品です。



提供／ トナミ醤油(株)

丸大豆昆布醤油、ゆずポン酢詰合せ

- ・富山県産丸大豆昆布醤油 120mℓ
- ・白えびゆずポン酢 120mℓ
- ・ゆず塩ポン酢 120mℓ
- ・生姜醤油 120mℓ

富山県産・国産原料にこだわり、添加物は出来るだけ使用しない製造を行っています。

富山県産丸大豆、国産小麦を原料に大豆の旨みを感じられる醤油で製造した商品の詰合せです。



提供／ 横山冷菓(株)

塩ソフト 2個

富山県産こしひかりソフト 2個

富山県産こしひかり最中 3個 セット

創業昭和30年の老舗横山冷菓が地元産の原料にこだわったアイスクリームです。

富山湾の海洋深層水から採れる塩を使い、ミネラル豊富でさっぱりと食べる塩ソフト、黒部産のこしひかり米を混ぜ込み、食感を楽しむと共に富山県産牛乳を使った濃厚なアイスに仕上げたこしひかりアイス、そのすべてを楽しむことができるアイスセットにしてお届けします。



提供／ (株)四十物昆布

とろろ昆布詰合せ

厳選された材料を使用した風味豊かな、とろろ昆布の詰合せです。

富山県のおにぎりはとろろ昆布をまぶします。
黒とろろ・ソフト昆布は、こくがあり温かいご飯やおにぎりに、白とろろ・おぼろはおにぎりやお吸い物・お味噌汁等にも最適です。



提供／ (有)京吉

富山湾産 ほたるいか燻製オイル漬け

富山湾で水揚げされたホタルイカを素早く茹で燻製にし、その味が逃げないようにオリーブオイルをベースにしたオイルに漬け込んだ商品です。

そのまま食べても、一緒にオイルも使ってパスタ・アヒージョにしても美味しいです。



提供／(株)源

ますのすし 1重

「源ますのすし」の美味しさの秘訣は、素材や食材へのこだわり。その一つ「すし飯」。米の品質や鮮度が保たれた県産米をその日使用する分のみ毎日精米し、高火力の最新式炊飯器でうま味や弾力のあるすし飯に炊き上げる。そしてミツカン酢と共同開発した源オリジナル酢は、程よい酸味と甘みが上質な味わいを生み出しています。

程よく脂ののった鱒をのせ天然笹で包み、創業当時から変わらず、地元の木工所で作る曲げ物容器。富山の魅力が詰まった逸品。



提供／(有)田中商店

不思議な海富山湾 有磯せんべい 30袋入

神秘の海「富山湾」でとれる海産物を入れ焼いたデンプンせんべいで、富山湾階層深層水を使用したオリジナルな味は、全ての人に広くご愛用いただけます。

2 新米コシヒカリ

提供／ JA全農とやま

180名



3 とやま県産肉

提供／

とやま肉牛振興協議会、
JA全農とやま

180名

いずれか1品

とやま牛 70名、とやまポーク 50名

とやま牛



「とやま牛」とは、富山県産牛肉ブランドの総称です。「とやま牛」は、富山県内で12か月以上飼養され、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実施する牛枝肉格付規格が3等級以上の牛のことです。

富山の豊かな自然ときれいな水で育まれた「とやま牛」は、きめ細やかな舌ざわりと豊かな風味を堪能できる牛肉です。

3 とやま県産肉

提供／

とやま肉牛振興協議会、
JA全農とやま

180名

いずれか1品

とやま牛 70名、とやまポーク 50名

とやまポーク



とやまポークとは、富山県産豚肉ブランドの総称です。県内生産者が創意工夫や独自のアイデアを織り交ぜながら、高品質で安定した豚肉生産に取り組んでいます。

富山県内唯一の食肉処理施設である(株)富山県食肉総合センターで衛生的に処理され、新鮮な状態で消費者に提供されています。

4 酒かすで育ったとやま和牛（仮称）

50名

提供／ とやま肉牛振興協議会



富山の豊かで恵まれた自然環境のなか、熟練の技で愛情込めて育てられた「とやま和牛」は、最高格付A5ランク率が全国でトップクラスの品質を誇ります。

そんな美味しい「とやま和牛」がレベルアップし、県内の酒蔵から生じる酒かすを与えた「酒かすで育った“とやま和牛”」が誕生しました。

口に入れた瞬間の甘さと芳醇な香り、きめ細かできろける食感、プレミアムな「酒かすで育った“とやま和牛”」は日本酒との相性も抜群です。



5 高志の紅ガニ

提供／ 新湊かに小屋

10名



生ものとなりますので、ご当選された方に、発送の関係でご連絡させていただく場合がございます。

富山湾内で水揚げされる、高志の紅ガニは漁港から漁場までが近く、他県の紅ズワイガニと比べて鮮度が格段に違います。また、富山湾は3,000m級の立山連峰との距離がとても近く、ミネラル豊富な雪解け水が1年中、山から海に流れ込むため、新鮮な酸素と栄養分が豊富な海の底へ流れ、豊かな海を育てています。

そんな豊かな海で大きく育ち、高鮮度なカニを漁港内の新湊かに小屋で茹で上げ、皆様に召し上がっていただいています。

6 新米富富富 2kg

提供／ (株)とやま食販

100名



富富富はデビューから4年目を迎えた富山米の新品種です。

気候温暖化が進む中、暑さと病気に強い品種特性を生かし、味についてもコシヒカリに負けないおいしいお米になっております。

今年も生産者の方々が丹精込めて育てた新米をどうぞご賞味下さい。

7 昆布じめセット

提供／ アルビス(株)

100名



昆布じめ…それは言わずと知れた富山の名産品。誰もが好きな郷土料理。鮮度の良い素材を刺身におろし、それぞれの魚に最も相性の良い昆布でしめて熟成させました。

魚本来の旨みに、上品でまろやかな昆布の旨みが十分に染みこんだこだわりの逸品です。富山では定番の「黒かじき」に加え、「車鯛」「甘えび」の贅沢な3種類をセットにしました！

程よく調和した昆布の豊かな味わい。存分にお楽しみください！

8 食事券1,000円分

提供／(株)サンキュー

100名

(サンキュー・グリーンハット共通)



食事処サンキューとサンキューグリーンハット店で使用できる共通お食事券です。

<メニューの一例>

「黒部名水ポークかつ定食」

富山県産豚の中でも特に優良品種同士を掛合せ、ミネラルを豊富に含んだ黒部川の伏流水で育てることで、旨味成分が他のものと比べて多く、柔らかくてジューシーな豚肉を作り上げています。

そんな黒部の名水で育ったきめの細かい肉質のブランド豚のとんかつ定食

(税込1000円)

食事処サンキューは庄川の伏流水のおいしい水、富山県産こしひかり米100%使用、丁寧にとった自家製だし、地元契約農家の野菜をふんだんに使うことにこだわっています。

9 木製カフェトレイ (自分の手で仕上げるカフェトレイ)

100名

提供／ 株式会社松田木材



サイズ : W215mm × D120mm × H10mm
付属品 : サンドペーパー、木工用みつろう
樹種 : 富山県産広葉樹

国内外の針葉樹・広葉樹をあつかう松田木材が、富山県産広葉樹で、気軽に木の魅力を実感できる、カフェトレイ製作キットをつくりました。サンドペーパーで磨き、木工用みつろうを塗布して仕上げます。手作りのトレイで、いつもと違うくつろぎの時間をお楽しみください。

10 干柿 2L、9個入り

提供／ (株)大阪屋ショップ

80名



毎年お歳暮やギフトとして、またご自宅用にお茶請けとしてもご好評頂いております富山県福光産の干柿です。南砺の寒く乾燥した地域で昔ながらの製法で作られた干柿は甘みが強く、お客様に大変喜ばれている1品です。またその製造風景は冬の風物詩となっております。是非この機会に富山の名産、干柿をご賞味ください。

11 JA直売所お楽しみ品

70名

提供／ JA富山中央会



12 シロエビの刺身・昆布じめ

60名

提供／ 富山県小型機船底曳網漁業協議会



富山湾でシロエビ漁をしている漁業者の団体です。我々はシロエビ資源が枯渇することなく持続可能な漁業を目指して資源管理に取り組んでいます。

また、シロエビは鮮度が落ちるとすぐに変色してしまうため、漁獲後、船上ではすぐに冷海水をかけ流し、鮮度保持に努めています。熟練の職人によって、一つ一つ丁寧に手剥きされたシロエビの刺身のまったりとした上品な甘みをぜひ味わってください。

13 氷見はとむぎ茶焙煎茶 提供／ JAグリーンひみ **50**名
(ティーバッグ20P入)

美味しい、ヘルシー、香ばしいが特徴。良質のミネラル、ビタミン等が豊富に含まれた高品質の健康茶です。

14 県産野菜詰合せ

40名

提供／ 富山県野菜協会



15 ウッドボール 3個入

提供／ 岸田木材

30名



※ 木の香りが楽しめます。

間伐材や製材過程で生まれる端材を使い作った木のボール。
県産の杉、能登ヒバ、檜をラインナップ。
木のやわらかい香りとボールに触れるとスベスベとした肌触りの良さ。
子供のおもちゃとしてだけでなく、お風呂に入れて香りを楽しんだり、お
顔のリンパマッサージに使ったりと使い方は様々。
木材の100%有効活用を目指したこのウッドボール。
ぜひ触れてみてください

16 コシヒカリ1kg(かんだ米:新米・真空)

20名

提供／(有)カンダファーム



食べてわかる、甘みのある『かんだ米』。小矢部市の蟹谷(かんだ)地区の土壌は米づくりに必要な養分を多く含んだ粘土質であり、この土壌並びに標高939mの医王山から流れるミネラル豊富な冷たい水を利用して栽培しております。鶏糞や籾殻を使い化学肥料を抑え、穂が出てからも農薬を使用しない栽培。恵まれた自然環境とこだわりある栽培方法で、人と環境にやさしい甘みあるお米に仕上がっております。

詳しくは、当社HPまで。<https://kanda-farm.jp/>

17 チューリップ水栽培セット

20名

提供／ 富山県花卉球根農業協同組合



県花でもあるチューリップの球根を全国へお届けする球根の専門農協だからこそできるノウハウを生かし、冬でも室内で楽しめるチューリップの水栽培をお届けします。

根が伸びていく姿や、蕾がほころぶ様子など、約7～8週間で開花。球根をまるごとお楽しみいただけます。

セット内容:水栽培用チューリップ球根2種(各3球)* 品種みつくり、専用容器2個

18 広葉樹 薪束 3束 提供／ 富山県西部森林組合

20名



富山県西部森林組合は、管内の里山再生を目的とした広葉樹林の整備も実施しております。

広葉樹の中でも薪ストーブ用の薪に適した「コナラ」「クヌギ」を厳選し、砺波市頼成の「もりもりハウス」にて薪の製造・販売を行っております。

当店の薪束は、薪ストーブ以外にキャンプの焚き火用にも利用され、たくさんの皆さまよりご好評を頂いております。

19 木製一輪挿し(木の温かみが伝わる小さな一輪挿し)

提供／ 和泉家具製作所

シンプルで置く場所を問わない
手のひらサイズの一輪挿し。

20名

そっと一輪挿すだけでホッとす
る癒しの空間のできあがり。

富山県産材でつくられています。



20 米粉ラーメン(夢麺) 3種 × 3食分

10名

提供／ (有)ドリームファーム

<準備中>

21 発酵氷見とろごはんの素 2個セット

10名

提供／ ひみ番屋街 みのりの番屋



氷見は自然の恵みがたっぷりの素晴らしい地。氷見の伝統食材を使って、楽しく美味しく、日常を彩る発酵食品です。豊富な栄養素が含まれた「氷見産ながらも」入り。瓶をそのままひっくり返してご飯にかけるだけ。三食丼ぶりのできあがり！

22 食事券1,500円分

提供／(有)たなか

10名

「氷見牛 焼肉 たなか」で使用できるお食事券です。



23 食事券1,000円分

提供／ 天の川倶楽部 南条

10名

「天の川倶楽部 南条」で使用できるお食事券です。



24 黒豆茶(24本入り) 提供／ JAみな穂あいさい広場 **10**名

名水の町入善・ひすいの町朝日で栽培された極小黒豆大豆「黒千石」を原料とした清涼飲料水です。

「黒千石」は他の黒大豆よりもポリフェノールを多く含んでいます。香ばしい味わいが特徴です。ぜひご賞味ください。

25 ラベンダー一苗3個

提供／ ハーブ・ファーム富夢創野

10名



富山で育て易いラベンダーです。農園の畑で栽培し、毎年たくさんの花を咲かせているラベンダーの子供達です。花はポップリやティーに、茎は入浴剤や染色に利用できます。香りは強く、少量でもとても良い香りが楽しめます。

花の時期は6月下旬から7月中旬です。耐寒性が強く、冬は屋外で越冬できます。地植えでも鉢植えでも栽培ができます。常緑低木であるラベンダーは、花の無い時期でも一年中美しいシルバーの葉が観賞でき、葉の香りも楽しめます。

26 富山の杉 鍋敷き(小)

提供／(株)元尾商店

10名



富山の杉で作った105mm×105mmの小さめサイズの鍋敷きです。
3層構造で真ん中の穴はちょっと不思議な感じ。
コーヒー、紅茶のポット、急須を置くにはぴったりです。

27 ふんわりパックご飯

提供／ JAライフ

10名



富山県産こしひかりを黒部川扇状地湧水群の地下水を使用して炊き上げました。

レンジで約2分、短時間で、ふっくらとした食感と色つや、炊き立ての香りのごはんが出来上がります。

食べきりサイズなので、手軽にお召しあがりいただけます。

酸味料不使用・添加物不使用なので安心・安全。ごはん本来の風味をそのままお楽しみいただけます。