

越中とやま

食の王国フェスタ 2022

冬の陣

越中料理と地酒を楽しむフェアin黒部

富山の冬の食材をふんだんに盛り込んだホテルオリジナルの越中料理と
県内酒蔵の地酒を楽しむ「越中とやま食の王国フェスタ～冬の陣～」。
期間限定の特別フェアで、この時期しか味わえない富山の味覚をお楽しみください。



お品書き	
先附	黒部漁獲れ鮮昆布締め白雪和え
前菜	富山の恵 富山大根脛 幻魚の燻製 黒部白ねぎ焼お浸し 蛸烏賊沖漬け 白海老昆布締め棒寿司
御造	黒部漁港朝獲れ海の幸 日本海鰯焼しゃぶ レタス、大根、冬野菜
温物	日本海真鱈白子蒸し とろろ昆布かけ
煮物	黒部名水ホーク山椒煮 野菜の煮物
食事	黒部米コシヒカリ 季節の香の物
留物	黒部名水糍みそのお味噌汁
甘味	黒部はるかタルト ソフトクリーム添え

※天候や仕入れの都合により内容が変更となる場合があります。

期間全体で
200食限定

期 間 2022年1月22日(土)～2月13日(日) 17:00～21:00(L.O 20:00)

※期間中毎日実施。但し要3日前予約

会 場 ホテルアクア黒部 1階 VIEILLE・満時家・和in場

(富山県黒部市天神新353-1)

参加費 お一人7,000円(税込み)

参加者全員におみやげ付き!
プレゼント抽選もある
お得なフェア!

おみやげ

県内酒蔵の新酒(300ml または270ml瓶)※、
富山の美味しいお米「富富富」、黒部の名水、
「宇奈月・くろべ食べ歩きクーポン」を進呈!!

※銘柄は13種類から1本お選びいただけます。各銘柄無くなり次第終了

★アンケートの回答者の中から抽選で、
黒部の特産品などをプレゼント!!



画像はイメージです。

参加方法 3日前までにホテルアクア黒部にご予約ください。

電話 0765(54)1000

※未成年のみでのご参加はお断りさせていただきます。

※新型コロナウイルスの感染状況等によっては、開催を中止する場合があります。

ご来場の皆様へのお願い 基本的な感染防止対策の徹底にご協力ください。

- (1) 体調がすぐれない、37.5℃以上の発熱等の症状がみられる場合には参加をご遠慮ください。
- (2) 事前に接触確認アプリ(COCoA)のダウンロード・設定のご協力をお願いいたします。
- (3) 食事中はしゃべらず、会話をするときはマスクの着用をお願いいたします。
- (4) 来場時には手指の消毒にご協力ください。
- (5) 参加前後においては感染リスクのある行動を避けてください。

2019年8月
リニューアルオープン!

【参加者限定!お得な宿泊プラン】※価格は税込み
朝食付き:シングル 8,000円
ツイン 2名で15,000円
チェックイン15:00 チェックアウト11:00

あいの風とやま鉄道「黒部駅」から徒歩1分



主催:「越中とやま食の王国フェスタ実行委員会」(富山県、黒部市、JA 富山中央会、JA 全農とやま、JF 富山漁連、富山県森林組合連合会、
(一社)富山県食品産業協会 他)

共催: (株)北日本新聞社 協賛: 富山県酒造組合、黒部市農業協同組合、くろべ漁業協同組合

問い合わせ: 北日本新聞社営業局 電話 076(445)3326 (平日 9:00～17:00)

詳しくは、越中とやま食の王国ホームページ(URL: <https://shoku-toyama.jp/information/festa2022winter>)



＼豊かな海の幸・山の幸・里の幸をめしあがれ！／

黒部の“おいしさ”のヒミツ

黒部市は、標高3,000m級の北アルプスを背景にしながら、天然の生簀である富山湾に面しており、山の魅力と海の魅力を同時に満喫できるまちです。豊かな海の幸、山の幸、里の幸に恵まれており、何より、おいしさの秘密は、水と大地と海、そして食に関わる人々の手間と愛情にあります。越中とやま食の王国フェスタ2022冬の陣で味わえるオリジナルメニューに使用される黒部のおいしい食材をご紹介します。



黒部名水^{いけす}ポーク

「黒部名水ポーク」は、富山県産豚の中でも特に優良品種同士を掛け、ミネラルを豊富に含んだ黒部川の伏流水や「竹酢(チクサク)」を混ぜた飼料を食べさせることで、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。肉質(肉色、きめ、しまり)を重視して上位2〜3割をめどに選抜した選りすぐりの豚肉です。

黒部名水ポークの現在 ～厳選されたプレミアムポーク～

「黒部名水ポーク」は富山県畜産共進会において、最高賞である農林水産大臣賞を過去10年で5度(3年連続含む)受賞しています。高品質のプレミアムポークとして高い評価を受けています。

白^{しろ}ねぎ

初夏には青々とした葉が立ち並び、ねぎ畑が見られます。県内では水田を利用して栽培する地域が多く、主に春に植えて秋冬に収穫・出荷しています。県内市場はもちろん、愛知県や岐阜県へも出荷しています。



黒部漁港獲れ

鮮^{からめ}昆布締め

沖合の急深な海底地形を活かして1年を通じて漁が行われ、黒部漁港での漁獲高は、富山湾内でも半分以上を占めています。また、昆布締めは富山の伝統料理のひとつでもあります。



黒部漁港朝獲れ^{うみ}海の幸

獲れたてだから新鮮、隣接する黒部漁港で揚がったばかりの鮮魚、イキのよさは抜群!

名水の里 黒部米^{こし}こしひかり

平成19年8月に、コメとして全国初の地域団体商標(地域ブランド)として認定されました。国内屈指の美しさを誇る北アルプスを源に、秘境「黒部峡谷」を流れる一級河川「黒部川」とその西側を流れる「布施川」が形成する扇状地において、全国名水百選にも選ばれるミネラル豊富な冷たい雪解け水と肥沃な大地に育まれたお米、それが「名水の里「黒部米こしひかり」」です。



黒部名水

花^{こうじ}みそ

黒部産コシヒカリと黒部産大豆(エンレイ)を黒部の名水で仕込んだ無添加みそは、昔ながらの製法でつくられた懐かしい味です。添加物を使用していないため安心・安全で体にもやさしく、お味噌汁にいただくと素材の味が引き立ちます。



黒部^はるか

国内トップクラスの清流、黒部川がはぐくんだ黒部川扇状地は北アルプスのミネラルを豊富に含んだ肥沃な土地です。そこで栽培された人気の蜜芋「紅はるか」を特殊製法で寒干しにしました。栽培期間中は農薬不使用。収穫してから60日間、じっくり低温熟成させた干し芋が黒部はるかです。



道の駅「KOKOくろべ」

道の駅「KOKOくろべ」令和4年4月オープン予定。道路利用者に癒しと快適な休憩の場を提供するとともに、地元生産物等の販売や地元の素材を活かした飲食等の提供を通じて、地産地消の促進と地域ブランドの確立を図り、地域振興に貢献する拠点を目指し整備しています。越中とやま食の王国フェスタ2022冬の陣で使用する黒部産の食材も提供予定です。



黒部のおいしい食材を楽しめる特別メニューは裏面をご覧ください