

風土と人の
はらかな歩みが、
さまざまな「富」を
育みました。



自然の恵み



標高 3000m 級の立山連峰から、
水深 1000m におよぶ“天然のいけす”富山湾。
高低差 4000m の類まれな地形がもたらす自然の恵み。
海の幸をはじめ、里山の山菜、肥沃な大地で米や野菜、
果物が実り、肉や卵もまた美味です。

人々の技と心

美しくも厳しい風土のもと富山の人々は、
自然の恵みを大切に味わう知恵と技を培ってきました。
江戸時代から味を磨き続ける名品「ます寿し」。
豊富な海の幸を生かして作る多彩な蒲鉾。
伝統の味わいは先人の心とともに
今に伝えられています。

ます寿しの原料となる
サクラマス



歴史の味わい



古くから愛されるところ昆布

江戸から明治にかけて栄えた
北前船交易によって、北海道から富山へ
豊富にもたらされた昆布。
やがて人々の暮らしに根つき、「昆布じめ」を
はじめ独特の食文化が広がりました。
富山らしい味には、富山が歩んだ歴史が
刻まれています。

かまぼこ



白えび豆蒲鉾 244 円(税込) **冷蔵**
富山の魅力と伝統が詰まった贅沢な蒲鉾

富山湾の宝石と言われるシロエビを一匹丸ごと使用
した蒲鉾です。丁寧に焼くことで、白えびの味と
芳ばしい香りをしっかり出しています。
生地蒲鉾術 TEL:0765-56-8064



にゃんかま 432 円(税込) **冷蔵**
喜びと幸せの象徴!柔らかな肉球が特徴の蒲鉾

ぶにぶにとやわらかな手触りを意識した一口サイズの
蒲鉾です。中にはクリームチーズが入っていて、子ども
から大人まで楽しめる一品です。
生地蒲鉾術 TEL:0765-56-8064



おぼろ昆布蒲鉾 910 円(税込) **冷蔵**
旨味ふくよかな“蒲鉾の昆布じめ”

海の幸の旨味がたっぷりの蒲鉾を、おぼろ昆布と板昆
布でサンドした“蒲鉾の昆布じめ”。富山伝統の昆布
食文化から生まれた新感覚の蒲鉾です。
術尾崎商会 TEL:0765-24-6666

オイル漬・アヒージョ



ブリのハーブオイル漬 1,080 円(税込) **冷蔵**
脂がのった豊潤な味がいっそう際立つ逸品

冬の荒波に躍るブリ。そのブリを良質なオリーブオイルに漬けま
した。引き締まった身に脂がのった、ブリならではの豊潤な味が
際立つ逸品です。 オイル漬監修 オークスカナルパークホテル富山 総料理長 渡辺 敬氏

株式会社ヨネダ TEL:0763-52-8123 **取扱店舗 ①**



寒ハギの昆布風味オイル漬 1,080 円(税込) **冷蔵**
昆布風味のオイルが旨味をぐっと深めます

やさしい淡白な味わいの寒ハギ。昆布ペーストが溶け込んだ
和風オイルに漬けると旨味がぐっと深まります。ほろほろとした
食感もご堪能ください。 オイル漬監修 オークスカナルパークホテル富山 総料理長 渡辺 敬氏

株式会社ヨネダ TEL:0763-52-8123 **取扱店舗 ①**



洋食屋さんのアヒージョ 白海老ときのこ 1,080 円(税込) **冷蔵**
一度食べるとやみつきになる特製アヒージョ

富山湾の宝石と言われるシロエビを贅沢に使った特製アヒージョ
です。シロエビときのこの絶妙な風味をお楽しみください。
※要加熱
株式会社キトカンパニー TEL:076-495-5885 **取扱店舗 ②⑨**

ピクルス



八尾の里の和風ピクルス 432 円(税込) **常温**
心までしみる“風の盆”のふるさとの味

情緒豊かな“おわら風の盆”で全国に知られる富山市
八尾町。山あいの清流に恵まれた土地で育てた切干
大根を、富山県産の醤油・昆布を使用し、ピリ辛に仕上げ
ました。

(農) 八尾農産物加工組合 TEL:076-454-4710



大山の里の和風ピクルス 432 円(税込) **冷蔵**
立山を望む里の素朴なおいしさと滋味深さ

立山山麓のふもと、田園広がる大山地区で育まれた、たく
さんの農産物の滋味を活かして粕漬にしました。無添加の
素朴なおいしさと、軽やかな歯ざわりも魅力です。

(農) 味彩おおやま TEL:076-483-1417



洋食屋さんのピクルス ミントマトとレモン 756 円(税込) **常温**

『秘伝スパイス』で漬けた色鮮やかな
特製ピクルス

北アルプスの雪解け水の恩恵を受けた「富山産ミニトマト」
を、海洋深層水を使って漬け込みました。ミニトマトと
レモンのさわやかな風味をお楽しみください。

株式会社キトカンパニー TEL:076-495-5885 **取扱店舗 ②**



洋食屋さんのピクルス 季節野菜と昆布 756 円(税込) **常温**

『秘伝スパイス』で漬けた季節野菜の
特製ピクルス

北アルプスの雪解け水の恩恵を受けた「富山の季節
野菜」を海洋深層水を使って漬け込みました。旬の野菜と
昆布のハーモニーをお楽しみください。

株式会社キトカンパニー TEL:076-495-5885 **取扱店舗 ②⑨**

エトセトラ



富山ブラックラーメン (2食入り) 756 円(税込) **常温**

県民も唸るこれぞ「富山ブラック」

県産エンレイ大豆 100%を使用した丸大豆醤油ベース
の黒スープに中太ちぢれ麺が良く絡みます。黒胡椒を
かけてパンチの効いた大人の味も楽しめます。

株式会社シンエツ TEL:0765-65-1381



富山米 富富富 (300g) 496 円(税込) **常温**

いつもの食卓に、まいにち「富富富」

炊き立てはもちろん、冷めても美味しくあっさりしていて
どんな食べ方にも合います。キューブ状の真空包装に
より美味しさが長持ちし贈り物に最適です。

株式会社大空 TEL:0766-52-2591 **取扱店舗 ④**



ぶち五平餅 - しろえび - 1,080 円(税込) **常温**

富山米「富富富」を使用した一口サイズの五平餅

シロエビと富山米「富富富(100%)」を使った五平餅
です。表面を軽く焼くことで、外はパリッと、中はもっちり
食感に。特製味噌で美味しくください。

株式会社山義 TEL:076-423-5705



氷見牛のローストビーフ 昆布じめ 4,104 円(税込) **冷凍**

富山が誇る最高級の氷見牛と昆布が織り成す
極上の味わい

最高ランク「A5」に格付けされた氷見牛の、もも肉の
ローストビーフを昆布じめにしました。富山が誇る
ブランド牛と伝統の調理法が、極上の味を創り出します。

株式会社たなか TEL:0766-73-1995 **取扱店舗 ⑨**



ゆきのこえだ 734 円(税込) **常温**

こだわり卵のメレンゲ菓子は
雪化粧した小枝のよう

まるで淡雪のような、ふわっと軽い口溶け。品質と風味
にこだわった卵と砂糖だけで作る上品な甘さの中に、
ハトムギのほのかな香ばしさが漂います。

株式会社セイアグリーシステム TEL:0766-64-8805

あたらしく、なつかしい
「とやまの手土産」



のおもちかえり



あたらしく、なつかしい
五感を満たす、富山らしさ。



「富のおもちかえり」とは・・・

富山の特産品のすばらしさをもっと伝えたい。そんな熱い思いを込め、様々な分野のスペシャリストたちの監修のもと、新たなお土産品の開発を進めています。



“富山湾の宝石”シロエビ

“富山湾の王者”ブリ

おなじみの味から生まれた新しい手土産

富山でおなじみの食材がかわいいお洒落なパッケージとなりました。富山を訪れた皆さんに味わいの広がり、選ぶ楽しさを感じていただける品々です。



えごま

“富山湾の神秘”
ホタルイカ

寒ハギ (ウマヅラハギ)

ます寿し



ます寿し はんぶんこ 各 918円(税込)

伝統の味と技を伝えるこだわりの競演

富山には老舗から新進気鋭まで何軒ものます寿し専門店があり、それぞれこだわりの味や製法を磨き続けています。そんなお店が競演するハーフサイズのます寿しを、かわいいパッケージに包み込み、お土産にしました。

青山総本舗	TEL:076-432-5324	千歳	TEL:076-432-2515
川上錦寿し店	TEL:076-432-5129	なかの屋	TEL:076-424-4152
元祖関野屋	TEL:076-421-0439	元祖せきの屋	TEL:076-432-5104
吉田屋錦寿し本舗	TEL:076-421-6383	高芳	TEL:076-441-2724
今井商店	TEL:076-421-2319	錦寿し本舗高田屋	TEL:076-432-4774

白とろろ&黒とろろ昆布の
ます寿し 979円(税込)



昆布の旨味を引き立てる
新しいます寿し

富山ではおむすびやふりかけ等に使用される2種類のとろろ昆布を、ます寿しに合わせました。白とろろ、黒とろろの異なる味わいをお楽しみください。

株吉田屋錦寿し本舗
TEL:076-421-6383

おぼろ昆布のます寿し 979円(税込)



伝統の名品から広がる
新たなおいしさ

不動の人気を誇る富山名物ます寿しと、汐の香り豊かなおぼろ昆布が出会いました。伝統から広がる、これまでにない味わいをご賞味ください。

株吉田屋錦寿し本舗
TEL:076-421-6383

ご飯のとも



ソフト黒とろろ昆布ふりかけ
富山産えごま入り 432円(税込)

エゴマの香ばしさをプラスした旨み昆布

少しキメの粗い黒とろろ昆布と芽かぶをミックスした程よい塩味の昆布。エゴマを合わせ、香り豊かなふりかけにしました。

株四十物昆布 TEL:0765-57-0321 取扱店舗 ①②⑥⑦⑧⑨



黒とろろ昆布ふりかけ
富山湾ほたるいか味 432円(税込)

ホタルイカの風味が香る旨み昆布

黒とろろ昆布に富山湾の神秘ホタルイカと独自の昆布塩を加えて、富山ならではのふりかけにしました。

株室屋 TEL:0766-63-4668 取扱店舗 ②④⑥⑨

お酒のとも



焼ラウス昆布 432円(税込)

パリパリとした食感と
口に広がる昆布の風味と香ばしさ

ラウス昆布を食べやすくカットし、無添加でこんがり焼煎することで味わい深いおつまみに仕上げました。

株四十物昆布 TEL:0765-57-0321 取扱店舗 ②⑥

ぶり燻製 572円(税込)

ほのかに甘いリンゴの香りと
ブリの旨みが詰まった燻製

国産ブリをリンゴ(魚津産)の木のチップで低温燻製し、旨みをぎゅっと閉じ込めました。しっとりとした食感とほのかなリンゴの甘い香りをお楽しみください。

衛とと屋 TEL:076-476-6767



黒とろろ昆布ふりかけ
富山湾白えび味 432円(税込)

昆布とシロエビの風味が調和した
やさしい味わい

黒とろろ昆布に富山湾の宝石シロエビと独自の昆布塩を加えて富山を感じるふりかけにしました。

株室屋 TEL:0766-63-4668 取扱店舗 ②④⑥⑨

ブリの山椒ふりかけ 540円(税込)

実山椒の香りとブリの旨みが詰まった
ご飯にあう無添加ふりかけ

上品な醤油風味に炊きあげたブリのほぐし身に山椒を加え、香りと味わい豊かなふりかけにしました。温かいご飯はもちろん、おにぎりの具材に最適です。

株ヨネダ TEL:0763-52-8123 取扱店舗 ①②



氷見ブリジャーキー
黒こしょう味 572円(税込)

ブリの旨みを凝縮した、くせになる美味しさ

富山湾の王者といわれるブリ。氷見沖で水揚げされたブリを独自の製法で旨味を凝縮させ、そのままでも、お酒にも合うジャーキーにしました。

株越田商店 TEL:0766-72-0283 取扱店舗 ②⑨

ほたるいかジャーキー
めんたいマヨ味 572円(税込)

ホタルイカの素干しに新しい味覚をプラス

富山湾の神秘といわれるホタルイカ。水揚げ直後、新鮮なうちに素干しにし、めんたいマヨ味に仕上げました。ピリッとした辛味がお酒にぴったり。

株川村水産 TEL:076-475-7058 取扱店舗 ②⑥⑦⑧⑨

さくらます燻製 572円(税込)

「いみずサクラマス」の上品な脂と
ほのかに甘いリンゴの香りの燻製

芳醇な脂の旨みが自慢の射水産サクラマス®をリンゴ(魚津産)の木のチップで風味たっぷりに燻しました。ソフトな食感と上品な脂の旨みをご堪能ください。

※採卵から育成までの全てを射水市内で行い「いみずサクラマス」としてブランド化
衛とと屋 TEL:076-476-6767

富のおもちかえり 取扱店舗



取扱店舗の記載がない商品は、メーカー直売店やオンラインショップ等で購入可能です。

- 富山大和
富山市総曲輪3丁目8-6 TEL.076-424-1111
- 富山県いきいき物産 ととやま(CiC内)
富山市新富町1丁目2-3 CiCビル1F TEL.076-444-7137
- 富乃恵(とやマルシェ内)
富山市明輪町1-220 TEL.076-445-4555
- おみやげ処富山(JR富山駅内)
富山市明輪町1-226 TEL.076-443-5855
- 富岡屋(クルン高岡内)
高岡市下関町6-1 TEL.0766-21-8789
- 道の駅 雨晴
高岡市太田24-74 TEL.0766-53-5661
- 有磯海サービスエリア上り
滑川市栗山字松ヶ窪2913-10 TEL.076-471-2601
- のわまーと(JR黒部宇奈月温泉駅隣接)
黒部市若栗3212-1 TEL.0765-57-2853
- 日本橋とやま館
東京都中央区日本橋室町1丁目11-2 TEL.03-6262-2723

注/時期により取り扱いのない場合もございます。(2022年1月時点の情報です)

富山のおいしいを発見。富山の食ポータルサイト
越中とやま食の王国
「富のおもちかえり」紹介ページ



「富のおもちかえり」に関するお問合わせ先

富山県農林水産部農林水産企画課
〒930-0004 富山市桜橋通り5番13号 富山興銀ビル11階
TEL.076-444-3271 FAX.076-444-4407

令和4年2月作成