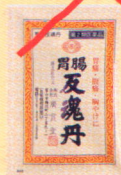


富士の思い出、テイクアウト。

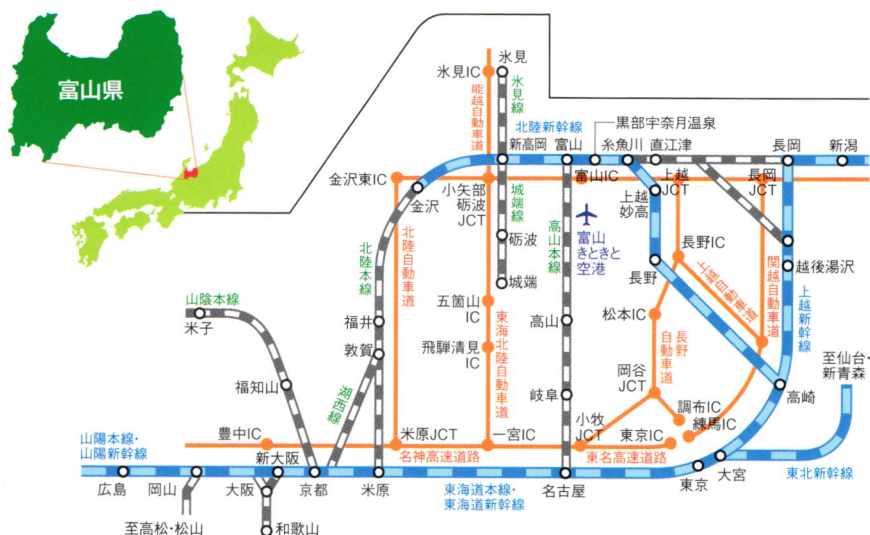
# 富士みやげ

2015





# ACCESS MAP



## 飛行機

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| 東京から…羽田空港～ANA～富山きときと空港           | 約1時間    |
| 札幌から…新千歳空港～ANA～富山きときと空港          | 約1時間30分 |
| ソウルから…仁川国際空港～アジアナ航空～富山きときと空港     | 約1時間50分 |
| 大連から…大連周水子国際空港～中国南方航空～富山きときと空港   | 約2時間15分 |
| 上海から…上海浦東国際空港～中国東方航空～富山きときと空港    | 約2時間20分 |
| 台北から…台湾桃園国際空港～チャイナエアライン～富山きときと空港 | 約2時間55分 |

## 鉄道

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| 東京から…北陸新幹線(かがやき)～富山               | 約2時間8分  |
| 大阪から…北陸本線(特急)～金沢、北陸新幹線～富山 ※1      | 約3時間4分  |
| 名古屋から…米原經由北陸本線(特急)～金沢、北陸新幹線～富山 ※1 | 約3時間31分 |
| JR高山本線(特急)～富山                     | 約3時間43分 |

## 車

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| 東京から…関越自動車道～上信越自動車道～北陸自動車道   | 約4時間40分 |
| 大阪から…名神高速道路～北陸自動車道           | 約4時間15分 |
| 名古屋から…名神高速道路～東海北陸自動車道～北陸自動車道 | 約3時間20分 |

## バス

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| 東京から…池袋駅東口～富山地方鉄道ほか～富山駅        | 約6時間30分 |
| 大阪から…大阪梅田ターミナル～富山地方鉄道ほか～富山駅    | 約5時間30分 |
| 名古屋から…名古屋名鉄バスセンター～富山地方鉄道ほか～富山駅 | 約3時間40分 |

※1…北陸新幹線と在来特急利用(乗継時間含む) ※2…最速列車利用の場合

お問い合わせ先

富山県観光・地域振興局 観光課

〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 県庁南別館 3F  
TEL.076-444-3200 FAX.076-444-4404

公益社団法人 富山県観光連盟

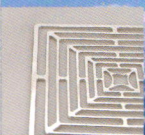
〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 県庁南別館 3F  
TEL.076-441-7722 FAX.076-431-4193





# 食・美・遊・人・然

## 五感を満たし記憶に残る、富



立山連峰をはじめとする3,000m級の山々と、

水深1,000mにも及ぶ日本三大深湾のひとつ、富山湾に囲まれた富山県。

県内には、高低差4,000mという独特の地形や豊かな自然がもたらす

キトキト(新鮮)な海の幸をはじめ、高岡銅器、井波彫刻などの伝統工芸や、

「富山の売薬さん」で知られる薬などの産業と、ほかにはない魅力がたくさんあります。

そんな富山が、2015年3月の北陸新幹線の開業によって、より身近に。

空の玄関口「富山きとぎと空港」に加え、首都圏からのアクセスが格段に良くなる富山で、

ぜひ、富山の自然や歴史、文化にふれてください。

旅の思い出になる素敵なお土産も、“やま盛り”です。

自分への記念に、大切な人への手土産やおすそ分けに。

富山ならではのお土産を選んでみませんか。







# 山へ

## CONTENTS

- 003  **べつばら富山**
- 005  **幸のこわけ**
- 006  **食やくシリーズ**
- 007  **新しい工芸品**
- 009  **伝統工芸**
- 011  **ます寿し**
- 012  **富のおもちかえり**
- 013  **富山の地酒**
- 015  **富山のくすり**
- 017  **おすすめのお土産**
- 033 **新しい富山の鼓動**
- 034 **世界に誇る美しい富山湾へ**

### ●商品のお問い合わせ

店舗名：物産センター富山  
富山県いきいき物産(株)  
〒930-0002  
富山県富山市新富町1-2-3 CiCビル  
TEL.076-444-7137  
FAX.076-444-7133  
E-mail:ikiiki@ikiiki-toyama.co.jp  
<http://www.ikiiki-toyama.co.jp/>



伝統的な名産をはじめ、季節の味覚、民芸品、地酒など、富山のお土産が揃う「物産センター富山」。

いきいき富山館(物産館)  
〒100-0006  
東京都千代田区有楽町2-10-1  
東京交通会館B1F  
TEL.03-3213-1244(物産)  
TEL.03-5224-5055(観光)  
FAX.03-3287-1722



ます寿しや地酒をはじめ海・山の幸等「富山の旬」が約800品目勢揃い。毎週、試食販売や特産品フェア等を開催。

※価格は税込表記です。  
※地方発送も承っております。※一部お取り扱いのない商品もございます。  
※発送時のお支払方法等はホームページ又はお電話でお問い合わせ下さい。  
ご案内：未成年者の飲酒は法律で禁止されており、未成年者に対しては酒類を販売できません。  
お電話でお申し込みの場合は口頭で年齢のご確認をさせていただきます。

### ●パンフレット、観光等お問い合わせ

(公社)富山県観光連盟  
〒930-8501 富山県富山市新総曲輪1-7  
TEL.076-441-7722 FAX.076-431-4193  
<http://www.info-toyama.com/>

※本誌の掲載情報は、2015年10月現在のものです。  
それ以降内容・価格等変更になる場合がございますので、予めご了承下さい。  
※本誌内では株式会社、有限会社などの敬称は省略しております。





センスの良さも贈るなら  
べつばら富山

女性の欲求、とことん満たします。

薄氷本舗 五郎丸屋

**T五**

756円(5枚入)、1,296円(10枚入)、  
1,512円(10枚入・紅茶)

薄氷のように口の中でやさしく溶ける  
うすい干菓子。味覚の基本的塩味・苦  
味・酸味・滋味・甘味を、自然の風味、  
桜・抹茶・ゆず・胡麻・和三盆に重ねた  
美しいお菓子。新味の紅茶もあり。

高野もなか屋

**最中の皮屋のもなか** / 756円

昭和25年の創業から、県内外の銘菓  
の味を支えてきた最中の皮専門店。  
パリッと歯ざわりの良い最中の皮に、  
自家製の粒あんを添えて。皮とあんの  
バランスはお好みで。

24本入り、つぶ餡35g付き

べつばら富山って？ /

お菓子や普段使いでできる  
小物など、職人とデザイナー  
がコラボレートして女性好み  
のお土産にブラッシュアッ  
プしました!





菓子工房フェルヴェール

### たまごやさんのシフォンケーキ

540円(小)、1,080円(中)、1,512円(大) 要冷蔵

健康な卵づくりにこだわる「たまごやさん」が作った柔らかなシフォンケーキ。保存料などの添加物を一切使わず、卵本来の風味を楽しみながら、安心して食べられる。

※富山県いきいき物産では注文商品です。  
時季によりお取り扱いのない場合もあります。

月世界本舗

### 月世界&まいどはやセット / 645円

暁の空に浮かぶ月影と天空に輝く月から由来された干菓子「月世界」とゆずの香りをきかせたマシュマロのような口当たりの「まいどはや」を、絵本のようなパッケージに。

各2個・計4個入り

※富山県いきいき物産では時季によりお取り扱いのない場合もあります。



嶋田工芸

### 健康にぎり玉つぼ押し / 各990円

### 健康つぼ押し棒 / 各1,250円

ケヤキやヒノキなど5種類の銘木を使用し庄川挽物の技術で仕上げた健康グッズ。握ると心地よい刺激が得られ、天然木の香りでリラックスできる。「つぼ押し早見表」付き。

大場養蜂園

### 38はちみつせっけん

540円(20g)、1,944円(100g)

大場家のお風呂にははちみつが置かれ、洗顔などに使われていたことから生まれた石鹸。富山県産のはちみつを10%配合。もっちりとしたきめ細かな泡が、肌をやさしく包み込む。







あちこち配るなら

## 幸のこわけ

女傳商会

### 福わけ鯛 / 540円(1枚) 要冷蔵

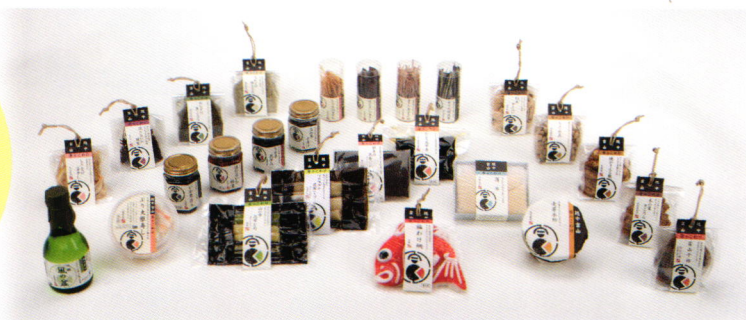
富山の結婚式には欠かせない「鯛のかまぼこ」をミニサイズで。40数年受け継がれる職人の技で培った目と舌と手を頼りに、石臼ですり身を練り上げた逸品。



旅の思い出、  
おすそわけ。

### ／ 幸のこわけって？ ／

慶事で頂いた物を小さく切り分けて近所に配る“おすそわけ”。そんな富山の風習の心と形を表したのが「幸のこわけ」です。



川口食品

### しろえび姿干し / 540円

富山湾の宝石と称される新鮮な白えびを独自の乾燥方法で姿干しに。おつまみにはもちろん、かき揚げの具、各種出汁や粉末にしてふりかけになど、味わい方は多種多様。



田村萬盛堂

### 木の葉まころん / 432円

富山県指定天然記念物に指定されている「木の葉石」をモチーフにしたお菓子。アーモンドと黒ゴマを濃厚に薫り高く焼き上げ、サクッとした食感が美味しい。



四十物昆布

### 素干し糸するめ / 324円

松前漬等昆布料理で使われるスルメイカの素干しをそのまま、おやつ感覚で。歯ごたえのよい食感、噛めば噛むほど旨味が増す、安心して食べられる自然の美味しさ。





楽じゃないよ

## 食やくシリーズ

幸のこわけ

食やくシリーズ

良薬、  
口にうまし。



### 「食やくシリーズって？」

「食やく」とは、健康によいとされる食材のこと。県産の食材を使ったスイーツ8種に、「食やくオツマミ」と「食やく和風点心」が、北陸新幹線開業に向け新たに登場!

ミニ8種セットも  
新発売!



和スイーツ健太郎

#### 黒米丹 (カツペイタン) / 648円

県産の黒米、赤米の米粉をベースに、ゆず、黒胡椒、ココアという3つの味が楽しめるクッキー。黒米とゆずが食やく素材として使われる。



モカ洋菓子店

#### 橙安丸 (トウアンガン) / 648円

県産のクリーミーでねっとりした食感のあん羊を使用し、ほどよい甘さに仕上げられた餡と、手作りケーキの美味しさがベストマッチを生む一品。



手作り工房 富山のもん

#### 食やく和風点心

県産の海産物や野菜を使用し、それぞれが持つ風味・食感を活かした点心。

白えび点心 / 270円 紅スワイ点心 / 270円

じゃっじゃ点心 / 218円 切干し大根点心 / 218円

※富山大和で販売しております。



گون六水産

#### キスのブラック浜焼き 648円

上品で軽い味のキスをイカ墨で黒い浜焼きに。キスの富山ブラックが誕生。



水井食品

#### 白エビのピリ辛干し 648円

富山湾産の白エビに唐辛子をきかせ、ピリッとした味わいにサクッとした食感。



フジ七食品工業

#### ホタルイカの甘酢干し 648円

富山のホタルイカを甘酢干しに。少し後を引く美味しさがお酒のお供に最適。





こだわり派のあの人へ

## 新しい工芸品

暮らしの風景が、  
ちよつぷり変わります。



### 新しい工芸品って？

高岡銅器の伝統技術と新技法、高岡漆器の伝統技法を活かした、富山土産のニューウェーブ。多彩な素材の美しさを楽しめます。

シマタニ昇龍工房

すずがみ / 2,160円～

何回も圧延を繰り返し、熟練の職人による鍛金加工をすることで、錫100%ながら、曲げ伸ばしによる劣化が少なくなったテーブルウェア。紙のように薄く、自由自在に曲げられる。

2,160円(11×11cm)、2,700円(13×13cm)、  
5,400円(18×18cm)、9,504円(24×24cm)



能作

立山のぐい呑し / 4,104円

富山県が誇る立山連峰をモチーフに、それぞれの山の位置がわかるよう薄紙を付し表示。イオンの効果が高く、水を浄化し、飲み物をまろやかにすると言われている錫100%でできたぐい呑。

φ70×H44mm

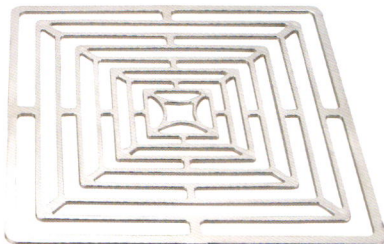


能作

KAGO-スクエア-L / 12,960円

柔らかな錫の特徴を最大限に生かし、引っ張ったり曲げたりすることで、かご状に変形させる人気シリーズ「KAGO」。引き延ばして逆さまにして照明シェードにするなど、オリジナルアレンジが楽しめる。

W250×D250×H3mm







山口久乗

**てのりん**／各6,480円

シルバーはやや高く、黒はやや低い音が響く。指で軽く持ち上げるだけで美しい音が広がり、2つの呼応する音が心落ち着かせる。手の中におさまる可愛い卓上りん。

山口久乗

**ことりん**／11,880円

しっぽに触れて揺らすと小鳥のさえずりのようなやさしい音が響く。くちばしには手紙やメモを挟むことができ、音と共に思いを届ける伝書鳩のよう。



天野漆器

**螺鈿ガラス(杯)**／各5,400円

ガラスの透明感と漆の温もり、螺鈿の神秘的な輝きが重なり合う美しい杯。独自の技法によりガラスの素材の底面から螺鈿・漆を施しており、日本酒を通して見える螺鈿を楽しめる。

φ56×65mm 65ml

漆器くもと

**螺鈿コンパクトミラー(マーガレット)**／9,720円

貝を使った装飾技法 螺鈿(あわび貝)で、かわいいマーガレット柄をあしらったコンパクトミラー。職人の繊細な技が天然の輝きを切り取る。中の鏡は通常のものと拡大鏡の2種類。

φ70×10mm







自分の分も欲しくなる

## 伝統工芸



使うだけで、  
やさしい人になれそう。



### 五箇山和紙

楮を100%用いた和紙は、墨の色や紙の色を千年近く保つと言われている。山里で自家栽培した楮の皮を雪にさらして自然漂泊し、1枚ずつ丁寧に手すきした「悠久紙(ゆうきゅうし)」は、桂離宮や国指定重要無形文化財の古文書の修復などにも使用されている。

五箇山和紙の里  
BOOK COVER / 1,728円  
CARD CASE / 1,404円



### ／ とやまの伝統工芸 ／

長い伝統を持つ五箇山和紙、八尾和紙、しけ網を活かして、現代の暮らしにすんなり溶け込む製品に。やさしい風合いが魅力です。

### 八尾和紙

昭和初期から続くデザインやオリジナルの染型を使い、カラフルでモダンな柄が魅力的な和紙。名刺入れや手帳、ペン立てやクッションなど、日常に溶け込むレトロモダンな製品を中心に製作している。

桂樹舎  
おわら人形男 / 1,728円 おわら人形女 / 1,512円





①



②



③



④

### とやま土人形

嘉永年間(1848~1854)、十代富山藩主前田利保公に招かれた尾張の陶工が、製陶の傍らに天神人形を焼き、藩主に献上したのが始まりと伝えられている。型に入れ800度で素焼きしたものに絵具で彩色をした人形は、素朴であたたかい味わいを持つ。

とやま土人形工房

①抱き籠(小)／648円

②牛乗り天神(中)／1,404円

③抱き猫／各1,512円

④干支土鈴(末)／648円

### 城端絹織物

城端絹織物の起源は、今から約430年前の戦国時代末期と言われており、主な生産品目は、五箇山の生糸をタテ糸に福光の糸をヨコ糸に使い、織り上げられた「しけ絹」。明治39年に岡部長佐衛門氏の働きかけにより「絹」の製織を行うようになった。



松井機業

拭くシルク／1枚1,080円

敷くシルク／1枚648円





車内で食べたい

ます寿司

もてなしの味、  
富山の顔。

源

ますのすし／1,401円(一重)

駅弁としても全国的知名度を誇る。ほどよく脂ののった桜色の鱈、神通川流域でとれる県産米を使用したすし飯、緑が濃く香りの良い国産笹。味と色彩が調和した富山の名産品。



／ ます寿司って？ ／

江戸時代に生まれた押し寿司のこと。笹の葉に包まれたマスと米が木製のわっぱに詰められているのが定番の形です。



炙り工房大辻

炙り小ます寿司／1,600円

肉厚なマスと富山県産米を使用し、ますの表面をサッと炙り、職人が丁寧に作り上げました。炙ることで香ばしさが増し、ますの旨みが凝縮された逸品です。



川上鱈寿司店

鱈寿司／1,400円(一重)

職人が一枚ずつ丁寧にスライスした肉厚の鱈の身をジューシー感たっぷりの半レア状態に。もちもちした富山米の酢飯と笹の葉の香りが漂い、弾力のある食感を味わえる。



鱈の寿司 高田屋

鱈の寿司／1,400円(一重)、2,700円(二重)

明治5年創業、鱈寿司の老舗。米は気温等で炊き上がりが異なるため、季節ごとにご飯の硬さをかえるのがこだわり。肉厚の鱈にこだわりの酢飯が非常に良いバランスの逸品。



家につれていきたい  
富のおもちかえり



富のおもちかえりって？

北陸新幹線の開業に向けて、県のブラッシュアップ事業で選ばれた11品目のこと。富山で馴染みの深い味が新しい姿になった。

ます寿司 はんぶんこ／各864円

伝統の味と技を伝えるます寿司が、かわいいパッケージに包まれて登場！ハーフサイズのます寿司はお土産にも食べ比べにもおすすめです。

青山総本舗／川上鱈寿司店／元祖関野屋／吉田屋鱈寿司本舗／今井商店／千歳／なかの屋／元祖せきの屋／高芳／鱈寿司本舗高田屋  
※富山県いきいき物産では注文商品です。  
時季によりお取り扱いのない場合もあります。



押し寿司／864円～1,458円

富山ゆかりの食材を使った押し寿司。「富山牛のおぼろ寿司」「炙り鰯と寒ハギのあわせ寿司」「おぼろ昆布のます寿司」の3種類。

柿屋／青山総本舗／吉田屋鱈寿司本舗  
※富山県いきいき物産では注文商品です。  
時季によりお取り扱いのない場合もあります。



ピクルス／各432円 要冷蔵

大山、音川、八尾という3つの里で育った農産物を、その土地で漬込みました。丹精込めて作られた和風のピクルスを楽しんで。

味彩おやま／音川加工／八尾農林産物加工組合

こんな富山、初めて。



かまぼこ／各918円 要冷蔵

江戸時代に食べられていたフグ蒲鉾をアレンジした「とら河豚蒲鉾」と富山伝統の昆布食文化から生まれた「おぼろ昆布蒲鉾」。

梅かま／尾崎蒲鉾



オイル漬け／各1,080円 要冷蔵

白えびやホタルイカ、ブリ、寒ハギと、富山湾ならではの魚介を使ったオイル漬けは、そのままで、バスタに絡めてもアイデア次第。

ヨネダ／かね七

ます寿司

富のおもちかえり





あの人と乾杯したい

## 富山の地酒

### ／ 富山の地酒って？ ／

20の酒蔵が良質な名水と  
酒造好適米を使って醸す  
地酒は、すっきり且つまるやか  
な淡麗辛口酒であることが  
大きな特徴です。

豊かな時間を、  
酌み交わせます。





富山の  
蔵元と  
代表銘柄

●富山地区

満寿泉 (ますいずみ)

① 株式会社 桐田酒造店

まだ認知度が低かった昭和時代から吟醸酒にこだわる蔵元。

羽根屋 (はねや)

② 富美菊酒造株式会社

菊のように香しく、美しい富山の代表酒であれと命名された。

よしのとも

③ 吉乃友酒造有限公司

富山の酒米と自家製酵母を使った純米酒にこだわる蔵元。

風の盆 (かぜのぼん)

④ 福鶴酒造株式会社

口あたりが柔らかく、なめらかな味の酒造りがモットーの蔵元。

おわら娘 (おわらむすめ)

⑤ 玉旭酒造有限公司

大量生産せず、お客様に手渡してできるよう酒造りを心がける。

●高岡地区

曙 (あけぼの)

⑪ 高澤酒造場

昔ながらの手作りにこだわり、県内で唯一、全量槽搾りを行う。

勝駒 (かちこま)

⑫ 有限会社 清都酒造場

毎日の家庭料理に合う、生活に根ざした正統派の日本酒。

勝関 (かちどき)

⑬ 戸出酒造有限公司

庄川の伏流水と、越中の酒造好適米「五百万石」により醸す。

●魚津地区

黒部峡 (くろべきょう)

⑥ 林酒造場

北アルプスに連なる山々とヒスイ海岸という恵まれた環境の蔵元。

幻の瀧 (まぼろしのたき)

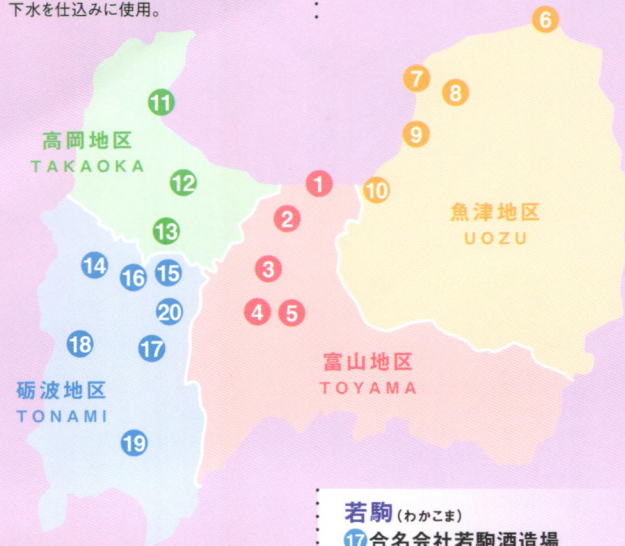
⑦ 皇国晴酒造株式会社

蔵内より湧く環境省の名水百選に選定された水を仕込みに使う。

銀盤 (ぎんばん)

⑧ 銀盤酒造株式会社

名水百選の「黒部川扇状湧水群」の地下水を仕込みに使用。



●砺波地区

北一 (ほくいち)

⑭ 黒田酒造株式会社

米どころであり、庄川水系の地下水が豊富な小矢部市唯一の蔵元。

若鶴 (わかづる)

⑮ 若鶴酒造株式会社

美着に負けない美酒を目指す蔵元。清澄な庄川の伏流水で仕込む。

太刀山 (たちやま)

⑯ 吉江酒造株式会社

砺波産の酒造好適米と庄川伏流水を仕込みに使う、小さな蔵元。

北洋 (ほくよう)

⑨ 本江酒造株式会社

麗気楼の見える海のまち・魚津の風土と文化に根ざした蔵元。

千代鶴 (ちよづる)

⑩ 千代鶴酒造合資会社

日本酒が得意でない人にも飲んでもらえるようなお酒を目指す。

若駒 (わかこま)

⑰ 合名会社 若駒酒造場

木彫の里として有名な南砺市井波の瑞泉寺の門前町にある蔵元。

成政 (なりまさ)

⑱ 成政酒造株式会社

日本初のトラスト(基金)による酒造りを実現。出資は全国で700名以上。

三笑楽 (さんしょうらく)

⑲ 三笑楽酒造株式会社

豪雪地帯・五箇山の蔵元。ブナの原生林から湧くまろやかな水で仕込む。

立山 (たちやま)

⑳ 立山酒造株式会社

地元で愛され富山を代表する銘酒。喉ごしよい旨味のある辛口。





元気がいちばん

富山のくすり

300年以上の歴史を持つ、  
富山の売薬さん。



／ 富山のくすりって？ ／

江戸時代には、売薬人が全国に販路を確立。さらに売薬行商に必要な包装用の紙や印刷などの周辺産業を育成したことから、富山の産業の礎となっています。

内外薬品

ケロリンググッズ各種

- ①スリッパ／2,160円
- ②ケロリン桶／1,404円
- ③バスタオル／2,376円
- ④バスマット／1,728円
- ⑤フェイスタオル／840円
- ⑥ストラップ通常版／540円
- ⑦ボディタオル／540円
- ⑧タオル(白)／324円

銭湯の黄色い湯おけでおなじみの「ケロリン」。湯おけはもちろん、ストラップやバスタオル、スリッパなど、懐かしかわいいグッズがいっぱい。







廣貴堂  
熊膽園S／972円(8包) 第2類医薬品

「くまのい」とも呼ばれ、昔から親しまれてきた、胃腸の働きを整えるお薬。食べすぎ、飲みすぎ、二日酔いのむかつきなどにおすすめ。

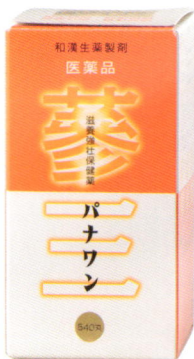


内外薬品  
ケロリン／756円(12包) 第2類医薬品

昔から変わるめ成分で、痛みや熱に早く良く効き、安心して飲める「ケロリン」。眠くなる成分が入っておらず、携帯用にも便利。

廣貴堂  
胃腸反魂丹／378円(2包) 第2類医薬品

富山のくすりの原点と言われている薬で、胃腸鎮痛鎮痙薬。ロートエキス配合で胃痛・腹痛・胸やけなどに効果をあらわします。



廣貴堂  
バナワン「廣貴堂」  
／9,072円(540丸) 第2類医薬品

滋養強壮効果のあるニンジンを生薬とし、10種の生薬を配合した虚弱体質・胃腸虚弱・冷え症などの方におすすめの滋養強壮保健薬。



廣貴堂 第2類医薬品  
度脩本方六神丸S／3,888円(120粒)

強心作用のあるセンヤク、ゴウヤク、ニンジン、ジンコウなどの生薬を配合した強心薬で動悸、息切れ、気付けに効果をあらわします。

#### <店舗の管理運営事項>

- 許可区分：店舗販売者
- 開設者氏名：富山県いかり物産
- 店舗名：富山県いかり物産
- 所在地：富山市新富町1-2-3CICビル5階
- 許可番号：第富店0046号
- 有効期間：平成22年4月14日から平成28年4月13日まで
- 所轄自治体：富山市
- 店舗管理者氏名：佐伯千佳登(登録販売者)
- 店舗に勤務する登録販売者：小林淳一
- 担当業務：薬の在庫管理、発注、販売
- 登録販売者：金子友義、斉藤美雪、上島由衣
- 担当業務：薬の販売
- ※勤務状況に際してはお問い合わせください。
- 取り扱う一般用医薬品の区分：
  - 第2類医薬品、第2類医薬品、第3類医薬品
- 営業時間・相談受付時間：10:00～20:00
- 通常相談時及び緊急時の連絡先：076-444-7137



#### <要指導医薬品、一般用医薬品の販売制度関係>

##### 1. 要指導、第1類～第3類医薬品の定義及び解説

|          | 表示について           | 定義と解説                                                 |
|----------|------------------|-------------------------------------------------------|
| 要指導医薬品   | 要指導医薬品           | そのリスクが不明な状況又は毒性若しくは劇性の強い成分を含むものです。<br>※医療用医薬品に準じた取り扱い |
| 第1類医薬品   | 第1類医薬品           | 一般用医薬品として使用経験が少ない等、安全性上特に注意を要する成分を含むものです。             |
| 第2類医薬品   | 第2類医薬品           | まれに入院相当以上の健康被害が生じる可能性がある成分を含むものです。                    |
| 指定第2類医薬品 | 第2類医薬品<br>第2類医薬品 | 第2類医薬品のうち、特に注意を要する成分が含まれているものです。                      |
| 第3類医薬品   | 第3類医薬品           | 日常生活に支障を来す程度ではないが、体の安閑・不調が起る恐れがある成分を含むものです。           |

##### 2. 要指導、第1類～第3類医薬品の表示に関する解説

- ※要指導医薬品は、「要指導医薬品」の文字を記載し、枠で囲みます。
- ※一般用医薬品は、リスク区分ごとに、「第1類医薬品」「第2類医薬品」「第3類医薬品」の文字を記載し、枠で囲みます。
- ※指定第2類医薬品は、2の文字を○(丸付)又は□(角付)で囲みます。

※要指導医薬品、一般用医薬品の直接の容器又は直接の包装に記載します。また、直接の容器又は直接の包装の記載が外から見えない場合は、外部の容器又は外部の包装にも併せて記載します。

##### 3. 要指導、第1類～第3類医薬品の情報提供に関する解説

| 分類       | 対応する専門業     | 情報提供及び指導                                       | 相談への対応                         |
|----------|-------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
| 要指導医薬品   | 薬剤師         | 対応により、書面を用いて適切な情報提供及び薬学的知見に基づく指導を行います。<br>(義務) | 相談に応じて適正使用のための必要な情報を提供します。(義務) |
| 第1類医薬品   | 薬剤師         | 書面を用い、適切な情報提供を行います。<br>(義務)                    |                                |
| 第2類医薬品   | 薬剤師または登録販売者 | 適正使用のために必要な情報提供に努めます。                          |                                |
| 指定第2類医薬品 | 薬剤師または登録販売者 | 法律上規定は特ありません。                                  |                                |
| 第3類医薬品   | 薬剤師または登録販売者 |                                                |                                |

※指定第2類医薬品の購入の際には禁忌の確認をもち、必要に応じて薬剤師又は登録販売者にご相談下さい。  
※カタログ上では指定第2類医薬品を○(丸付)と表記してあります。

- 一般用医薬品のカタログ上の表示  
リスク区分ごとに商品を表示し、商品名付近にリスク区分を表示しています。
- 医薬品副作用被害救済制度について  
医薬品を適正に使用したにもかかわらず副作用により、入院治療程度の疾病や障害等の健康被害を受けた方々の救済を図るため、医療費、医療手帳、障害年金などの給付を行う制度です。救済の認定基準や給付金については、下記にお問合せください。  
独立行政法人医薬品医療機器総合機構 <http://www.pmda.go.jp/index.html>  
健康救済制度相談窓口 0120-149-931  
9:00～17:00(月～金 祝日年末年始除く)
- 個人情報の適正な取り扱いについて  
医薬品に関する情報提供等で知り得た個人情報は、店舗内で適切に管理、保管させていただきます。第三者への提供等はいたしません。ただし、行政当局の要請等で報告が必要であると判断された場合には、情報を提供させていただきます場合がございます。
- 所轄する保健所名：富山市保健所 電話番号：076-428-1155





1

月世界本舗

**富山銘菓 月世界** / 432円(1本)、972円(2本)、1,404円(3本)

卵と砂糖、寒天が原料の干菓子。口にくぐると淡雪のように溶け、優しい甘みが広がる富山を代表する銘菓。

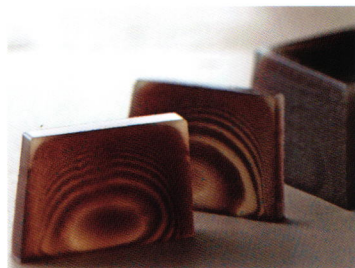


2

美都家

**反魂旦** / 756円(12個)、1,080円(20個)

白あんをココア生地でくるんだ焼き菓子。越中富山の有名な薬「反魂丹」をイメージしており、薬玉を模した形もユニーク。



3

鈴木亭

ちくめようかん

**全目羊羹** / 1,015円(大)、810円(小)

慶応2年の創業より受け継がれる、越中富山の立山杉の美しい年輪を表現した羊羹。年輪を刻む、縁起物としてご贈答にもどうぞ。



4

高岡不破福寿堂

**鹿の子餅** / 951円(6個入)、1,512円(10個入)

雪のように真っ白なお餅に、蜜に漬け込んだ金時豆を小鹿の模様にあしらった愛らしい餅菓子。一口サイズの「かのご姫」も人気。



5

小鏡治

**いたち川** / 700円(小)、1,001円(中)、1,651円(大)

富山市内を流れる小川の名を冠し、琥珀糖で四季折々を代表する花や動物を表現、ガラス細工のような繊細な干菓子。



6

こし村百味堂

**千代くるみ** / 1,404円(15個入)、2,322円(25個入り)

鬼胡桃に古来よりの製法で砂糖を絡ませたまろやかなお菓子。添加物を一切使用せず、包むところまで手作業で作り上げている。





7

柳澤屋

**玉風味**／1,080円(10入)、1,620円(15入)

卵白を泡立て天然寒天で固めた、黄身をつけて焼いた和菓子。口当たりが軽く、淡雪のような舌触りを楽しめる。



8

瀧味堂

**くれは梨最中**／705円(6入)、1,080円(10入)

富山特産くれは梨の形をした最中。梨の果肉入りの白あんと大納言小豆あんを詰め、2色のハーモニーを味わえる。



9

福多屋菓子舗

**おもかげ**／1,430円(12入)

こしあんを求肥で包み、紅白の薄種ではさみました。黒部峡谷に楚々と香るしゃくなげを表しており、創業以来人気の和菓子。



10

おせんべい処かなや

**源平柴舟**／918円(16枚入)

昔ながらの生姜味のせんべい。すり蜜のほのかな甘さと、ピリッと生姜の味と香りが際立つ一品。



11

田中商店

**渦巻き幻魚せんべい**／864円(20枚)、1,620円(48枚)

富山湾で獲れるコラーゲンたっぷりの幻魚のすり身を使い、昆布や海苔を巻いて、薄塩で焼き上げた風味豊かなせんべい。



12

南茂商事

**富山の恵み**／1,080円(14枚)

白えびとほたるいかをそのままの姿で丸ごと1匹プレス。香ばしく歯ごたえのある煎餅は、おやつはもちろん、おつまみにも。各7枚入り。





13

6種 白エビ、蛸イカ、紅スワイガニ、イカ墨、鯛、ハイレ(1枚×各5袋計30袋) (1枚×各3袋計18袋)  
2種 白エビ、蛸イカ(1枚×各6袋計12袋)、紅スワイガニ、ハイレ(1枚×各6袋計12袋)  
田中商店

**不思議の海富山湾・有磯せんべい** / 1,944円(6種30袋)、  
1,167円(6種18袋)、843円(2種12袋 白・蛸)、648円(2種12袋 紅・貝)

白えび、はたるいか、紅ずわいかに一富山湾の幸を深層水を使いせんべいにしました。おやつにもおつまみにもぴったり。

14



はたるいかかき餅10袋  
白えびかき餅10袋

御菓蔵

**富山湾の幸 おかき20袋入** / 1,080円

北アルプスの清流がそそぎ込む富山湾の深海に生息する、白えびとはたるいかの香味を味わえる美味しいおかき。

15



あいば食品

**白えび 十割煎餅(箱)** / 1,026円(白えび25袋入)

**白えび 十割煎餅(袋)** / 648円(18枚入)

富山湾内でとれた白えびを100%使用。独自の製法で香ばしく焼き上げ、1枚1枚に白えびの味と香りがたっぷり活きています。

16



袋: 白えび8枚・  
甘えび8枚

あいば食品

**海煎堂 白えび・かに十割煎餅** / 1,026円(箱)

**海煎堂 白えび・甘えび十割煎餅** / 648円

人気の白えびと、かにまたは甘えびが半分ずつ詰められたお得なセット。豊かな富山湾の旨味を2種味わえる。

17



1袋2枚入

白えび屋

**白えびせんべい 月夜・夜桜20枚入** / 1,512円

白えび1尾をそのままの姿で、純白の生地にのせて焼き上げました。夜桜はいか墨を生地に練り込んでいます。月桜と夜桜の各5袋入り。

18



1枚2袋入

日の出屋製菓産業

**しろえび紀行** / 864円(17袋)、1,080円(18袋)、2,160円(36袋)、3,240円(54袋)

その淡白で上品な味わいが「富山湾の宝石」と呼ばれる白えびを使用した、さっぱり塩味のおせんべい。



19

米田

**手焼き しろえびかき餅**／2,160円(24枚)、1,080円(12枚)

富山湾でしか漁獲されない白えびをふんだんにもち米に練り込み、職人が1枚1枚焼き上げた、無添加のかき餅。

20



あいば食品

**北陸新幹線富山チーズポプー**／648円(5本入り)

濃厚なチーズと、滑らかなクリームチーズにヨーグルト風味の原料を加え、レアチーズケーキ風に焼きあげたチーズケーキ。



21

ボン・リブラン

**甘金丹**／1,296円(8入)、950円(6入)

ふわふわの柔らかな蒸しスポンジに、とろーり美味しいカスタードクリームをたっぷり包んだスチームケーキ。

22



ボン・リブラン

**越中富山の売薬さん**／1,131円(9個)

大豆イソフラボンを豊富に含んだ大豆胚芽を加えた白あんとミルク黄味あんを包み、しっとり焼き上げたミルク饅頭。



23

南茂商事

**新幹線ロングロール**／901円

北陸新幹線W7系の車両を模したパッケージのロングロールケーキ。中身は約30cm。JR西日本商品化許諾済。

24



あいば食品

**富山でうまれたサクサクサブレ**／594円

利長くん(高岡市)、ジャンボール三世(入善町)をはじめ、富山を代表するゆるキャラがプリントされたサクサクサブレ。16枚入り。



25



南茂商事

**アルプス雷鳥**／1,080円(20入)、648円(12入)

立山に生息する雷鳥をかたどったかわいらしいお菓子。旅の思い出には、コーヒーにもお茶にも合う銘菓をどうぞ。

26



南茂商事

**雷鳥の初恋**／1,080円(21枚入)

サクッとした食感のラングドシュにプリン味のクリームをサンドしたクッキー。お茶うけにもオススメ。

27

いきいき 富山観光物産

**ご当地ドロップス**／各378円

ユニークな味から大人気の定番まで、富山限定のご当地の味がドロップに。旅の思い出にもオススメ。

- 富山ブラックドロップ／富山県産大豆濃口醤油＋黒胡椒のご当地ラーメン味。
- 白えび塩ドロップス／富山湾海洋深層水を使った富山限定のドロップス。
- 呉羽梨キャンディー／呉羽産の梨果汁入りのキャンディー。
- となみ野りんごキャンディー／頼成営農組合りんご100%ジュースを使用。

**ご当地ラスク**／各378円

富山限定のサクッとした食感が楽しいご当地ラスク。白えびや呉羽梨など、富山の美味しいものが気軽に味わえます。

- 白えび塩ドロップス／白えび粉末とマヨネーズをぬってサクッと焼き上げました。
- 呉羽梨ラスク／呉羽梨果汁ペーストをぬってサクッと焼き上げました。



上段左から、白えびマヨラスク、呉羽梨ラスク/下段左から、富山ブラックドロップ、白えび塩ドロップス、呉羽梨キャンディー、となみ野りんごキャンディー

28



5種(水島柿・栃の木・黄梨・レンゲ・菩提樹)、3種2,160円(水島柿・栃の木・黄梨)もあり。

大場養蜂園

**蜂蜜おじさんの四季**／3,672円(5種)

国産はちみつのかめ合わせ。無添加・無精製、非加熱、濃縮のハチミツは花の香りあふれる、奥深い味わいとすっきりした後味。

29



ボン・リブラン

**たまねぎパイ**／648円(5枚入)

となみ野の甘いたまねぎと、香ばしいエビを贅沢に生地に練り込み焼き上げました。思わずセになる、香り豊かなパイ。

30



矢郷米

**お土産パック 富山米 各450g／各540円**

鮮度と品質にこだわったお米を届ける、お米の専門店「矢郷米」が富山県産の美味しいお米3合をパッケージ。

- こしひかり／米どころ富山の代表と言えばこしひかり。矢郷米の看板商品。
- ミルキークイーン／粘りが強く、もちりした食感。冷めても固くなりにくい。
- おわら美人／おわらの里「八尾」で育てた幻の品種。ふっくらとした炊き上がり。
- てんたかく／富山の独自品種。早生品種で、さっぱり系のお米。

31



トミカ

**焼きしろえび炊き込みご飯／1,491円**

アルカリイオン深層水で味わう富山のブランド米「てんたかく」と芳ばしい「焼きしろえび」。炊飯器に入れて炊くだけで出来上がり。

32



トミカ

**ほたるいか炊き込みご飯／1,491円**

アルカリイオン深層水とてんたかく、ほたるいかななどの具材、海鮮しょうゆ風味の「いしるだし」をセット。富山の味を手軽にどうぞ。

33



食と福祉と環境を考えるネットワーク

**やくぜんしろえび野菜たまご 越中富山老止女スープ／401円**

富山湾の白えびを特殊製法で乾燥し、たまごに8種類の野菜と「富山のやくぜん素材」9種類を含む体にやさしいスープ。

34



食と福祉と環境を考えるネットワーク

**やくぜんしろえびきのこまぜご飯の素／531円**

白えびと舞茸、エリンギ、しめじ、椎茸、えのき茸5種類の国産きのこの美味しさをプラス。富山の薬膳素材で作ったまぜご飯の素。





35

沼田製粉

**大門そうめん** / 1,690円(2個入箱)、704円(1個)

全国的にも珍しい形(丸まげ)の手延べそうめん。コシの強さと歯切れのよさ、そしてのどごしの爽快さが特長。



36

海津屋

**氷見うどんオリジナルセット** / 1,145円(細麺2つゆ4袋)

独特のコシの強さと粘り、のどごしの良さと歯ごたえが特長。麺そのものの旨みが味わえる。だしのきいたつゆもセット。



37

氷見うどん高岡屋本舗

**氷見糸うどん 箱** / 1,544円(200g×3)

創業当時、そして献上品からの製法に培われ生まれた手延べの糸うどん。もっちり強いコシの歯ごたえとなめらかさが好評。

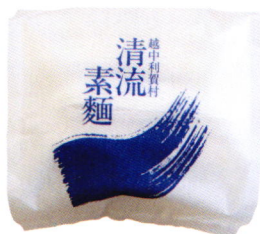


38

沼田製粉

**鶴亀手延うどん** / 357円

茹で時間5分で可食。手延製法のためコシが強く、のどごし良好。夏季は冷やしてざるうどんに、冬季は鍋料理に最適。



39

富山県西部森林組合利賀支所

**利賀村清流素麺** / 486円

清冷な環境と恵まれた水、吟味された粉で作られた手延べ麺。のどごし、歯ごたえ、風味、深い雪と美しい水がうまきの秘伝。



40

富山県西部森林組合利賀支所

**利賀村手延そば** 320g / 972円

雪深い利賀の自然環境のなか、古来より培われた秘伝の技で作られた、コシの強さと歯ごたえが自慢の逸品。

42



タカズミ

**白えびうどん**／515円、1,131円(2本箱入)

富山湾の宝石と呼ばれる白えびと海洋深層水塩で作り上げた、強いコシとのとごしの良さ、白えびの味と風味が豊かな手延べ麺。

44



Innovation 大和

**御福屋のこだわりうどん**／1,782円

富山湾海洋深層水塩を使用。「北前こんぶ麺」「白えび麺」「やくぜん麺」の3種類を詰め合わせ。「富山やくぜん」認定。

46



かね七

**白えび釜めしの素**  
**ほたるいか釜めしの素**／各648円

富山湾の幸・白えび、海の幸・ほたるいかを、昆布だしのきいた関西風うす味に仕上げた炊き込みごはん専用の具材。

41



五万石千里山荘

**八尾そば**／324円(単品)

越中の蕎麦処として、八尾は昔からそばの産地として親しまれた。富山の自然豊かな風味を生かした伝統のそば。

43



タカズミ

**五箇山そばそうめん**／540円

厳しい自然の中で伝統の中から生み出されたそうめんの技術をそばと融合させたコンのきいた手延べ本麺。

45



天高く

**富山ラーメン**／1,339円(黒・白各2食入)

「黒」は黒醤油ラーメン。「白」は白えび塩ラーメン。富山ならではの素材にこだわった富山ブランドのラーメン。



47



タカズミ

**白えび・ほたるいかカレー**／540円

富山湾の宝石と言われる白えびと滑川沖で水揚げされるほたるいか。地元で愛される富山の2大珍味を使用したカレー。

**氷見和牛カレー**／648円

脂質と肉が絶妙なバランスの氷見黒毛和牛を100%使用。野菜も玉ねぎのみを使用。美容に良いと人気の富山県氷見産のはとむぎ入り。

**城端ふるさとポークカレー**／540円

合掌集落の麓・越中の小京都 城端町で育ったふるさとポークを、赤ワインでじっくりつけ込んだ、柔らかで風味豊かなカレー。

48



柿里

**氷見牛カレー**／782円

氷見牛100%使用。TV番組の全国ご当地レトルトカレーランキングで1位を獲得。氷見牛を中心としたステーキ、しゃぶしゃぶなどのレストランを経営する「柿里」のレトルトカレー。

49



小さなカレー工房 カントリーキッチン

**黒部名水カレー（ポーク中辛）・しろえびカレー**／各540円

黒部名水ポークを黒部の伏流水で煮込んだ「黒部名水カレー」。富山湾の宝石白えびを芳醇で甘み豊かな「しろえびカレー」。

50



となみ野農協

**レトルトカレー**／各516円

となみ野産玉ねぎと富山県産黒毛和牛や富山県産豚肉を使用。ゴットファーザー、ポークカレーは中辛。ゴットマザーは甘口。

51



ビーライン

**てばきカレー（中辛・コク旨富山ブラック）**／各500円

富山県産の鶏と玉ねぎを絶妙なバランスでブレンドしたカレー。ちょっぴり辛めの中辛と深いコクのブラックはお好みで。



52

青山総本舗

**鮭 寿司一段**／1,400円

鮭、米、笹等全ての素材にこだわりひとつひとつ丁寧に仕上げられ、香り豊かなやさしい味わいが好評。



53

味の笹義

**ますの 寿司一段**／1,400円

厳選された素材を熟練の職人によりきめ細やかな技で手作りされ、手間を惜まず見た目にもこだわった逸品。



54

四十物昆布

**作っちゃおう松前漬**／1,080円

天然のかごめ昆布、真昆布、北海道のスルメイカを使用。容器にそのまま材料と適量の水を加えよく混ぜ合わせます。冷蔵庫で一晩寝かせて出来上がり。



55

要冷蔵

海老源

**ほたるいか塩辛うみあかり(磯味・柚子味・辛子味)**／各1,080円

富山湾で獲れた新鮮なほたるいか1匹1匹の目や骨をすべて取り除き、丹念に手間をかけた希少価値のある高級珍味。



56

ほたるいかの沖漬・220g瓶、ほたるいかの黒作り180g瓶 要冷蔵

川村水産

**ほたるいかの沖漬・ほたるいかの黒作り**／各1,080円

新鮮なほたるいかを醤油漬けにした「沖漬」。いか墨で和えた「黒作り」。どちらも匠の技で仕込んだ逸品。



57

180g瓶  
要冷蔵

ミズイ

**ほたるいかの沖**／1,080円

まるでお刺身のような食感の醤油漬け。日本酒かみりんなどで洗うように食べればいっそう生の刺身に近い味わいになるこだわりの逸品。



58



要冷蔵

あいは食品

富山湾を食べよう(ほたるいか甘酢味・白えびピリッ辛甘酢味・ぶりっ子ピリッ辛味)／各432円

富山湾の恵まれた素材を独自の製法でやわらかく仕上げ、美味しのおつまみにしました。

59



要冷蔵

川村水産

ほたるいか昆布め刺身／1,944円

ほたるいかに昆布の旨みがきいた絶妙な味。生のほたるいかの食感を生姜醤油で楽しんで。

60



2種(車鰯・上カジキ)、3種(車鰯・上カジキ・甘えび) 要冷蔵

横濱

昆布め刺身／1,080円(2種)、2,160円(3種)

昆布の旨みで締め込んだ刺身は生臭みがなく、歯ごたえのある素朴な風味の郷土料理。

61



要冷蔵

ごん六水産

つぼ瓶3点セット／1,836円

富山湾の海の幸を食べやすい小瓶にパッケージ「ほたるいか塩辛」「生子珍珠 き子」「かにの甲羅みそ」の3種を楽しめる。

62



要冷蔵

川村水産

ほたるいか釜あげ小箱／648円(80g)

獲れたてのほたるいかを釜あげし、シソと甘酢に漬け込んだやさしい風味。付属のからし酢みそでまた別の風味が楽しめる。

ほたるいか甘露煮小箱／648円(80g)

富山湾のほたるいかを、富山湾海洋深層水でふっくらと炊き上げた甘露煮。酒の肴はもちろん、温かいご飯にのせても美味しい。

ほたるいか沖漬小箱／648円(90g)

新鮮なほたるいかを匠の技で仕込んだ、コクとうまみのある塩辛。大根おろしとともに食べると、より一層美味しい。

64



要冷蔵

かね七

**富山名産の饗宴**／1,296円

独自の製法で風雅な味わいに仕上げた佃煮風珍味「ほたるいか黄金煮」とさっぱりした味わいの「白えび甘酢漬」を詰め合わせ。

63



要冷蔵

かね七

**白えびの甘酢漬**／864円

富山湾でしかとれない白えびを姿のまま甘酢漬け。風味と旨みが増し、さっぱりとした味わい。富山湾の深層水を使用。

66



要冷蔵

ごん六水産

**白えび踊り漬**／1,188円

白えびをまるごと釜揚げ、莖わかめを添えさっぱりとした調味液に漬け込みました。そのままはもちろん、かき揚げ、から揚げにも。

65



要冷蔵

ごん六水産

**いかの黒作り(中プラ)**／864円

全国展示品評会で2回にわたり水産庁長官賞に輝いた、ごん六の「いかの黒作り」。お酒のおともにも、温かいご飯にも合う一品。

68



要冷蔵

なかしま

**手揚げ白えびかき揚げ**／378円

ふっくら感を出すため、1枚ずつ手揚げしたかき揚げ。新鮮な国産野菜(玉ねぎ、にんじん、インゲン)を使用。2ヶ入り。

67



要冷蔵

川村水産

**ばい貝のうま煮**／1,080円

独自の味付けで煮ふくめることにより、越中ばい貝の旨みを引き出した人気商品。薄口の上品な味付けで、やわらかな口当たり。





3本入(あなご、紅鮭、甘えび)



要冷蔵

河内屋

**鮭蒲3本入** / 2,413円

鮭のごとく、新鮮な魚介類が蒲鉾の上に載った珍しい逸品。天然魚の上質な白身を丹念に練り上げ、職人が一本一本仕上げる。

69



5本箱入(紅花・よもぎ・昆布・ウコン・桔梗) 要冷蔵

新湊かまぼこ

**やくぜん蒲鉾** / 2,700円

薬膳研究家の指導のもと、すこやかな天然素材をバランスよく配合。丹精込めた越中和漢薬膳蒲鉾は、なつかしく新しい富山の味。

70



要冷蔵

女傳商会

**小形かまぼこ5本入り** / 2,614円

創業160余年の富山の老舗蒲鉾店。魚本来の旨み・風味を大切に、しなやかでもちもちとした独特の食感も楽しめる。

71



要冷蔵

女傳商会

**越の味赤箱** / 1,188円

**越の味藍箱** / 1,414円

二代目が創作し富山の名産となった昆布巻き蒲鉾、富山湾の白えびの風味が美味しい蒲鉾などをセットにしたお得なセット。

72



要冷蔵

河内屋

**巻かまぼこ3本入** / 1,158円

白身魚を丹念に練り上げた蒲鉾で、富山を代表する逸品。昆布・焼き・赤巻の3本を詰め合わせ。

73



要冷蔵

尾崎商会

**昆布ヱ蒲鉾** / 593円(1本)

北アルプスの伏流水を使って練り上げたかまぼこを北海道産の昆布を使用してシメた、尾崎かまぼこオリジナル商品。

74

75



要冷蔵

河内屋

**棒S 元祖スティックチーズ、クリーミー揚げスティック、びりり唐辛子**／各701円

ロングセラーのスティック蒲鉾シリーズが新しく生まれ変わった「棒S(ボウズ)」。手軽に食べられ、味もいろいろ。晩酌のおともに。

76



あいば食品

**日本海名産ほたるい各種**／各648円

丁寧に煮込んだ「旨煮」、絶妙な辛さの「ピリッ辛」、わさびの風味の「わさび茎入り」、新しい味わいの「生姜煮」の4種類。

77



シンエツ

**北陸三昧 三種入**／648円

ほたるい、アマエビ、鰯の3種を詰め込んだみりん干し。海洋深層水を使用。軽くあぶって酒の肴に。

78



シンエツ

**ほたるいのみりん干**／540円

獲れたてのほたるいを海洋深層水を使い、オリジナルの調味液に漬け込み、旨味を引き出したみりん干。

79



宇奈月麦酒館

**宇奈月ビール6缶セット**／2,600円

黒部の名水と黒部産二条大麦を使用した地ビール「トロコ」[「十字峡」]「カモシカ」のセット。国産ビール大賞など数々受賞。

80



北陸酒販

**いやしの薬箱地酒6本**／2,592円

売薬さんの薬箱をイメージした箱に富山の地酒6種類を詰め合わせ。富山のお酒を気軽に味わいたい人にオススメ。





81

樹田酒店

**満寿泉 純米大吟醸** / 4,320円 (720ml)

富山市岩瀬にある「樹田酒店」が醸した純米大吟醸。米の持つ力を軽やかにキレ良くまとめた逸品。



82

立山酒店

**立山 特別純米酒 愛山 酒中仙** / 1,669円 (720ml)

希少価値の高い酒造好適米「愛山」を全量用いて醸した特別酒。ほのかで柔らかな芳香、味わいのある適度な酸と豊かな旨みが特長。



83

銀盤酒店

**銀盤 純米大吟醸 米の芯** / 3,780円 (720ml)

その名の通り、厳選された酒米を米の芯まで磨き(精米歩合35%)醸した純米大吟醸酒。芳醇なふくみ香とまろやかさが絶品。



84

三笑楽酒店

**三笑楽 純米酒 富山県** / 1,750円 (720ml)

富山生まれの蔵元杜氏が醸す生粋の富山の地酒。ほどよい酸が食との相性を高める食中酒。冷やから燗まで幅広く楽しめる。



85

若鶴酒店

のう か や

**苗加屋 純米吟醸 琳赤** / 1,539円 (720ml)

酒米 山田錦を100%使用。濃醇でキレもある飲みごたえのあるお酒。

**苗加屋 特別純米 琳青** / 1,296円 (720ml)

富山県産 雄山錦100%使用。米の旨みを引き出した生粋の富山ブランドのお酒。



86

皇国晴酒店

**幻の瀧 純米吟醸** / 1,458円 (720ml)

日本名水百選の清水が湧く唯一の蔵元が醸した味わい本位の酒。米の旨みとキレが調和した飲み飽きないお酒。



87

北陸醸酵工業

**焼酎米騒動金箔入**／927円(180ml)

北陸では数少ない焼酎メーカーが作る、北陸の食文化にあうマイルドな味わいの焼酎。飲み終わっても楽しめるドレスボトル入り。



88

ホーライサンワイナリー

**TOYAMAワイン2013赤**／1本 2,300円(720ml)

富山県唯一のワイナリーが国産ぶどう100%使用して醸造した家庭料理に合いやすいワイン。酵母もぶどうも富山県産の「富山生まれ、とやま育ち」のワイン。富山の新鮮な食材にもよく合います。



89

全7色(赤・オレンジ・黄・黄緑・緑・青・紫)

富山ライトレール

**ポートルムチョコロQ**／各1,080円

立山の白を基調に7色のアクセントカラーを配した次世代型路面電車をチョコロQに。手のひらサイズながらもリアルなできばえ。



90

全7色(赤・オレンジ・黄・黄緑・緑・青・紫)

富山ライトレール

**ポートルム消しゴム**／各270円

ポートルムがかわいい消しゴムが登場。余白のスリップを切って使えば、使いながらよりリアルなポートルムに仕上がります。

NEW トヤマカード100



91

見本はトヤマカード50の一部です

富山県いきいき物産

**富山県産品「トヤマカード」**

NEW **トヤマカード100**／10,800円(16種類) **トヤマカード50**／5,400円(26種類) **トヤマカード35**／3,780円(23種類)  
**トヤマカード25**／2,700円(22種類)

富山県のお土産をセレクトした「トヤマカード」は、受け取った方のお好みに合わせて選べるギフトカード。必要なときに必要な商品を富山から届けてもらえるので、お中元、お歳暮、返礼品、イベントの記念品などはもちろん、ご自宅用のお土産にも最適。



## 新しい富山の鼓動

北陸新幹線開業に伴い、  
富山の新しい見どころも増えてきています。  
これまで以上に魅力あふれる富山に  
ぜひ遊びに来てくださいね。

### 富岩運河環水公園

#### 緑あふれる水辺の公園

JR富山駅北口から徒歩10分圏内にある水と緑に囲まれた親水文化公園。9.7haにも及ぶ豊かな水辺の空間は、富山の自然と富岩運河の歴史を活かして作られている。公園全体と立山連峰を一望できる天門橋(てんもんきょう)、泉と滝の広場、野外劇場のほか、「スターバックスコーヒー」や坂井宏行シェフ監修のフレンチレストラン「ラ・シャンス」などもある。また、環水公園から中島閘門(なかじまこうもん)を通り、岩瀬を結ぶ運河クルーズ「富岩水上(ふがんすいじょう)ライン」も楽しめる。



富山市港入船町 ☎076-444-6041(パークセンター)  
※終日開放 <http://www.kansui-park.jp/>  
富岩水上ラインについては  
富岩船舶 ☎076-482-4116 <http://fugan-suijo-line.jp/>

## TOYAMA HOT TOPICS

### ● 富山県民会館



#### 富山の“顔”となる拠点

北陸新幹線の開業に合わせ、にぎわいの創出や文化振興の中核拠点として魅力的な施設に生まれ変わった「富山県民会館」。館内にはホールや展示施設のほか、全国で4店舗目となるD&D DEPARTMENT直営店も併設している。

富山市新総曲輪4-18  
☎076-432-3111  
<http://www.kenminkaikan.com/>

### ● TOYAMAキラリ



#### 「ガラスの街とやま」のシンボル施設

富山市が進めてきた「ガラスの街とやま」の集大成として、2015年8月に中心市街地にオープン。設計は隈研吾氏。ガラス美術館は2～6階南側に入り、現代ガラス美術を中心に展示。カフェとミュージアムショップもある。3～5階北側は市立図書館本館。

富山市西町5-1  
☎076-461-3100(富山市ガラス美術館)

### 移転新築 富山県立近代美術館



#### 20世紀アートとデザインを体感できる美術館へ

ピカソ、ミロなど世界的名画やポスターコレクションなどを展示。2017年富山駅に近い富岩運河環水公園に移転オープン。「オノマトペの屋上」には、「ふわふわ」「ぐるぐる」など、グラフィックデザイナー佐藤卓氏がデザインしたこれまでにない楽しい遊具が揃う。

富山市西中野町1-16-12  
☎076-421-7111(富山県立近代美術館)



The Most Beautiful Bays in the World

## 世界に誇る美しい富山湾へ



富山湾は2014年10月18日、「世界で最も美しい湾クラブ」への加盟が決まりました。

本部をフランスに置くこのクラブは、湾を活用した観光振興と資源の保全を目的に設立された組織です。

現在、世界遺産のフランス・モンサンミッシェル湾やベトナム・ハロン湾のほか、

アメリカ・サンフランシスコ湾など、世界の選ばれた38湾が加盟しています。

海越しに広がる3,000m級の立山連峰の大パノラマ、毎年観測される蟹気楼、

埋没林やホタルイカといった珍しい生態系、「天然の生け簀」と呼ばれる水産資源といった

富山湾の魅力や環境が守り続けられていることが高く評価され、加盟に繋がりました。

氷見・瀧浦海岸からの立山連峰

### 富山湾の主な魅力をご紹介します！

#### ホタルイカ群遊海面(国指定特別天然記念物)



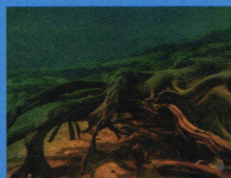
富山湾に春の訪れを告げるホタルイカ。3月下旬頃から4月中の未明、無数のホタルイカが砂浜に打ち上げられ、波打ち際で青白い光を放つ「ホタルイカの身投げ」と呼ばれる珍しい光景が見られる。

#### 蟹気楼



大気中の温度差により光が屈折を起こし、遠方の風景などが延びたり、反転した虚像が現れたりする自然現象「蟹気楼」。魚津は江戸時代以前から蟹気楼の名所として知られている。

#### 魚津埋没林(国指定特別天然記念物)



約2,000年前、片貝川の氾濫によって流れ出た土砂が杉の原生林を埋め、その後海面が上昇し、現在の海面より下になったと考えられている。埋没林は、過去の実態を推定する貴重な資料でもある。

#### 天然の生け簀 富山湾鮭



その特殊な地形から、多彩な海の幸に恵まれた富山湾。漁場と漁港が近いため、水揚げされる魚の鮮度は抜群。「富山湾鮭」で「天然の生け簀 富山湾」の旬の地魚を堪能したい。