

# 富山 越中

# 幸のこわけ

多彩な富山の味覚を選ぶ楽しさ。  
贈って喜ばれ、もらってうれしい  
ちょっと手軽な食べきりサイズ、  
「越中富山 幸のこわけ」。



**しろえび姿千し** 川口食品  
**旨味まるごと。富山湾の宝石。**  
富山湾の宝石と称される希少なしろえびを、水揚げされたその日のうちに手早く干して旨味を凝縮。素材本来のおいしさが際立つ一品です。  
●おつまみに●おやつに●お料理の具材に  
※かき揚げ、ピザやお好み焼きのトッピングにも



**ほたるいか燻製** (有)カネツル砂子商店  
**旨味たっぷり。富山湾輝きの使者。**  
富山湾で捕れたほたるいかだけを使用し、新鮮なまま独自の製法でスモークしました。噛むほどに濃厚な旨味が口いっぱいに広がります。  
●酒の肴に●ご飯のおかず



**おむすび黒とろろ** (有)道正昆布  
**富山のおむすび用ふりかけの定番。**  
旨味と酸味の絶妙なバランスがご飯をおいしくする黒とろろ。昆布消費全国トップクラスの富山では、毎日の食卓に欠かせない一品です。  
●ご飯のおともに  
※あったかご飯やおむすびに



**幻魚せんべい** (有)田中商店  
**サクサクいただく、魚のコラーゲン。**  
コラーゲンを含んだ富山湾特有の魚幻魚(げんげ)と、刺身昆布を練り合わせた、口当たりの軽やかなせんべい。  
●おやつ、お茶うけに●おつまみに



**薄氷** (株)五郎丸屋  
**張りつめる氷に想を得た、伝統銘菓。**  
富山産新大正米使用の薄焼き煎餅に、上質な和三盆糖を独自の製法で塗布。薄氷が溶けていくかのような繊細な口溶けと上品な甘さ楽しめます。  
●お茶席でのおもてなしに●お茶うけに



**もろみ豆** 島川製鮎(株)  
**葉の富山で生まれた豆菓子。**  
炒った富山産大豆に自然製法の麦芽飴ともろみ醤油を回しかけ、精衣錠と同じ製法でコーティング。カリッとした歯ごたえ、香ばしさ、程良い甘さが持ち味。  
●おやつ、お茶うけに



**木の葉まころん** (有)田村萬盛堂  
**「木の葉石」を模した、香り高い焼き菓子。**  
アーモンドを贅沢に使い、黒胡麻といっしょにこんがり焼き上げた香ばしいお菓子。県の天然記念物、木の葉の化石をモチーフに考案されました。  
●おやつに、お茶うけに



**麦芽水飴** 島川製鮎(株)  
**売薬さんの思いやりを今に伝える。**  
薬の苦味をやわらげるため、かつて売薬さんが全国に配った水飴。昔ながらの製法を守り、麦芽とでんぷんを使用。体にやさしい自然な甘さです。  
●お飲物の甘味に●お料理に●トースト、ホットケーキに



**極上北前昆布** (株)四十物昆布  
**羅臼昆布の旨味をそのまま味わう。**  
北前船交易が盛んな頃に届けられた、北海道の中でも極上とされる羅臼昆布。郷土料理に取り入れてきた富山ならではの深い旨味をお楽しみください。  
●おやつに●おつまみに  
※焼酎に入れると、飲み心地まるやかに



**素干し糸するめ** (株)四十物昆布  
**手軽に楽しむ、北海の味覚。**  
北海の名産、松前漬けにも使われるスルメイカ。噛めば噛むほど、素干しならではの自然な旨味が口いっぱいに広がります。  
●おやつに●おつまみに



**山の幸昆布はじめ** ふれあい物産センター林林  
**海の幸と山の幸が織りなす味わい。**  
地元の山で摘んだ、すす竹、わらび、山ぶきを昆布でしめ、滋味あふれる味わいを引き出しました。昆布王国富山ならではの素材な郷土料理。  
●酒の肴に●ご飯のおかず  
※昆布は刻んでポン酢やお醤油につけて



**吟醸風の盆** 福鶴酒造(有)  
**越中八尾「おわり」の風情に酔う銘酒。**  
山田錦を60%まで磨き、三キメートル級の山々がもたらす水で仕込んで低温長期熟成。米の旨味がしっかり感じられる芳醇な味わいが特徴です。  
※冷やして飲めばふくよかな吟醸香、軽妙なあと口がとっても楽しめます



**うま辛昆布みそ** 旭醤油味噌(株)  
**辛味と旨味がマッチしたおかずみそ。**  
富山産大豆を原料として仕込んだ調理みそ。唐辛子をほどよく効かせ、昆布の旨味をプラスしました。昆布王国富山ならではののみそです。  
●ご飯のおともに●野菜にそのままつけて  
※胡瓜和えやもつ鍋とも好相性



**なめ茸子漬け** (株)こん六水産  
**とろけ合う、滋味あふれる山海の幸。**  
茗わかめ、えのき茸、わらびなどの山菜に魚卵を混ぜ合わせ、古くから伝わる子漬けに。素材の味や食感を生かし、少々ピリ辛な味付けに仕上げました。  
●酒の肴に●ご飯のおかず  
※冷や奴のトッピングや和え物にも



**福わけ鯛** (有)女徳商会  
**福を分ける、富山の細工かまぼこ。**  
結婚式の引き出物に欠かせない鯛の細工かまぼこ。素材、製法、味わいはそのままに、ミニサイズに仕上げました。めでたさを伝える一品です。  
●酒の肴に●ご飯のおかず  
※そのまま切って食べられます  
※乾くと風味も格別



**ぶり大根寿し** 三和食品(株)  
**豊かな自然と風土が育む伝統食。**  
コリコリした歯ごたえの大根に、プリの切り身を挟み、こうじて漬けて低温醗酵させました。三位一体で醸し出される豊かな風味をお楽しみください。  
●酒の肴に●ご飯のおかず  
※白ワインとも好相性



**いか黒作り** (有)小島屋  
**富山ならではの、いか黒入り塩辛。**  
新鮮なスルメイカを塩とわたであえ、いか墨を加えてコクとまろやかさを出した富山ならではの塩辛。いかの旨味が存分に味わえます。  
●酒の肴に●ご飯のおかず  
※いか墨パスタなど、イタリアン料理にも



**ほたるいか粕漬** かね七(株)  
**コクと旨味があふれ出る、熟成の味。**  
大吟醸の酒粕に、新鮮なほたるいかをまるごと漬け込みました。熟成とともにまろやかになり、芳醇な香りを漂わせた深い味わいに。  
●酒の肴に●ご飯のおかず



**にしん昆布巻** フジ七食品工業(株)  
**生かし合う旨味。北の恵みの代表格。**  
良質な昆布で脂ののったにしんを巻き、じっくり炊き上げたやわらかな昆布巻。小ぶりながらも個性抜群の旨味が、口いっぱいに広がります。  
●酒の肴に●ご飯のおかず●お弁当に



**刺身の昆布はじめ** (株)横清  
**北前船交易がもたらした郷土料理。**  
淡白なサス(カジキマグロ)に良質な昆布の旨味を染み込ませ、熟成の味わいに。刺身とはひと味違うおいしさをお楽しみください。  
●酒の肴に●ご飯のおかず  
※昆布と一緒に食べるとまた格別

お中元やお歳暮、ちょっとしたご贈答に。組み合わせが楽しい、ギフトボックスをご用意しております。  
※本カタログの掲載商品は、予告なく変更する場合があります。

富山 越中  
幸のこわけ

●越中富山お土産プロジェクトに関するお問合せ先  
富山県総合デザインセンター  
〒939-1119 富山県高岡市オフィスパーク5番地  
TEL 0766-62-0510  
E-mail osusowake@toyamadesign.jp

●商品・販売に関するお問合せ先  
富山県いきいき物産株式会社  
「越中富山 幸のこわけ」係  
〒930-0002 富山県富山市新富町1-2-3 CiC5F  
TEL 076-444-7160 FAX 050-3737-6959

詳しい商品情報はこちら!  
越中富山 幸のこわけ 検索  
<http://osusowake.toyamadesign.jp>

富山には、多彩な食材を巧みに生かす文化がある。北前船交易がもたらした北海の恵は、古くから庶民に重宝され、昆布はじめを代表に、様々な昆布料理が、今も親しまれる。かまぼこ、発酵食品、和菓子など、富山の自然が育む恵まれた食材を慈しむ心、伝統に培われた先人の技と知恵は、郷土の食文化として受け継がれている。



三千メートル級の峰々が連なる北アルプス、立山連峰。雪解け水は豊かな流れとなって下り、大地を潤しながら深海千メートル、天然の生け簀といわれる漁場、富山湾へと注ぐ。標高差四千メートルの中で繰り広げられる自然の営み。深山の恵み、大地の実り、海の味覚。四季折々の産物が、人々に富山ならではの味わいをもたらしてくれる。



富山からは、婚礼の引出物「鯛の細工かまぼこ」をご近所や知人に切り分けて配り、ともに晴れの日のめでたさを分かち合う「おすそわけ」の習慣が今も色濃く根付いています。人の喜びを自分のことのように重ねるやさしさ、人を思いやる細やかな気配り。心あたたかな風習は、見えない糸で人々の幸せをつなぎます。「越中富山 幸のこわけ」は、豊かな海と山に恵まれた風土や食文化、職人の技に育まれる富山の幸の数々を「おすそわけ」のかたちと心でお届けし、贈る人、贈られる人を郷土色あふれる美味しさで結びます。

富山から、幸せ届けるおすそわけ。

富山県



標高差四千メートルの大自然に育まれる、富山の幸。



風土に根付いた味覚を生み出す、伝統の技と知恵。

