



全部ハズレなし！編集部がオススメする

ご当地の美味しいお土産ベスト10 【富山県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」ベスト10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください

<http://www.jalan.net/news/article/93854/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：富山県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

北陸新幹線の開通も記憶に新しい富山県。黒部峡谷、砺波のチューリップなど魅力的な場所がたくさんあります。お土産ベスト10は日本海の恵みを活かした加工食品、富山の薬売りの文化にちなんだお菓子など、バラエティ豊かなラインアップとなりました。



鱈寿司 ますのすし（一重）1,400円（1個）／販売元：ますのすし本舗 源

曲げ物の器（わっぱ）に笹を敷き、味付けした鱈の切り身と酢飯を詰めた押し寿司。神通川の鱈を使った郷土料理で、起源は江戸時代に遡る。鱈と笹の鮮やかな色彩と香りが調和し、味わい深い。



しろえび紀行 1,080円（2枚×18袋入）／販売元：日の出屋製菓

富山湾のしろえびと富山県産米を使ったおせんべい。富山湾は日本唯一のしろえび漁場。香ばしく、しろえびの風味がよく出ている逸品で、富山の海の恵みを手軽に味わえる。



細工かまぼこ お祝いセット3,510円（1個）／販売元：尾崎かまぼこ館

富山湾で多種多様な魚が獲れることから、独自のかまぼこ文化が育まれてきた富山県。細工かまぼこは、すり身を鯛、鶴亀、松竹梅などに成形し装飾したもの。かまぼこは思えないほど芸術的。



富山ブラック黒醤油ラーメン 「黒」2,676円（8食）／販売元：富山ブラック麺家いろは

富山県富山市中心部で生まれたご当地ラーメン。旨味成分を多く含み、塩分を控え目にするという独特の製法で作られた超濃厚な魚醤を使い、塩辛そうな見た目と裏腹に、あっさりとした味わい。

5



甘金丹 (かんこんたん)

1,296円 (8個) / 販売元: リブラン

しっとりふわふわのスポンジ生地の中になめらかに炊き上げた濃厚カスタードクリームがたっぷり入った蒸し菓子。富山の菓売りを思い出させるレトロなパッケージとネーミングもご当地感満点。

6



月世界

486円 (1本) / 販売元: 月世界本舗

新鮮な鶏卵、和三盆糖、寒天、上質な白双糖を煮詰めた糖蜜を合わせて乾燥させた上品な和菓子。口に入れるとほろり、しゅわーっと溶けてしまう不思議な食感がクセになる。

7



反魂旦 (はんこんたん)

1,080円 (20個) / 販売元: 美都家

チョコとココア入りの生地で白手亡のこし餡を包んだ焼饅頭。越中売菓(富山の菓)「反魂丹」の菓玉を模していて、菓売りの行商が子どもたちに配ったのに似ない、昔懐かしい紙風船も付いている。

8



とこなつ

972円 (12個入) / 販売元: 大野屋

希少な「備中白小豆」餡を求肥で包み、和三盆糖を雪に見立てて振りかけた餅菓子。口に入れると和三盆糖がすっと溶け、次に白小豆独特の上品な香りが口いっぱい広がる。

9



鮭蒲

1,702円 (2本入) / 販売元: 河内屋

かまぼこに寿司ネタを載せた「鮭蒲」。独自のかまぼこ文化が根付く富山県で、新しい付加価値のあるものができないかと試行錯誤の末、誕生。紅鮭、アナゴ、甘エビなどが載ったビジュアルは鮭そのものだ。

9



鹿の子餅

1,512円 (10個) / 販売元: 富山不破福寿堂

富山県産新大正餅米と新鮮な卵白を原料に北海道産密漬け金時豆を子鹿の模様にあしらった生菓子。ふんわりと柔らかく、口の中にいれるとすーっと溶けるような軽さが特徴。



『関西・中国・四国
じゃらん』編集長
長田 佳子

「鱒寿司」は様々な種類があり、パッケージも個性的。食べ比べて、お気に入りを見つけみてください。「天然の生け簀」と言われる富山湾で採れる「白えび」はJR富山駅「きときと市場」と「マルシェ」の「白えび亭」でどうぞ。同施設では「富山ブラックラーメン」も味わえ、お土産も購入できて便利です。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>