

「富山県」美食観光ニュースレターVol.1 (冬号)

～1年で最も食材が美味しくなる富山の冬の味覚をご紹介～

富山県は、2015年3月の北陸新幹線開業以降、特に「食」のイメージが全国的に浸透しており、富山への旅行の目的や満足度(※1)に繋がっています。最近では、2018年10月に本格デビューした新しい富山のブランド米「富富富(ふふふ)」が好調な売れ行きを示していますが、今が旬の富山県産紅ズワイガニの新ブランド「高志の紅ガニ」の発信強化、富山県の食のブランドブック「富山delicious」発行など、『富山県=食』のイメージ向上を推進しています。冬の味覚のシーズンを前に、県内各地域(県広域、魚津市、黒部市、朝日町、入善町、氷見市、射水市)の旬の食材をご紹介します(※2)。

(※1)週刊ダイヤモンド「都道府県イメージ調査2016年(魚の県1位)」、ブランド総合研究所「地域ブランド調査2017(食事がおいしい県5位)」、(公社)とやま観光推進機構「富山旅行の目的調査2017(食事1位)」、じゃらんリサーチセンター「じゃらん宿泊旅行調査2018(地元ならではの美味しい食べ物5位)」
(※2)平成30年度新旅行造成市町村タイアップ事業((公社)とやま観光推進機構主管)に参画する市町の情報を発信します。

【富山県(広域)】

●天然の生け簀(いけす) 富山湾の旬のネタ「富山湾鮓」

～旬のネタを2,000円～3,500円で提供するおもてなしメニュー～

冷たい日本海固有水の上に暖流が流れ込み、立山連峰の山々から豊富な栄養分が流れ込む富山湾。多種多様な魚介類の格好の住処となっており、漁場が漁港から近いため、鮮度抜群の魚が市場に出されます。

「富山湾鮓」は、旅行者へのおもてなしメニューとして、富山湾で水揚げされる旬のネタを提供店のこだわりとともに手頃な価格で提供しています。



【富山湾鮓セットメニュー 概要】

- 提供店：53店舗(県内広域)
- 価格：2,000円～3,500円(税別)
- 内容：富山湾の新鮮な海の幸(1セット10貫)
※シャリは富山県産米を使用、富山らしい汁物付き
※不漁時は事前説明の上、他地域のネタを提供

■詳細：「富山湾鮓」公式サイト <http://www.toyamawan-sushi.jp/>

【魚津市(東部)】

●食のまち、魚津。食通が足繁く通う「魚津駅前飲食店街」

～魚津名物「魚津バイ飯」、魚津ブランド魚「幻魚(ゲンゲ)」「寒八ギ」を堪能!!～

魚津市は、立山連峰から富山湾の高低差3,400mが25kmの奥行きに収まり、その水循環が海を豊かにし、種類豊富な魚介類が水揚げされます。

「魚津駅前飲食店街(通称:柿の木割り)」は、半径500mの範囲に200店以上の飲食店が集積し、地魚、地酒、魚津名物「バイ飯」等が楽しめます。また、同飲食店街から「ミシュランガイド富山石川(金沢)2016特別版」に8店舗が掲載され(市内10店舗)、全国の若手料理人のコンテスト「RED U35」で入賞する料理人が複数輩出されるなど、昨今、「食のまち、魚津」として注目を集めています。



【魚津駅前飲食店街 概要】

- エリア：魚津駅前商店街(通称:柿の木割り)
- 店舗種別：寿司、割烹/居酒屋、食事処、焼き鳥、洋食、焼肉、中華
- 交通：あいの風とやま鉄道「魚津駅」、富山地方鉄道「新魚津駅」より徒歩わずか
北陸自動車道「魚津IC」から車で約7分

■詳細：魚津市観光協会公式サイト <http://www.uozu-kanko.jp/>

【本件の報道関係者からのお問合せ先】(写真素材、情報提供、取材先コーディネーションなど)

富山県市町村タイアップ観光PR事務局 担当:大津 TEL:070-5075-3230、E-mail: ohtsu@strike-pr.com

【黒部市（東部）】

● 地元漁協直営、地魚のセレクトショップ魚の駅「生地(いくじ)」

～買う・食べる・体験する、富山湾の地魚を楽しむ情報発信拠点～

JFくろべ漁協直営・魚の駅「生地」は、黒部川扇状地の生地港内にあります。鮮魚や加工品を販売する「とれたて館」は、都市圏には出荷されない種類の地魚が所狭しと並び、まさに魚のセレクトショップのようです。店内で買った刺身や煮魚等を食べられる席もあります。別棟「できたて館」は、地魚料理の炭火焼レストランと寿司店（完全予約制）が営業しています。また、毎月1回(土曜)、魚の達人が指導する「魚のさばき方教室」は、親子で参加できる人気講座です（要予約）。



【魚の駅「生地」概要】

- ・営業：とれたて館（9:00～18:00）、できたて館／炭火焼レストラン「航海灯」（11:00～15:00）、寿司居酒屋「番家」（17:00～22:00/完全予約制） ※定休日：水曜
- ・交通：北陸新幹線「黒部宇奈月温泉駅」、あいの風とやま鉄道「黒部駅」「生地駅」より、バスで25分～30分

■ 詳細：魚の駅「生地」公式サイト <http://www.jf-kurobe.jp/sakananoeki-ikuji/>

【朝日町（東部）】

● 富山県最東部の町のヒスイ海岸沿いにある「たら汁街道」

～夫の漁の帰りを待つ女房が浜辺で作った漁師メシが発祥の郷土料理～

富山県最東部・朝日町の宮崎・境海岸（ヒスイ海岸）近くの国道8号線沿いは「たら汁街道」と呼ばれていて、約2kmの距離に「たら汁」提供店が多く点在しています。地元の漁師メシが発祥の「たら汁」は、ぶつ切りにしたスケトウダラを頭の方から内臓の肝まで鍋に入れて煮る味噌汁で、たらからしみ出すダシの風味を味わいます。週末には県内外から多くのリピーターが「たら汁街道」に集まります。人気テレビ番組「秘密のケンミンSHOW」で紹介されたことで全国的にも知られました。



【たら汁ストリート 概要】

- ・提供店：9店舗（国道8号線沿い）
※飲食店7店舗・宿泊施設2店舗（2018/11現在）
- ・交通：あいの風とやま鉄道「越中宮崎駅」から徒歩（5分～15分位）
北陸自動車道「朝日IC」から車で約15分

■ 詳細：「朝日町観光」情報サイト <https://www.asahi-tabi.com/>

【入善町（東部）】

● 一年中新鮮な牡蠣が味わえる駅前商店街「にゅうぜん街中オイスターロード」

～水深384mの海洋深層水で仕込み、安心安全&まろやかな旨味が特徴～

入善町は黒部川扇状地にある名水の町として知られています。また、沖合約3km、水深384m以深の海底に、栄養に富んだ深層水“日本海固有水”が多く存在しています。入善町にはこの深層水で牡蠣を浄化して、一年を通じて全国50産地の牡蠣を出荷する「海洋深層水牡蠣センター」があります。入善駅前商店街の食事処や居酒屋、料亭等で各店舗オリジナルの牡蠣料理を提供する「にゅうぜん街中オイスターロード」は、いつでも旬の牡蠣が味わえるスポットです。



【にゅうぜん街中オイスターロード 概要】

- ・提供店：21店舗（入善駅前商店街を中心に）※前日まで要予約
- ・交通：北陸新幹線「黒部宇奈月温泉駅」からバス（入善新幹線スカイライナー）で約15分
あいの風とやま鉄道「入善駅」から徒歩（周辺）、北陸自動車道「入善スマートIC」から車で約10分

■ 詳細：「入善町観光物産協会」公式サイト <http://www.nyuzen-kanko.jp/>

【本件の報道関係者からのお問合せ先】（写真素材、情報提供、取材先コーディネーションなど）

富山県市町村タイアップ観光PR事務局 担当:大津 TEL : 070-5075-3230、E-mail : ohtsu@strike-pr.com

【氷見市（西部）】

●「富山湾のブリ」シーズン到来！最高級ブランド魚「ひみ寒ぶり」

～氷見市内35店舗で展開する「第7回 ひみぶりフェア」開催！～

富山湾の冬の味覚を代表し“富山湾の王者”と称される「富山湾のブリ」。

なかでも、富山県西部の氷見漁港で水揚げされる「ひみ寒ぶり」(※)は、最高級のブランド魚として全国的に有名です。

氷見市内では、12/1～2/28の間、宿泊施設や飲食店(計35店舗)で、ぶりの刺身、ぶりしゃぶ、ぶり大根など、各店独自のぶり料理を提供する「第7回 ひみぶりフェア」が開催されます。来年1/20には「氷見漁港場外市場ひみ番屋街」で、ブリ解体ショーなど特別イベントも開催されます。

(※) 氷見漁港で水揚げされる重さ6kg以上のブリ（平成30年度基準）



【ひみぶりフェア 概要】

- ・期間：平成30年12月1日～平成31年2月28日 ※ブリの水揚げがなくなり次第終了
 - ・場所：氷見市内の宿泊施設、飲食店（参加店35店舗）
 - ・交通：JR氷見線「氷見駅」より（参加店による）
- ※ひみぶりフェア開催期間中でも、必ずしも「ひみ寒ぶり」を提供するわけではありません。ひみ寒ぶりは天然のため、水揚げが少ない場合もございます。ひみ寒ぶり終了宣言後、または水揚げがなかった場合は、良質なブリを提供いたします。

■詳細：「ひみぶりフェア」特設サイト <http://www.kitokitohimi.com/site/tokusetsu/>

【射水市（西部）】

●昼セリ見学&かに小屋ツアーで体験する「高志(こし)の紅(あか)ガニ」(※)

～昼セリで紅ズワイガニの絨毯を見学した後、茹でたての紅ズワイガニを食す～

毎年9月1日、富山湾の各漁港では、紅ズワイガニ漁が解禁されます(翌年5月迄)。

射水市の新湊漁港では、水揚げされたばかりの紅ズワイガニが、市場の床一面を赤く絨毯の様に染める光景が見学できる、全国でも珍しい「昼セリ」があります。

昼セリ見学後は、市場近くの「新湊かに小屋」で、仕入れ直後に茹であげた「紅ズワイガニ」や、漁師風のカニ鍋を堪能できます（要予約）。

(※) 高志の紅ガニ：富山県産の紅ズワイガニの新ブランド



【昼セリ&新湊かに小屋 概要】

- ・営業：9月～5月／昼セリ(13:00～13:30) かに小屋(13:00～15:00) ※定休日（水・日）
- ・施設：新湊漁港&新湊かに小屋（射水市八幡町1-1100）
- ・交通：万葉線「東新湊駅」から徒歩10分
各線「富山駅」から観光路線バス（富山ぶりにバス）で「新湊きつととき市場」まで約45分
- ・備考：施設毎の申し込みも可能ですが、「昼セリ見学」&「かに小屋」ツアーのお申込みがお勧めです。

■詳細：「新湊かに小屋」公式サイト <https://shinminato-kanigoya.jp/>（ツアー予約可）

【その他】

●富山県の食のブランドブック「富山delicious」発行

現在、「富山delicious～絶景とグルメを愉しむ富山旅～」を、都内アンテナショップ（日本橋・有楽町）、都営地下鉄線(10駅)など首都圏ほか都市圏、北陸で無料配布・設置中。富山県観光公式サイト「とやま観光ナビ」内でも公開中です。

■詳細：富山県観光公式サイト「とやま観光ナビ」内特集ページ
https://www.info-toyama.com/toyama_delicious/

●「富山県」美食観光ニュースレターVol.2（春号）

来年2月（予定）、富山県東部地区（富山市、滑川市、上市町）及び、富山県西部地区（高岡市、砺波市、南砺市、小矢部市）の食材や食文化を紹介する、「富山県」美食観光ニュースレターVol.2（春号）を発行します。



【本件の報道関係者からのお問合せ先】（写真素材、情報提供、取材先コーディネートなど）

富山県市町村タイアップ観光PR事務局 担当:大津 TEL : 070-5075-3230、E-mail : ohtsu@strike-pr.com