

新高岡駅

富山駅

黒部宇奈月温泉駅

2023年11月時点
じゃらんnet
観光ガイドの口コミ数・
評価点を参考

旅行者が選んだ!

Gourmet & Bay Toyama Bay GUIDE



富山湾

とやまのグルメと

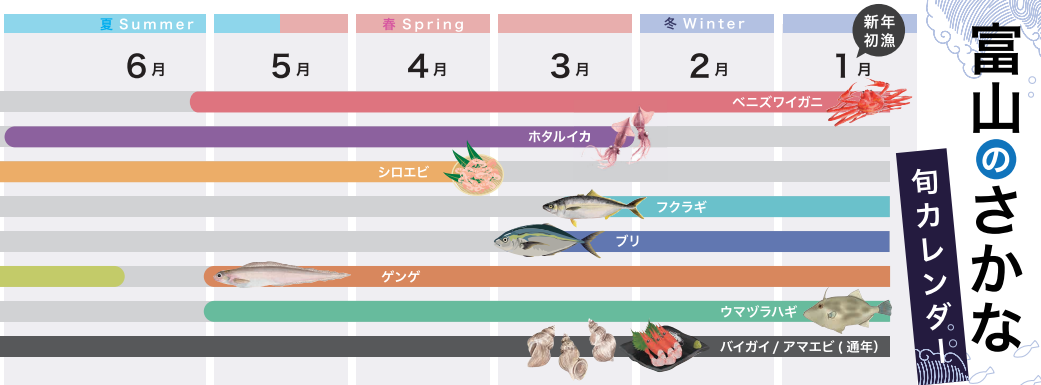
Toyama Bay

富山湾

感動的に旨い魚が食べられる、その理由。



漁場として理想的な環境に恵まれている「富山湾」。3,000m級の峰々が連なる雄大な立山連峰から流れる雪解け水、栄養豊富な河川水や湧水が海に流れ込み、魚介の良質な餌となるプランクトンを育んでいる。また、富山湾は、日本屈指の深さのある湾でもあり、海底の上層を温かい対馬暖流水、深層を冷たい日本海固有水が占める影響も加え、水質・海水温の違いが海中内で生じており、一年中ハラエティ豊かな魚介が集まり水揚げされる。さらに、漁場から漁港への近さが獲れたての鮮度を高めている。「天然のいけす」と呼ばれる所以である。



富山のさかな

旬カレンダー

春・夏・秋におすすめ旬の「富山湾鮓」ネタ (一例) ※店により提供されるネタは異なります



ホタルイカ 本マグロ(クロマグロ) シロエビ トビウオ シロエビ(にぎり) マサバ サヨリ
ノドグロ(アカムツ) クロムツ シロギス サクラマス マアジ バイガイ サワラ



Toyama Bay Sushi

天然の生け簀
富山湾鮭



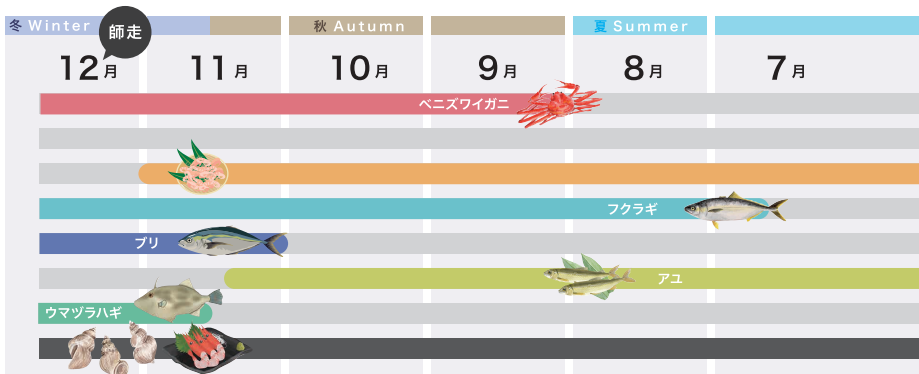
写真は富山湾鮭一例

富山県内の「富山湾鮭」提供店はこちら



富山湾鮭
日本でも唯一無二の地形と潮の流れを作り出している富山湾(天然のいけす)から水揚げされた、鮮度抜群な魚介は、市場から店へ直送される。その時期に一番おいしい、富山湾で獲れる旬の食材を100%使った「富山」に来た方だけが堪能できる「贅沢な鮭」。それが「富山湾鮭」である。春夏秋冬、訪れる季節に応じた旬のネタのうまさや富山県産米のシャリが際立たせる。富山県各市町村の店で堪能しよう。

本冊子で紹介している魚介以外にも、富山県では豊富で新鮮な魚介が一年中食べられる。また、気候や気温の影響により、漁獲時期が変更になったり、不漁になったりするケースもあるため、訪問店でおすすめのネタを聞いてみよう。



秋・冬・春 におすすめ旬の「富山湾鮭」ネタ (一例) ※店により提供されるネタは異なります



- メジマグロ(中トロ)
- スズキ(昆布締め)
- アマエビ
- ベニズワイガニ
- 本生ズワイガニ
- ガンドブリ
- ブリトロ
- ヒラメ(昆布締め)
- カキ
- 香箱ガニ
- カワハギ (ウマツラハギ)
- タチウオ
- エビミソ
- キジエビ



これは
食べて
おきたい!

富山湾を代表する

海の幸

4大ブランド

こし あか 高志の紅ガニ

＼ベストシーズン／

例年9月頃から翌年5月頃



富山湾の深層水で育ち引き締まった身、一定の規格を満たした富山県産の紅ズワイガニ。富山発祥の「かごなわ漁法」で捕獲される。蟹身の甘さ、口の中でとろけるやわらかさは絶品。

かん ひみ寒ぶり

＼ベストシーズン／

例年11月頃から翌年1月頃



「ひみ寒ぶり」は、判定委員会が決定した期間中に富山湾の定置網で捕獲し、氷見魚市場で競られたブリだけに付けられるブランド。鮮度が光る刺身や寿司はもちろん、「ぶりしゃぶ」や郷土料理「ぶり大根」もおすすめ。



ホタルイカ

＼ベストシーズン／

例年3月頃から6月頃



富山湾特有の海底地形がホタルイカ漁に適しており、また漁場から漁港までが近いため、鮮度の高い良質なホタルイカが水揚げされる。魚体が傷つきにくい定置網によるホタルイカ漁は全国でも富山だけ。

シロエビ

＼ベストシーズン／

例年4月頃から11月頃



「富山湾の宝石」とも呼ばれているシロエビで、漁業が成り立つほど水揚げされているのは富山湾だけ。漁港から直送され、鮮度抜群で味わえる。独特のとろりとした食感と上品で濃厚な甘みが特徴。



大岩そうめん

出汁と一緒に食べる、つゆまで飲みほせる、流れるように美しく盛り付けられた上市町の名物そうめん。お店によってこだわりが違う、麺や出汁の味わいを楽しもう。

まだまだある！

富山県のご当地グルメ

とやまの
グルメ情報



詳しくはこちらをスキャン

富山ブラック ラーメン

終戦後、労働者の塩分補給のため、醤油を煮詰めて濃くしたラーメンを作ったことがきっかけで生まれたといわれている、醤油ベースの富山県のご当地ラーメン。



麺

氷見のうどん

手打ち・手延べ特有のなめらかさ、つるりとした喉ごしとコシの強さ。冬は温かく、夏は冷たく、どちらで食べても美味しい。





地酒

「水が旨い」、「米が旨い」からこそ、「酒が超旨い」富山県。富山県内には、19の酒蔵があり、富山の味覚にぴったりの地酒が飲める。

酒



しんそうすい

深層水仕込カキ

富山県・入善町沖から汲み上げられる入善海洋深層水に營養・浄化されたブランドカキ。大ぶりでありぶりの身、旨味も濃厚、瑞々しくて美味しい。

肴

昆布締め

江戸時代、北前船が運んできた北海道の昆布と、富山湾で獲れる魚、質の高い素材を組み合わせて、富山県独自の食文化から誕生した。昆布が素材の余分な水分を吸収し、さらには旨味を染み込ませている。



ひみ 氷見牛

肉質・鮮度・脂肪交雜の三拍子そろった逸品。肉質等級の判定基準でも、上位等級（A4ランク以上）が全体平均で85%を超える質の高さ。

肉

とやまの
グルメ情報



もっと知りたい!

詳しくはこちらをスキャン



しょうがゆ

庄川の鮎

飛驒の山々から流れ出る、良質なプランクトンを含んだ清流・庄川で育った上質な天然鮎。



バイ飯

うまっ
魚津市の郷土料理。バイ貝をとる漁業者が隋いで作って家で食べていた「漁師飯」で、バイ貝と煮汁、米を土鍋でじっくり炊き上げる。ご飯に貝の旨味がたっぷり染み込んだ至高の味わい。



ます寿司

江戸時代から受け継がれる富山の名産。塩漬けや酢で締めた桜鱈(サクラマス)を酢飯と合わせ、若笹で包んだ押し寿司。発酵食なので、時間が経つほど熟成し、味わいも香りも増していく。



イミズスタンカレー

いみず
射水市エリアでパキスタン・インド出身シェフが提供する、現地スタイルの本格的な料理は、近年「イミズスタンカレー」と呼ばれており、全国のカレーファンの中で話題沸騰中。



黒部ダムカレー

ライスは黒部ダムの特徴を模したアーチ形に盛り付け、ヒレカツは湖上に浮かぶ遊覧船をイメージしたご当地タイ風グリーンカレー。黒部ダムレストハウスで食べられる。



たら汁

スケソウダラの身・頭・肝・白子・真子など、一匹まるごと使って、豪快に味噌で煮込む。濃厚な味わいで栄養満点な朝日町の名物料理。冬は体が芯まで温まる。



伝統

かまぼこ

富山湾で豊富に獲れる新鮮な海の幸と伝統の職人技で、富山県独特のかまぼこ文化が発展。富山県の伝統的なうずまき模様のかまぼこは、昆布や赤いすり身が巻かれていることも特徴。



ほう おん こう

報恩講料理

親鸞聖人の命日に営まれる法要で提供される、おもてなし料理。地元で採れた山菜や、縄で縛っても崩れない「五箇山豆腐」の煮物等、地元ならではの食材がふんだんに使用されている。

これは使えろ！

富山県内の駅や周辺施設で

集めよう、手に入れよう オリジナル・ステーションガイド

11
3つのシリーズ

北陸新幹線「新高岡駅」「富山駅」「黒部宇奈月温泉駅」を中心に配布中。

2023年11月時点

じゃらんnet

観光ガイドのロコミ数・評価点を参考にした各駅近郊の市町村別おすすめスポット掲載中！

掲載中の
とやまの
グルメ情報



詳しくはこちらをスキャン

新高岡駅編

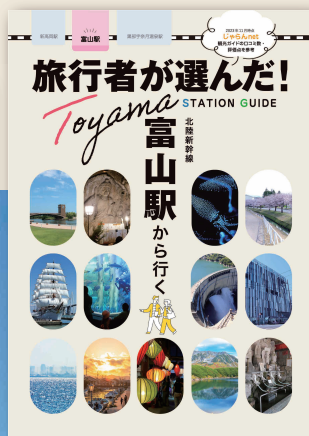
Shin-Takaoka

富山駅編

Toyama

黒部宇奈月温泉駅編

Kurobe-Unazukionsen



公益社団法人 とやま観光推進機構

〒930-8501 富山県富山市新総曲輪1-7 県庁南別館2F

☎ (076)441-7722 / FAX (076)431-4193

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2023年12月31日時点の有効な情報です。変更となる場合もございますので、最新の情報や詳細については各施設にお問い合わせください。

Check!

詳しい情報は
こちらから

