



風土と人のはらかな歩みが、
さまざまな「富」を育みました。

大自然の恵み

標高3000m級の立山連峰から、
水深1000mにおよぶ“天然のいけす”富山湾へ。
高低差4000mの類いまれな地形がもたらす自然の恵み。
海の幸をはじめ、里山には山菜、
肥沃な大地に米や野菜が実り、
大自然のなかで育まれる肉もまた美味です。



人々の技と心

美しく厳しい風土に暮らす富山の人々は、
自然の恵みを大切に味わう知恵と技を培ってきました。
江戸時代から味を磨き続ける名品「ます寿司」。
豊富な海の幸を生かして作る多彩な蒲鉾。
伝統の味わいは先人の心とともに
今に伝えられています。



歴史の味わい

江戸から明治にかけて栄えた北前船交易によって、
北海道から富山へ豊富にもたらされた昆布。
やがて人々の暮らしに根づき、「昆布じめ」をはじめ
独特の昆布食文化が広がりました。
富山らしい味には、富山が歩んだ
歴史が刻まれています。



のおもちかえり

なつかしくて新しい、
富山らしさが五感を満たします。

とやまの農林水産品ブラッシュアップ事業

富山の農林水産品のすばらしさをもっと伝えたい。
そんな熱い思いを胸に秘めた様々な分野のスペシャ
リストたちが、新たなお土産づくりを目指して始動。
富山を訪れた皆さんが思わず手にとり、「おいしい！」
「また富山に行きたい」と感じていただける、魅力いっ
ぱいの品々を完成させました。

おなじみの味から生まれた新しい土産

おなじみの鱒寿司や素朴な漬物は、パッケージを
かわいく、お洒落に。
蒲鉾、魚介のオイル漬け、“炙り鱒と寒ハギ”“おぼろ
昆布と牛肉”などの押し寿司は、富山らしい食材を使い、
これまでにない感覚の土産に仕上げました。



あたらしく、なつかしい
「とやまの手土産」



とやまの農林水産品ブラッシュアップ事業





押し寿司



炙り鱒と寒ハギのあわせ寿司

目にも鮮やかな美味の取り合わせが絶妙

香ばしく炙った薄紅の鱒と、富山湾の冬の味として注目される寒ハギの取り合わせが絶妙。身の締まった紅白の切り身は肉厚で、食べ応え抜群です。

(株)青山総本舗 TEL/076-432-5324



富山牛のおぼろ寿司

富山育ちの牛肉と昆布が醸す深いコク

きめ細かな肉質の富山牛と、全国屈指の昆布消費県・富山で愛されるおぼろ昆布のコラボ。甘辛風味の牛肉と昆布の旨味が相まって深いコクを醸します。

(株)柿里 TEL/076-422-7214



おぼろ昆布のます寿司

伝統の名品から広がる新たなおいしさ

不動の人気を誇る富山名物ます寿司と、汐の香り豊かなおぼろ昆布が出会いました。伝統から広がる、これまでにない味わいをご賞味ください。

(株)吉田屋鱒寿司本舗 TEL/076-421-6383



Package Design

山本 あゆみ

アートディレクター
1980年生まれ
橋本利久デザイン事務所所属

このパッケージのデザインについて

旅の帰りの新幹線の車内。膝の上で竹皮や笹を広げ、押し寿司をほおぼる姿をイメージしながらデザインしました。



ます寿司



ます寿司 はんぶんこ

伝統の味と技を伝えるこだわりの競演

富山には老舗から新進気鋭まで何軒ものます寿司専門店があり、それぞれこだわりの味や製法を磨き続けています。そんなお店が競演するハーフサイズのます寿司を、かわいいパッケージに包み込み、お土産にしました。ちょっとよくばりにアレコレ食べ比べがおすすです。

青山総本舗	TEL/076-432-5324
川上鱒寿司店	TEL/076-432-5129
元祖関野屋	TEL/076-421-0439
吉田屋鱒寿司本舗	TEL/076-421-6383
今井商店	TEL/076-421-2319
千歳	TEL/076-432-2515
なかの屋	TEL/076-424-4152
元祖せきの屋	TEL/076-432-5104
高芳	TEL/076-441-2724
鱒寿司本舗高田屋	TEL/076-432-4774

富山ます寿司協同組合 TEL/076-421-1424

Package Design

斉藤 茜

デザイナー
1983年生まれ
(株)ブッシュビン所属

このパッケージのデザインについて

パッケージの外観には洋風のプチバッグの形を、ディテールには商品イメージに合う和風パターンをデザインすることで、思わず手に取ってみたいくなるかわいさを表現しました。



オイル漬



要冷蔵

白えびのスペイン風オイル漬

“富山湾の宝石”の新たなおいしさが輝く

水揚げ直後の透明感ときらめく姿から“富山湾の宝石”と呼ばれる白えび。にんにくがほどよく効いたオイルに漬けて深海の幸の新たな魅力を引き出しました。

かね七(株) TEL/076-478-1111



要冷蔵

ホタルイカのイタリアン風オイル漬

もっと多彩に味わいたい神秘の海の使者

神秘的な青い光を放ち、春の富山湾に現れるほたるいか。トマト風味のオイル漬はイタリアンテイスト。ワインやパスタにも…自由多彩にお楽しみください。

かね七(株) TEL/076-478-1111



要冷蔵

ブリのハーブオイル漬

脂がのった豊潤な味がいっそう際立つ逸品

冬の荒波に躍るぶり。そのぶりを良質なオリーブオイルに漬けました。引き締まった身に脂がのった、ぶりならではの豊潤な味が際立つ逸品です。

(株)ヨネダ TEL/0763-52-8123



要冷蔵

寒ハギの昆布風味オイル漬

昆布風味のオイルが旨味をぐっと深めます

やさしい淡白な味わいの寒ハギ。昆布ペーストが溶け込んだ和風オイルに漬けると旨味がぐっと深まります。ほろほろとした食感もご堪能ください。

(株)ヨネダ TEL/0763-52-8123

Package Design

下田 史子

デザイナー
1981年生まれ
(有)ナチュラル・デザインスタジオ所属

このパッケージのデザインについて

立山連峰と富山湾、魚たちをダイヤ型のシンボルマークにして、富山の豊かな自然こそが宝石であることを表現しました。水平線と下部の波型カットで、富山湾をイメージしたデザインにしました。



ピクルス



要冷蔵

大山の里の和風ピクルス

立山を望む里の素朴なおいしさと滋味深さ

立山山麓のふもと、田園広がる富山市大山地区で育まれた農産物の滋味を生かして漬けました。無添加の素朴なおいしさと、軽やかな歯ざわりも魅力です。

(農)味彩おおやま TEL/076-483-1417



要冷蔵

音川の里の和風ピクルス

みずみずしさは清らかな自然のたまもの

富山市音川地区のみずみずしい野菜や山菜は、清涼な水と空気そして赤土のたまものです。あの京都・千枚漬けにも音川産の大きぶが使われています。

(農)音川加工 TEL/076-469-3969



要冷蔵

八尾の里の和風ピクルス

心までしみる“風の盆”のふるさとの味

情緒豊かな“おわら風の盆”で全国に知られる富山市八尾町。山あいの清流に恵まれた土地で育つ素材を、丹精こめて心にしみる味わいに仕上げました。

(農)八尾農林産物加工組合
TEL/076-454-4710

Package Design

墨田 智美

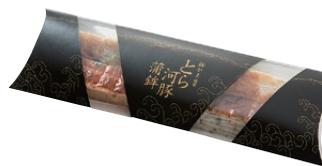
デザイナー
1987年生まれ
(株)D-netを経て、(株)バランス所属

このパッケージのデザインについて

半透明の素材に型抜きを行い、漬物の素材を見せつつも高級感を感じさせるデザインにしました。また、パックを包み込む形状にしたことで、従来のパックをそのまま使用できるようにしました。



かまぼこ



とら河豚蒲鉾

要冷蔵

フグ皮の食感とコラーゲンのぷりぷり感も珍味の味わい

江戸時代に食されていたフグ蒲鉾を今様にアレンジ。フグの皮を練り込んだプレーンな蒲鉾の他、唐辛子・黒胡椒・昆布を加え4つの味に仕立てました。

(株)梅かま TEL/076-479-0303



おぼろ昆布蒲鉾

要冷蔵

旨味ふくよかな“蒲鉾の昆布じめ”

海の幸の旨味がたっぷりの蒲鉾を、おぼろ昆布と板昆布でサンドした“蒲鉾の昆布じめ”。富山伝統の昆布食文化から生まれた新感覚の蒲鉾です。

(有)尾崎蒲鉾 TEL/0765-24-6666

Package Design

橋本 麻理子

ディレクター・デザイナー
1979年生まれ
(有)スクラム アート ワークス所属

このパッケージのデザインについて

蒲鉾について考えるうちに、ふと「宇宙食」という発想が浮かびました。宇宙船のような存在感を創出するために、真空パックの蒲鉾を透明な箱に包むことに。かけ紙は北前船の帆と富山湾を表現し、船の往来によって独自の文化となった蒲鉾を、再び船に乗せて海原へと送り出すようにデザインしました。



※季節により漬物が変わる場合があります。

とやまの農林水産品ブラッシュアップ事業に関するお問合せ先

富山県農林水産部 農産食品課

〒930-8501 富山市新総曲輪1-7
TEL:076-444-3282 FAX:076-444-4410

商品・販売に関するお問合せ先（各店または下記まで）

株式会社ラックス とやまの農林水産品ブラッシュアップ事業係

〒930-0975 富山市西長江1丁目12-1
TEL:076-422-7478 FAX:076-422-7456