



# いきいき富山館 商品ガイド



Instagram

2024.5月号

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F  
(TEL)03-3213-1244 (FAX)03-3287-1722 営業時間 10:00~19:00(日・祝は18:00まで)

いきいき富山館の商品をご自宅へ発送いたします

## ◆ご利用方法

- ・ご希望の商品（ます寿し・酒類を除く）がございましたら、いきいき富山館へ電話でご注文ください。
- ・発送可能な商品はご注文承り時にいきいき富山館にある商品です。1~3営業日以内に発送いたします。在庫状況などは、お気軽に電話でお問合せください。
- ・お支払いは代引きのみとなります。なお、このサービスでの購入品につきましては不良品以外の返品・交換はいたしかねますのであらかじめご了承ください。
- ・本サービスは、いきいき富山館ポイントカードのポイント対象外です。

◆ご注文・お問合せ先：いきいき富山館 03-3213-1244（受付時間：10:00~17:00）

【全て税込価格】

## 行楽のお供にどうぞ



河内屋  
魚津市

冷蔵

- 棒S クリーミー揚げ チーズ 5本入り 831円  
・揚げたかまぼこに甘みのあるチェダーチーズがたっぷり。ビールとの相性抜群です。
- 棒S 富山湾しろえび チーズ 5本入り 831円  
・富山の名産白えびの旨みのある殻を粉末にし、濃厚なマヨネーズと和えました。お酒がすすむ味です。
- 棒S 元祖ステックチーズ 5本入り 831円  
・たっぷりサンドした濃厚なチーズは口の中でとろけます。贅沢な大人のチーズかまぼこをお楽しみください！
- 棒S 粗びき黒こしょう 5本入り 831円  
・香ばしく燻したベーコンを刻んで粗びき黒胡椒とブレンド。ピリッと辛くクセになる味です。



新湊かまぼこ  
射水市

- かまぼこチップス（白えび、昆布、うましお）各324円  
・新湊かまぼこの「かまぼこチップス」は、かまぼこをサクサク感覚で食べられるアイデア商品です。  
・こんがりサクサク軽い食感と、かまぼこの風味をお楽しみいただけます。



城端麦酒  
南砺市

冷蔵

お酒

- 絹香 350ml 各550円  
・柚子のピール（皮）のみを使用。柑橘のみずみずしい香りとシルクパウダーのやさしい甘みをお楽しみください。
- 曳山ブラック 350ml  
・ローストモルトの香ばしさとポップな苦み、香りが調和したスッキリとした黒ビールです。
- 麦やエール 350ml  
・地元産コシヒカリを使用。すっきりと円やかな味わいです。



三郎丸蒸留所（若鶴酒造）  
砺波市

お酒

- 三郎丸蒸留所のスモーキーハイボール 355ml 361円  
・1952年にウイスキー製造をはじめから、スモーキーな香りにこだわってきた三郎丸蒸留所です。  
・多層的なピート香とキレのある飲み口をどうぞお楽しみください。

## 今月おすすめのお酒



株式会社白岩  
立山町

■ IWA 5 アッサンブラージュ 4 720ml

15,730円

IWAにとって、5という数字はアッサンブラージュ（ブレンド）を象徴します。

アッサンブラージュとは、多くの日本酒づくりの要素の可能性を見極め、コントロールしながら演奏するようなものです。オーケストラのように緻密な構成のもと、様々な醸造の技法を駆使し、異なる産地で栽培された山田錦、雄町、五百万石の酒米、5種類の酵母がIWA 5の旋律を奏でます。

IWA 5は完成されたレシピを持たず、実験的なプロセスを辿りながら、少しずつ、絶妙に進化していきます。1年、そしてまた1年と新しい異なった特徴が生み出され、新しいIWAが現れます。



高澤酒造  
氷見市

■ 曙 純米吟醸 獅子の舞  
720ml 2,200円

・富山県南砺市産「五百万石」を100%使用しています。  
・口あたりがよく、すっきりとした味わい。非常にキレイのよいお酒です。



銀盤酒造  
黒部市

■ 夏季限定 特別純米  
720ml 1,452円

・名水百選黒部川扇状地郡の水と富山県が開発した酒造好適米『富の香』で醸したお酒を、夏にピッタリのキレイのあるさっぱりした味のお酒に仕上げました。



若鶴酒造  
砺波市

■ UMESKY (ウメスキー)  
300ml 1,045円

・地酒蔵が造ったウイスキーで青梅をじっくり漬け込みました。  
・アルコール分なんと24度。甘さを控えた大人の味わいです。

## 今月の新商品です。



中村蒲鉾  
魚津市

冷蔵

■ 紅ズワイガニのかまぼこ 1個 531円

・富山湾の深海で育った紅ズワイガニは、身はふっくら、甘みと旨味がぎゅっと詰まっています。  
・この紅ズワイガニの抜き身を惜しみなく練り込んだ逸品です。  
・食卓の一品として、酒の肴として贅沢な味わいをお楽しみください。