



いきいき富山館 商品ガイド



Instagram

2024.11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、アイスを除く）がございましたら、いきいき富山館へ電話でご注文下さい。
- ・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】

新商品です。



片口屋
射水市

■蛸烏賊醤油

120ml 1,296円

定置網で傷つけられることなく富山湾で水揚げされた新鮮なホタルイカと食塩だけを使い、珍しい魚醤を作りました。

鍋、煮物、炊き込みご飯、パスタなど、お馴染みの料理の味わりに深みが生れます。



片口屋
射水市

■ホタルイカ バーニャカウダ

972円

富山湾で水揚げされたホタルイカを原料にオリーブオイルと富山県入善産のニンニクを加え、バーニャカウダに仕上げました。パンやスティック野菜をディップ、パスタソースにも、また、日本酒、ワインにも合う富山の感覚の発酵特産品です。



川村水産
滑川市

■プレミアムいかの黒作り

冷蔵

120g 1,080円

「黒作り」は富山の珍味として親しまれている真っ黒な塩辛です。

「プレミアムいかの黒作り」は、厳選された地元産スルメイカを使用し皮をむいて舌触りを良くしています。熟成された旨味溢れる逸品です。



大野屋
高岡市

■高岡ラムネ「秋けしき」

10個入り 594円

秋を彩るもみじ、松ぼっくり、いちよう、菊、まつたけ、すずめ、柿、うさぎ、栗、ぶどうをモチーフに仕上げました。期間限定商品です。



中尾清月堂
高岡市

■清月（どら焼き）

小豆あん・白小豆あん 各216円

ふんわりなのにしっとりとした口どけの皮とみずみずしく濃厚な餡が一体となった美味しさがこだわりの一品。



ティー・ツリー・コミュニケーションズ
上市町

■富山県植物性乳酸菌入りメンマ

100g 594円

原材料にこだわった富山県産メンマを富山県由来の植物性乳酸菌(SIY8)株を用いて発酵させ、美味しく仕上げました。常温で長期保存が可能。

2024.10月現在

冬ギフトにいかがでしょう。



海津屋
氷見市

■氷見うどんセット 3,175円

- ・氷見うどん 細めん 200g 2本
つるりとした食感、のどごしの良さは格別です。冬は温かくしてご賞味いただけます。
- ・氷見うどん 太めん 200g 2本
じっくり煮込んでも強いコシと粘り、餅のような食感はそのままだ。鍋物や温麺にするとより本来の美味しさを楽しめます。
- ・氷見うどん 餅めん 180g 1本
細麺の麺生地にもち米を練り込みました。細麺よりさらにつきたての餅のような食感と粘りをお楽しみください。

■富山あんぽ柿セット 3L 3,086円

「富山あんぽ柿」は、南砺市原産の「三社柿(さんじゃがき)」を使用した柔らかさが特長の干し柿です。

水分が生の実の35%程度になるまで干した、柔らかくてジューシーな干し柿。食物繊維が豊富でとても甘く、中身は半熟のゼリー状になっています。

※販売期間は、毎年11月上旬から12月中旬となります。



富山干柿
南砺市

■河内屋蒲鉾セット 4,731円 冷蔵

- ・昆布巻 昆布の中で高級品の「真昆布」を使用。昆布の旨みと蒲鉾のマリアージュをお楽しみください。
- ・赤巻 富山県の伝統的なうすまき型のかまぼこ。自然の色素を使用しています。
- ・焼かまぼこ 少しずつじっくりと香ばしい焼き目をつけました。
- ・鰯蒲(甘えび) 甘えびを細かく刻むひと手間を加え、口いっぱいに広がる美味しさで、より一層風味豊かになりました。
- ・鰯蒲(紅鮭) 天然紅鮭を丁寧に仕込み、見た目が美しい一品に仕上げました。
- ・鰯蒲(あなご) 甘いタレが絡んだ肉厚のあなごと、ぷりっとした食感のかまぼこの相性は間違いありません。



河内屋
魚津市

今月おすすめのお酒です。



玉旭酒造
富山市

11月中旬
発売予定

■立山ゆず酒 720ml 1,451円

- ・特別純米酒と国産柚子の果汁を使用しています。
- ・爽やかな酸味と穏やかで優しい甘みの調和がとれた、みずみずしい香りが特徴的なゆず酒です。

■玉旭 酒母搾り 純米生原酒 富富富 720ml 2,530円

- ・酒母をそのまま搾ったことによる濃厚な味わいが特徴で甘みとともに繊細な酸味を感じられる新しいお酒です。
- ・冷やしてワインのようにお楽しみいただくのもおすすめです。
- ・また、チーズケーキなどのデザートにも合います。



立山酒造
砺波市

おもち入荷しました。



日の出屋製菓
南砺市

杵つきおもち

富山県産「新大正糯(しんたいしょうもち)」を100%使用した杵つきおもち。「新大正糯」は富山の風土が育てた最高級品と名高いもち米。しっかりとコシがあり、お米の甘み、伸びがよく絹のようななめらかな口当たりが特徴です。

■杵つきおもち 400g 702円

最もスタンダードな「白もち」はぜんざい、御雑煮におすすめです。

■杵つき餅(豆) 300g 702円

丹波種黒大豆使用。焼くだけで美味しく召し上がっていただけます。

■杵つき餅(昆布) 300g 702円

日高昆布使用。昆布のうま味とおもちの甘味を堪能してください。

■杵つき餅(よもぎ) 300g 702円

あんこやぜんざいと相性が良くもち米とよもぎの香りが広がります。