



いきいき富山館

わくわく

商品ガイド



Instagram

2025.1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、ご注文時にいきいき富山館に在庫としてある商品です。1~3営業日以内に発送します。在庫状況等は、お電話でお問合せください。
- ・お支払いは代引きのみです。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・交換はできません。予めご了承ください。
- ・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】

「ぶり」商品です



- 天然ぶりトロしゃぶ用スライス
220g 2,160円
- ・獲れたての天然ぶりの荒々しい切り身をそのまま封じ込めました。
 - ・流水解凍後、ご家庭で気軽に「天然ぶりのしゃぶしゃぶ」が楽しめます。気分は料亭です。
 - ・荒波にもまれ、鍛えられた、脂ののった国産天然の鰯トロだけを厳選しました。



- ひみ寒ぶりがま一夜干し
1個 1,296円
- ・解凍して焼くだけ、ぎゅっと旨味が凝縮した一夜干しです。
 - ・カリッとした皮目の下には、たっぷり脂の乗ったふわふわのかまとろ肉がたっぷりです！
 - ・大きいので切れ目を入れると中までしっかり焼けます。



- ひみ寒ぶりの漬け
100g 1,080円
- ・ひみ寒ぶりを贅沢にご家庭で簡単に楽しめる商品です。醤油ベースの甘い味付けでご飯にぴったり。
 - ・お好みで卵黄、青じそ、ねぎ、わさび、ゴマなどを加えてお召し上がりください。おうちごはんにどうぞ。



- 天然ぶり生ハム 75g 1,728円
- 天然ぶり生ハム（燻製） 75g 1,836円
- ・日本海の荒波にもまれ引き締まった身と上質な脂とのバランスが取れた富山湾産天然ブリを和食職人「魚安」料理長の目利きで仕入れ、丹精を込めて仕込んだ逸品です。



- 鰯の寿し 2,301円
- ・毎週水曜日、「鰯の寿し」を販売しています。
 - ・「ぶりの身」と特製の甘酢につけた「かぶら」をふんだんに使った「鰯の寿し」です。



- 氷見のぶりジャーキー（プレーン）30g 801円
- 氷見のぶりジャーキー（ペッパー）30g 801円
- ・氷見産ぶりの旨味が詰まった柔らかい燻製です。

体が温まる商品です



■甘酒 130gx3袋入 610円
 ・百年余り伝統を引き継ぐ手作りの製法で作られた糀（麴）を使用、砂糖不使用。
 ・麴のほのかな香りと爽やかな甘さが口の中にサッと広がります。
 ・「麴の甘酒図鑑」（藤井寛 著）の「米麴だけでつくった甘酒おすすめベスト5」にも掲載されています。



■ぶり大根(源助) ぶり切身煮(2切) 大根煮(3ヶ) 1,728円
 ・丁寧に下ごしらえし、調理した富山の「ぶり大根」を真空パックでお届けします。
 ・袋からとり出して温めるだけ。
 ・「本格派 ぶり大根」をご家庭で、お手軽に味わっていただけます。



■富山湾の白エビ 氷見寒ブリ魚醬のみそ汁 5食入 540円
 ・富山湾の宝石、白エビの粉末と氷見寒ブリ鰯醬の粉末を使用した白みそ仕立ての即席みそ汁です。
 ・昆布、鰹削り節粉末、椎茸エキス粉末などバランスよく配合。お湯を注ぐだけで風味豊かで上品な味わいを楽しめます。

今月おすすめのお酒です



■黒部峡 吟醸「蔵しぼり」720ml 1,980円
 ・冬季限定の手造り、しぼりたてのお酒です。
 ・フレッシュな味・香りをそのままに蔵で仕込まれた風味豊かな生酒です。
 ・加熱処理を一切していませんので新鮮な味わいを楽しんでいただけます。
 ・あたたかい鍋料理などにもピッタリと合いますので冷やしてお召し上がりください。

■三笑楽 「蔵出生原酒」720ml 1,658円
 ・五箇山の酒のあては、昔から保存食や山の幸といった味の濃い物、特徴のある物。お酒が端麗では肴に負けてしまうので、骨太の旨味のあるお酒を醸してきました。
 ・「蔵出生原酒」は、やや辛口で度数は高めですが、口当たり、喉ごしともに滑らかで旨みたっぷりのお酒です。



とやまカン(寒)・カン(甘)野菜〔1月中旬から〕

「とやまカン(寒)・カン(甘)野菜」の取組みは、愛らしい雪だるまをマスコットに平成23年からスタートしました。「とやまカン野菜」に位置づけているのは、甘さや食感など食味の向上が確認された16品目で品種も限定しています。

低温下でゆっくり育て、じっくりと甘さを高めるもの、生育期の後半に寒気にあてることで甘さを引き出すもの、さらに収穫後、甘みを増やすためにあえて一定期間貯蔵するものなど、それぞれの野菜と品種の特性を活かし「寒さ」で「おいしさ」を引き出した野菜です。



にんじん



ハウス白ねぎ



ちぢみこまつ菜



中小かぶ



キャベツ



カンカンマーク