



いきいき富山館 わくわく 商品ガイド



Instagram

2025.3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】

季節のお菓子です。



引網香月堂
富山市

■万葉の梅園 211円

- ・蜜で甘酸っぱく煮た梅の実を丸ごと一粒、白餡と求肥で包んだ和菓子です。
- ・北海道産白いんげん豆の風味豊かな自家製餡した白餡と、北陸産の餅粉を使ったなめらかな求肥で包まれた銘菓をお楽しみください。



春限定

不破福寿堂
高岡市

■桜鹿の子餅 6個入 1,200円

- ・高岡市の不破福寿堂の代表銘菓「鹿の子餅」の春限定商品。桜風味で、爽やかな春らしさを感じられます。
- ・やさしい桜色の鹿の子餅に柔らかく煮含めた金時豆が入っています。桜葉の塩甘〜い香りと鹿の子餅の食感をお楽しみ下さい。

今月おすすめのお酒です



皇国晴酒造
黒部市

■幻の瀧 純米吟醸 うすにごり 720ml 1,760円

- ・コンセプトは、春を感じさせるような柔らかな純米吟醸酒です。
- ・日本名水百選の天然ミネラル水を使用したすっきり感のあふれる純米吟醸酒
- ・フレッシュな味わいと切れ味が広がり、あっさりした料理によく合います。
- ・すっきりとした中にも旨味が感じられます。
- ・春限定酒です。

■純米大吟醸 春ラベル 720ml 1,760円

- ・「山田錦」を50%まで磨き上げた喉ごしが良く贅沢な淡麗辛口酒。絞ったばかりのフレッシュな春だけのお酒です。
- ・切れ味が良いスッキリとした味わいが、魚介類や和食の繊細な味を引き立てます。白身のお刺身、ます寿し、天ぷら等とよく合います。



銀盤酒造
黒部市

冷蔵

2025.2月現在

ホタルイカの季節になりました。



カネツル砂子商店
滑川市

冷凍

■ほたるいか活漬け

180g 1,620円

- ・活きたままのホタルイカや鮮度を厳選した活きの良いホタルイカを保存料不使用醤油に漬け込んだカネツルだけの特別製法で作られています。
- ・刺身のようなプリッとした触感を残しつつ、ワタの濃厚な旨みを味わえるホタルイカの醤油漬けです。
- ・お酒はもちろん、白いご飯との相性もばっちりです。



浜浦水産
魚津市

■ほたるいか素干し

25g 540円

- ・富山湾産ホタルイカを塩のみで一夜干しにしました。シンプルですが、素材の味を活かし、ホタルイカの旨味を凝縮した人気商品です。
- ・そのままでもおいしくお召し上がりいただけますが、ライターで軽くあぶっていただくと風味が増します。



松本魚問屋
氷見市

冷凍

■ほたるいか沖漬

80g 540円

- ・富山湾産の身が大きいホタルイカを使用し、生に近い食感をお楽しみいただけます。
- ・そのままお酒にも、ごはんにもよく合います。
- ・沖漬けは、食材や調味料としても万能です。炊込みご飯やパスタでもおいしくお召し上がりいただけます。

新商品です。



水文
富山市

冷凍

■白えび刺身 80g 3,240円

■白えび昆布 80g 3,240円

- ・一匹一匹熟練の手によって殻がむかれたお刺身です。
- ・わさび醤油をつけてお召し上がりいただいても美味しいのですが、ぜひ一口目は何もつけずにそのままです。
- ・白えびが持つ甘み、旨みが口の中に広がり、その美味しさをご堪能いただけます。



悠牧豚
富山市

冷凍

■ゆうぼく とん 豚の昆布

1枚入 1,620円

- ・旨味が強く脂も甘い放牧育ちの豚肉と富山に根付く昆布の文化を融合させました。
- ・昆布の旨味がギュッと染み込み、上質の豚肉と織り成すハーモニーをご賞味ください。
- ・真空低温調理でゆっくり加熱することで、柔らかさを保ちながら各家庭でも安定した味がお楽しみいただけます。



北山物産
黒部市

■珈琲羊羹

200g 1,166円

- ・濃厚な味わいのコーヒーに富山の伝統製法でつくる麦芽水飴を練り込んだ和洋折衷の逸品。
- ・一口食べると粘り気のあるしっとりとした触感とともに、麦芽糖の優しい甘みとコーヒーの豊かな風味が口いっぱい広がります。
- ・コーヒーはもちろん、日本酒やワインにもぴったります。