



# いきいき富山館 わくわく 商品ガイド



Instagram

2025.4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】

## 新商品です

### きんつば

島倉屋 砺波市



■2個入497円

国産小豆の粒あんと薄皮で仕上げた「きんつば」は、素朴な素材でできていますが、口に入れる度に様々な味わいが広がります。

### あんぼ柿（干柿）のジャム

東太美干柿委員会 南砺市



■150g 701円

約400年続く干柿づくり。それは長く時間を費やす栽培方法です。通常の果実は40~50年と言われていますが、この地域の柿の木は100年経っても大きな柿の木を実らせています。

氷見産まいわし  
みりん干し  
中村海産 氷見市



■80g 391円

イワシの旨みとコク深い甘みがあと引くおいしさ、ビールや白米のお供にどうぞ。

第31回大日本水産会会長賞受賞品です。

### 調味液のこだわり

砂糖、食塩、熟成本みりんをブレンドした秘伝の調味液がシンプルで奥深い味わいを引き出します。

### 食感へのこだわり

乾燥時、魚に適度な水分を残し、焼いたあと冷めてもやわらかな食感になります。

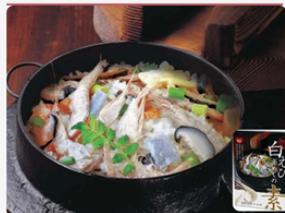
### お召し上がり方

オーブントースターで200℃で約4分 さっと焼くだけで手軽においしく召し上がれます。

2025.3月現在

## シロエビ漁解禁です

白えび釜めしの素  
かね七 富山市



■2合用 864円

「シロエビ」をはじめとした具材（しめじや椎茸など）と関西風のうす味のお出汁を研いだ2合のお米に入れて炊き上げるだけで、簡単にご家庭でも本格的な炊き込みご飯がお召し上がりいただけます。

白えび殻付き  
棚辺水産 射水市



■150g 2625円 冷凍商品

天ぷら・かき揚げ・から揚げ・お味噌汁など幅広く白えびの味覚が楽しめる「白えび殻付き」です。富山湾の宝石といわれる白えびを頭も殻も丸ごと食べれる贅沢な調理方法もお付けしていますのでどうぞお試しください。

漁師のおやつ 白えび燻製  
カネツル砂子商店 滑川市



■12g 864円

シロエビを茹で揚げ、味付けし、干した商品。ほんのり色づいた白えび、香ばしい風味が風味がお酒のおつまみによく合います。殻ごと干してありますのでお子様のおやつにもピッタリ。

白えびかき揚げ  
なかしま 南砺市



■2個入 702円 冷凍商品

富山特産の、シロエビと国産野菜（タマネギ、ニンジン、小松菜）を合わせて手揚げでふんわりと仕上げられているかき揚げ。電子レンジで温めるだけなのでお気軽にお召し上がりいただけます。

## 今月おすすめのお酒です

特別本醸造 立山 金ラベル  
立山酒造 砺波市



■720ml 1,430円

山田錦を100%使用した特別本醸造をベースに、極限までこだわった独自の配合で吟醸酒・氷温貯蔵した吟醸生酒をブレンド。透明感と奥行きのある味わいの中に生酒のフレッシュな爽やかさを感じるお酒です。