



いきいき富山館 わくわく 商品ガイド



Instagram

2025.6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】

夏おすすめ商品です

鈴木亭 富山市

■ようかん各種

鈴木亭の水ようかんは、富山市石倉町の「延命地藏尊の名水」を使用しています。
※5月初旬~8月末までの季節限定商品となります。

◇白杓目
324円



白杓目は、木目模様の技術を使った粒あんの水ようかんです。平成天皇皇后両陛下が来県時（2018年）に召し上がられました。



◇小豆 270円



◇栗 270円



◇香梅 270円

新商品です

サンビアン 砺波市



■富山十割生そば
二人前200g
699円

蕎麦の実は産地限定
(富山県山田地区産)

こだわり農家さんが丹精込めて育てた産地限定富山県山田地区産の蕎麦の実と天日塩だけで仕上げた十割生そばです。そばの実を自家製粉し、挽き立ての状態で使用するため、よりそばの風味が強く、またそばの旨みを感じて頂けます。また、そばの実の甘皮までそのまま挽き込む「挽きぐるみ」と呼ばれる製粉方法で作っているので栄養価と香りが高く、風味と食感の良いそばとなっています。添加物を一切使用していないのでそば湯も美味しくいただけます。



アルプス農業協同組合 上市町

■アルプスの果実 りんご
果汁100% 180ml
381円

絶妙なコクがあり、すっきりとした味わい深いジュース

呉羽梨はやしさん 富山市



■乾燥果実

果実そのままの甘味を
ギュッと濃縮

◇呉羽梨 豊水
40g 702円

◇ピオーネ
45g 1,242円

2025.5月現在

夏のおすすめギフト

となみ野農業協同組合 砺波市



■大門素麺

1個	832円
2個入	2,135円
3個入	2,999円
5個入	4,709円
6個入	5,636円

富山県砺波市大門（おおかど）地域で170年以上の歴史を持つ、くるくると巻かれた丸まげ状の素麺です。晩秋から早春に庄川の清らかな水で何回もこね、よりをかけなが細く長く延ばすことで「コシ」の強い素麺に仕上がります。伝承以来、生産者の名前が記載され、生産者伝統の味を是非賞味ください。

海津屋 氷見市

■氷見うどん

細麺 3本、極細麺 3本
3,046円



細麺 1本454円

極細麺 1本486円



細麺は、独自の強いコシ、弾力とつるりとした食感、のどごしの良さは格別です。極細麺は、細麺をさらに細く延ばしました。つるりとした食感、のどごしの良さは格別です。夏は冷たく、冬はにゅうめんとしてご賞味いただけます。

河内屋 魚津市

■かまぼこ詰め合わせ 2,985円

昆布巻 2本、赤巻 1本、焼 1本、昆布しぐれ 1本



天然の魚のみを使用し、希少な上級すり身を立山連峰の雪解け水と合わせ丹念に練り上げています。製造するに当たって重要な塩など全てにこだわり滑らかな味わいと食感を実現しています。保存料は使用しておりません。お好みに合わせて箱でのご用意も可能です。

北陸酒販 富山市

■いやしの薬箱 2,970円



富山の売薬さんの薬箱に、富山自慢の地酒を詰めました。

立山酒造 特別本醸造立山 200ml

魚津酒造 北洋 純米越中懐古 180ml

立山曼荼羅 本醸造 原酒 180ml

よしのとも 純米酒・純 G瓶 180ml

成政 上撰 180ml

風の盆 本醸造 お燗瓶 180ml

川村水産 魚津市

■プレミアムほたるいか沖漬け 1,512円



最上級のほたるいか沖漬けです。大きさ、品質にこだわり、熟練の職人が選び抜いた高品質なホタルイカのみを使用しています。

■ほたるいか塩辛 1,188円



真イカの肝で和えコクと旨みが最高。まろやかな味わいと肉厚食感に箸がとまりません。

■プレミアムいか黒づくり 1,620円



富山湾産スルメイカでも得に厳選されたものを使用。胴体のみ使用して仕込み熟成された旨味溢れる逸品です。

■ほたるいか素干し 540円



そのままでも、軽く炙ってもほたるいかの旨味と香ばしさが広がります。

■ばい貝のうま煮 972円



独自の味付けを施し煮含めることによって旨味を引き出した味の逸品です。薄口で上品な味付けであり、口あたりもやわらかくいただけます。