



いきいき富山館 商品ガイド



Instagram

2025.10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

鈴香食品 射水市

■白えびとほうれん草のポタージュ 160g 648円

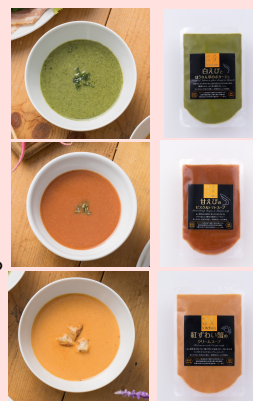
富山ならではの食材『白えび』のビスクを使用した、目にも鮮やかなポタージュです。ほうれん草と併せることで、口当たりの良いヘルシーなポタージュに仕上がりました。

■甘えびのビスク&トマトスープ 160g 540円

北陸産の新鮮な甘えびの旨味がぎゅっと詰まったビスクをベースにトマトを併せることで、甘えびのまろやかさにトマトの酸味がほどよく効いた絶妙な味に仕上がっています。

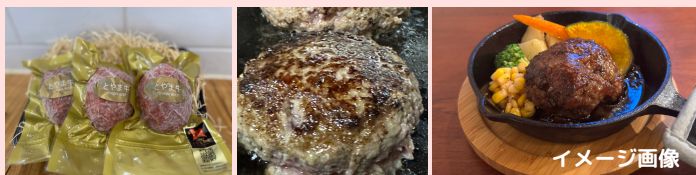
■紅ずわい蟹のクリームスープ 160g 540円

北陸産『紅ずわい蟹』から丁寧に取り出したビスクを、ミルクと併せました。寒い朝に、ほっと一息つくにはぴったりの優しいスープです。



カシワファーム 立山町

■とやま牛ハンバーグ 150g 756円



自店舗でも人気の手ごねハンバーグをギフトにもストックにも使えるようにと一個ずつパックしました。とやま牛の豊かな風味とたっぷりの肉汁をご堪能ください。

葵食品 高岡市

■にしんの糍寿し 110g 525円



米処北陸では昔より米を糍で発酵（糖化）させた甘酒を用いた漬け物が盛んです。代表的なところで最近全国的に人気がでている“かぶら寿し”。また北前船の時代よりニシンの食文化も発展してきました。そんな時代背景の元、脂の乗った新鮮なニシンを伝統製法で漬け込んだにしん糍寿しです。

チューリップ球根の植付時期は「10月下旬ごろ」からです

■皇室献上セット（6品種・各4球）

皇室に献上されるチューリップ球根は、富山県の優秀な生産者の高品質な球根から選ばれています。今年度は「富山県チューリップほ場品評会」にて上位入賞した生産者が丹精込めて作った品種をセットにしています。チューリップ球根の植付時期は「10月下旬ごろ」からです。



2025.9月現在

富山のお米とご飯のお供

J A ライフ富山 富山市



■コシヒカリ
5kg 5,692円

北アルプスが流れる清らかな水、肥沃な大地。ひそっこ倶楽部は、そんな米づくりに適した環境と真面目な県民性が育んだ傑作「富山米コシヒカリ」です。もちもちとした粘りのある食感と甘味のあるバランスのとれた美味しいお米です。



■てんたかく
5kg 5,584円
2kg 2,268円

富山県で開発された早生品種です。コシヒカリよりも早く収穫されるもので、一足早く富山の新米をお届けします。コシヒカリより粒が大きくしっかりした歯ごたえが人気のお米です。



■富富富
5kg 5,800円
2kg 2,355円

富山県で15年の歳月をかけて開発された中生品種です。あっさりとした味、しっかりとした粒感があり、冷めてもおいしく、食べると思わず「ふふふ」とほほ笑むお米です。

片口屋 射水市



画像はイメージ写真です。
貝殻はありません。

■鰯醬仕立てのバイ貝入り炊込みご飯の素 230g (2合炊き) 1,019円

富山県の魚は、鰯です。富山県の「とやま推奨ブランド」認定品の鰯醬は、氷見寒ブリを原料にしています。魚醬特有のにおいが少なく、旨味のもととなるアミノ酸が豊富です。タウリン・ベタインが多く含まれたバイ貝と野菜を旨味たっぷりの鰯醬で味付け、県東部では漁師飯としても食べられている炊き込みご飯をレトルトにしました。この一品でふるさとを感じられる食卓になります。

幸のこわけ 富山市

■ぶりほぐし 810円

海洋深層水仕込みのタレが引き出す富山湾産天然ぶりの旨味。ぶりの身を焼いて、ミネラル豊富な海洋深層水入りタレに漬け込み、丁寧にほぐしました。山椒が香る味わい深い一品です。



■うま辛昆布みそ 400円

ピリリとした辛さと昆布の旨味がじんわり広がる、オリジナル調味味噌です。



今月おすすめのお酒

若鶴酒造三郎丸蒸留所 砺波市

雄大な自然と清冽な水の循環。繊細な季節の変化と人の手仕事で富山でしか生まれないウイスキーを育みました。三郎丸蒸留所の特徴であるスモーキーな味わいをさらに追及したSABシリーズです。



■SAB.OCEAN BLUE 三郎丸の力強いスモークとフルーティな魅力が際立つ三郎丸最高峰の
(サブ.オーシャンブルー) ブレンデッドウイスキーです。
700ml 9,900円



■SAB.NIGHT BLACK パワフルで奥深いブレンデッドウイスキーです。豊かな味わいをお楽しみください。
(サブ.ナイトブラック) 700ml 5,390円



■SAB.SUNSET RED まろやかでスモーキーなブレンデッドウイスキーです、軽やかな味わいを楽しめます。
(サブ.サンセットレッド) 700ml 3,498円

成政酒造 南砺市



■成政 雄山錦純米ひやおろし (2025年 生貯蔵酒) 720ml 1,760円

富山県南砺市産雄山錦を100%使用し、醸造した純米酒です。ひと夏をすごし、旨味と風味が増した「ひやおろし」です。富山県で開発された酒米、「雄山錦」が醸す独特な風味をお楽しみください。