



いきいき富山館 商品ガイド



Instagram

2026.10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】

おすすめ商品

南砺市 日の出屋製菓

■チョコっとあられ 各756円

10月3日
入荷予定



チョコ いちご 抹茶

チョコ、いちご、抹茶の3種類。中のあられはほどよい硬さのサクサク食感。あられの塩気とチョコの甘さが口の中で相性よく混ざります。

富山市 せんべいの田中屋

■24袋入り 有磯せんべい（6種）2,160円



馬鈴薯でんぷんを主原料に、白えび、ほたるいか等、姿を残したまま焼き込みました。富山湾で取水される海洋深層水を使用しています。

魚津市 河内屋

■棒S（ボウズ）蔵仕込み酒粕ほのか 861円



季節限定

魚津酒造の純米大吟醸の酒粕と北海道産真昆布を練り込み、醤油で香ばしく焼き上げた秋限定のスティックかまぼこです。

富山市 梅かま

■白えび焼 594円



富山湾産白えびを1個に1尾ずつのせ、香ばしく焼き上げた焼かまぼこです。白えびそのものの上品な香りと繊細な甘みを大切にしました。自家製にぎす魚醤油を使用しています。

魚津市 石川製麺

■白えびラーメンPREMIUM 1食 594円

10月3日入荷予定



富山湾の宝石「白えび」を惜しみなく使った香り旨み豊かな塩スープでプリプリ食感の特注乾麺の極細ストレート麺をお召し上がりいただけます。白えび旨味調味料を添付したスペシャルな一品が富山湾白えびラーメンPREMIUMです。

2026.9月現在

新米と御飯のお供 おすすめ商品

富山市 JAライフ富山

■てんたかく 2kg 1,793円



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。

■コシヒカリ5kg 4,450円



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お米です。

■富富富 2kg 1,880円
5kg 4,558円



あっさりとした味、しっかりとした粒感があり、冷めてもおいしいお米です。

10月2日入荷

富山市 幸のこわけ事業部

■ぶりほぐし 897円



富山湾産天然ぶりの身を焼いて、ミネラル豊富な富山湾海洋深層水仕込みのタレに漬けこみ丁寧にほぐした「ぶりほぐし」。山椒が香る味わい深い一品です。

■うま辛昆布みそ 400円



富山県砺波産大豆を主原料とし、程よく昆布の旨味と唐辛子を効かせたうま辛味噌。そのままご飯に、煮物やお鍋、ラーメン等の隠し味として等幅広く使えます。

富山市 マツオ

■味付昆布 18束 735円



北海道産真昆布を使用し、独自の特殊製法で昆布シートに仕上げました。素材の味を活かしおつまみやおやつとしておすすめです。

氷見市 松本魚問屋

■氷見ぶり御飯の素3合用 1,620円



氷見ブリと根菜などの具材+だしのストレートタイプで、お水に入れて炊くだけで、出来上がります。

お餅入荷します！

10月3日入荷予定

南砺市 日の出屋製菓

■杵つきおもち 各810円



杵つきおもち400g



昆布6枚



豆6枚



よもぎ6枚

富山県産の新大正もち米を100%使用した日の出屋製菓の杵つきおもち。新大正もち米は富山の風土が育てた最高級品と名高いもち米。しっかりとコシがあり、お米の甘み、伸びがよく絹のようななめらかな口当たりが特徴です。