

旬を知ればもっと美味しい

# 富山のおさかなカレンダー

	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
出世魚												
ツバイン												
フクラギ												
ブリ												
サヨリ												
黒ダイ												
真ダイ												
メバル												
マグロ												
ハダコ(アカムツ)												
イシダイ・キジハタ												
白エビ												
甘エビ												
トヤマエビ(ホタテ)												
アオリイカ												
ホタルイカ												
紅ズワイガニ												
本ズワイガニ												
甲バコガニ												
ゲンゲ												
バイ貝												
岩ガキ・サザエ												
鮎												

※上記は魚が盛んにとれる時期の目安です。この他にもおいしい魚がたくさんあります。

お問い合わせ  
**とやま観光案内所** TEL.076-432-9751  
 8時30分～20時(1月、2月、12月は19時まで) 12/31、1/1  
 〒930-0001 富山市明輪町1-230(富山駅構内クラレ1階)  
**富山市観光協会** TEL.076-439-0800  
<http://www.toyamashi-kankouyokai.jp/>  
 富山市観光協会 検索

## 市街中心部

MAP掲載情報は2017年9月現在のものです。

※特典内容については、都合により変更となる場合があります。特典有効期限/2018年10月末までありますので、各店舗にお問い合わせください。

### とや

郷土料理 **オタハ**

富山の魚、酒、米など、季節の美味を手頃を提供。  
 富山市桜木町9-25 ☎076-433-3668  
 営/17:00～22:00(L021:30) 休/日曜、祝日 予算/3,500～  
 席/200(C12, T40, Z14B) www.totaya-toyama.com 喫煙

### しずか

旬菜 **静加**

富山の人情と、富山の味覚で、おもてなし。  
 富山市桜木町6-4 千歳ビル1F ☎076-441-2422 営/17:30～  
 25:00(L024:00) 休/日曜、祝日(要問合せ) 予算/4,000～  
 5,000 席/20(C6, T6, Z8) www.seigetsuinfo 喫煙

### まるしょうぼんだ

割烹 **丸庄本田**

旬の地産食材にこだわり、富山の心をお届け。  
 富山市白銀町5-1 ☎076-423-7062 営/11:30～14:30、  
 17:00～22:00 休/不定休 予算/3,000～10,000 席/44  
 (C4, T15, Z25) www.kappo-honda.com/ ランチ 禁煙

### あいのかぜ

あいの **会乃風**  
 総曲輪本店

四季折々の地産魚や郷土料理とともに、気軽に一杯。  
 富山市総曲輪2-4-6-2 ☎076-423-1646 営/17:00～  
 23:00(L022:30) 休/日曜日(月曜祝日の場合は日曜営業)  
 予算/3,000～4,000 席/42(C10, T14, Z18) 喫煙

### ほのか

旬々こころ **仄香**  
 一階一會

心地よい空間で、旬の魚と手作り和食をゆったりと。  
 富山市大手町3-9-1 アジェスビル2F ☎076-481-6188  
 営/17:00～24:00(L023:00) 休/日曜日  
 予算/5,000～ 席/35(C7, T6, Z22) 喫煙

### つちだ

Bistro **刺烹**  
 つちだ

フランスのシェフが作る、妙なる和洋折衷料理を。  
 富山市西町19-6 1F ☎076-424-2556 営/17:00～22:00  
 休/日曜日 予算/3,500～5,000(税別) 席/37(C7, T30) 喫煙

## 富山のオスズ 魚料理

富山湾の恵みを心ゆくまでご堪能。

**白エビ唐揚げ**  
 白エビを豊富に漁獲できるのは、富山湾だけ。その甘みと香ばしさ、殻のカリッとした食感を楽しめます。

**昆布**  
 昆布の消費量日本トップクラスの富山ならではの逸品。昆布の旨味が刺身に染み渡り、深い味わいを堪能できます。

**バイ貝の煮付け**  
 富山の慶事に欠かせないバイ貝。特有の旨みとほのかな甘み、コリコリした身の食感がクセになります。

**ホタルイカ(沖漬け)**  
 新鮮なホタルイカを醤油などと一緒につけて込んだ逸品。コクや深みがアップして、より美味しく味わえます。

**ブリ大根**  
 富山湾で水揚げされる寒ブリは、脂がたっぷりで、その旨みが大根に染み込み、コクのある味わいを楽しめます。

## 富山の地酒

富山市内にある5つの酒蔵のお酒をご紹介します。

**よしのとも純純米酒 (吉乃友酒造)**  
 富山の水と米の旨み、すっきりした後味を特徴とする田舎酒。熟成にすると、より美味しさが際立ちます。

**羽根屋 純吟煌火 (富美菊酒造)**  
 ピュアな飲み口に豊かな香りと旨み、適度な甘みが口の中に広がります。「全日本酒飲評会2014」金賞受賞品。

**風の盆 純米酒 (福鶴酒造)**  
 有機栽培米コシヒカリ(有機JAS認定取得)100%と名水から生まれた、さっぱりとした口当たりと深いコクが特徴。

**満寿泉 純米大吟醸 (桐田酒造)**  
 米の持つパワーを味わえるプレミアム商品。山田錦の旨みと程良い酸、落ち着いた吟醸香を楽しめます。

**純米吟醸 玉旭SILVER (玉旭酒造)**  
 料理を引き立たせる軽い飲み口、なまらかな喉ごし、ふんわりとした香り、くっきりとした味わいが魅力です。

# 富山 ちよこ食べ ちよこ呑み

富山市内の旨い店をちよこっとご紹介!

駅前&街なか 味めぐり

パンフレット 提示で 特典あり!  
 2018年10月末まで有効

