

「富山やくぜん」認定店MAP

○ 料理 ○ 菓子 ○ その他



本誌掲載データは令和4年(2022年)3月時点のものです。価格は税込金額(10%又は8%)です。発行後に、料金、営業時間、定休日、メニュー等の営業内容が変更になることや、臨時休業等で利用できない場合があります。また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、店内飲食を一時的に休止している場合もありますので、おでかけの際には電話等で事前にご確認されることをお勧めいたします。なお、本誌に掲載された内容による損害等は、本市では補償いたしかねますので、予めご了承くださいようお願いいたします。

富山市、富山やくぜん普及推進会議

[事務局：富山市産業物産課 TEL 076-443-2071]

ホームページ www.yakuzen-toyama.com
Facebook www.facebook.com/toyamayakuzen
Instagram www.instagram.com/toyamayakuzen



ホームページ



Facebook



Instagram



令和4年3月作成



2022年版

富山やくぜん

ガイドマップ

～薬都旅めぐり～



富山市では「富山のくすり」の伝統を活かし、健康に良いとされる食材を使用した料理等を「富山やくぜん」という新たな観光資源として確立することを目指し、その普及に努めています。

目次

01
02
すくいぞ富山! グラフで見る「富山のくすり」

03, 04
薬都で学ぼう～歴史・文化を巡る～

05
「富山やくぜん」の定義

06
「富山やくぜん」の認定基準

07～20
「富山やくぜん」認定店紹介等

21～23
「富山やくぜん」認定店 MAP

富山やくぜん ホームページ Facebook Instagram 公開中!

ホームページ

www.yakuzen-toyama.com

- ▶ 「富山やくぜん」の定義
- ▶ 「富山やくぜん」認定店 & 料理等の紹介
- ▶ 開催予定イベントの案内

Facebook

www.facebook.com/toyamayakuzen

Instagram

www.instagram.com/toyamayakuzen

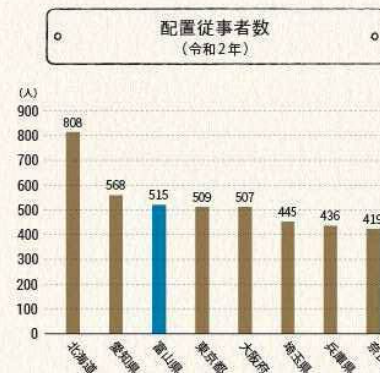
- ▶ 「富山やくぜん」認定店 & 料理等紹介レポート
- ▶ 開催イベント紹介
- ▶ 最新情報掲載

すくいぞ富山!

グラフで見る「富山のくすり」



富山の医薬品産業は、全国でトップクラスの地位を誇っています。令和2年の富山県における医薬品生産金額は、6,609 億円で、全国4位となっています。世界にはばたく「薬都とやま」の実現に向け、富山県内の医薬品企業は製造技術の強化や研究開発の促進など様々な取り組みを行っており、今後も更なる発展が期待されています。



配置従事者数は、全国 11,995 人のうち 515 人を富山県が占め、全国第 3 位となっています。また、富山県内の従事者数のうち富山市が 240 人で 47% を占めています。しかし、配置業者の後継者不足や従事者の高齢化によって、その数は年々減少しています。そのため、富山県内の配置販売業者は近代化事業に積極的に取り組んでいます。

薬都で学ぼう ～歴史・文化を巡る～

とやま売薬の歴史を学ぶ

富山市売薬資料館

MAP P.21-A / a1

300 年余の歴史を持つ「富山売薬」関係の史資料（製薬・行商用具、みやげ品等々）約6,000点を収蔵・展示。うち1,818点は国の重要有形民俗文化財。別館の旧密田家土蔵は売薬商家に残る江戸時代中期創建の土蔵を移築、1階で企画展示等を行う。

富山市安養坊 980 富山市民俗民芸村内 ☎ 076-433-2866

www.city.toyama.toyama.jp/etc/minzokumingei/baiyaku/baiyaku.html

⑤ 富山駅前バス乗り場から／富山地铁バス新桜谷町行き「安養坊」下車徒歩5分、呉羽山老人センター行き「富山市民俗民芸村」下車すぐ。

④ 一般 100円 ⑥ 9:00～17:00（入館は16:30まで）

⑦ 年末年始（12/28～1/4）なお、臨時の休館あり ⑧ 115台



とやま売薬繁栄の香りが残る

薬種商の館 金岡邸

MAP P.21-A / a3

国登録有形文化財。金岡家は江戸末期からの薬種商で、富山の経済発展に貢献した家柄。300年の歴史をもつ富山売薬に関する資料や、歴史を刻んだ製薬道具、売薬版画、貴重な薬箱・薬袋などが展示されている。日本に6体しかない、麝香鹿など180種類の生薬原料なども展示。母屋の建物は、明治初期の店舗、新屋は、総檜木格天井の豪華な建物。

富山市新庄町一丁目 5-24

☎ 076-433-1684 www.bunka-toyama.jp/kanaoka/

⑤ 「電鉄富山」駅から富山地铁本線で7分「東新庄」駅下車徒歩5分 ④ 一般 200円 ⑥ 9:30～17:00 ⑦ 火曜・年末年始 ⑧ 10台



『座売り』にこだわる和漢薬のお店

池田屋安兵衛商店

MAP P.23-F / c2

今では数少ない『座売り』を行い、薬剤師のカウンセリングによって個々の症状に合う薬を調合している。江戸時代から続く有名な「反魂丹」や、昔懐かしい小袋薬を販売。かつての丸薬製造の体験を無料でもすることもできる。

富山市堤町通り一丁目 3-5

☎ 076-425-1871 www.hangontan.co.jp

⑤ 「富山駅」電停から市内電車南富山駅前行き「西町」電停下車徒歩2分 ④ 無料 ⑥ 9:00～18:00 ⑦ 年末年始 ⑧ 5台



まちなかで「くすりの富山」を感じる てるてる亭お休み処

MAP P.23-F / c2

中央通りのアーケード内にあり、気軽に「くすりの富山」を感じられるスポット。富山に反魂丹の処方を伝えたと言われる万代常閑翁の像や、くすりの富山を紹介するパネル等が展示されている。テーブルの天板にはまちなかの地図が描かれてあり、「富山やくぜん」の認定店やまちなか巡りのヒントとなるスポットが表示されている。

富山市中央通り一丁目 6-8 セプラビル1F

⑤ 「富山駅」電停から市内電車南富山駅行き「西町」電停下車徒歩1分

④ 無料 ⑥ 8:00～19:00 ⑦ 土日祝 ⑧ 無



産業振興守護の神社

豊栄稲荷神社

MAP P.21-A / a1

富山藩 2代藩主前田正南公によって「五穀豊穡と産業振興守護の神社」として、宝永元年（1704年）に創建。主祭神として諸産業の発展を守護する稲荷大神、人々の健康を守護する薬祖の神、学業成就を守護する前田家先祖の神である成就天満宮が鎮座し、多くの人々に信仰されている。「富山が豊かに栄えていくように」という先人たちの思いが息づく神社である。

富山市茶屋町 7511

☎ 076-441-6674（神社） 076-431-7270（宮司宅）

www.toyosakainari.com

⑤ 富山駅より車で約15分 ⑧ 10台 ※案内が必要な場合は要連絡



日向山 妙国寺

MAP P.23-F / c2



創建 1595年（文祿4年）売薬行商の始祖、八重崎屋源六翁の菩提寺。万代常閑翁から調剤を伝授された反魂丹を、富山藩 2代藩主前田正南公は、源六翁に頒布する事を命じられ、難病に苦しむ衆人に配る事に生涯をかけた。これが富山売薬の始まりとなり、縁の深い寺である。

富山市梅沢町三丁目 9-7 ☎ 076-421-5874

⑤ 「富山駅」電停から市内電車南富山駅前行き「広貴堂前」電停下車徒歩6分

海秀山 大法寺

MAP P.23-F / c2



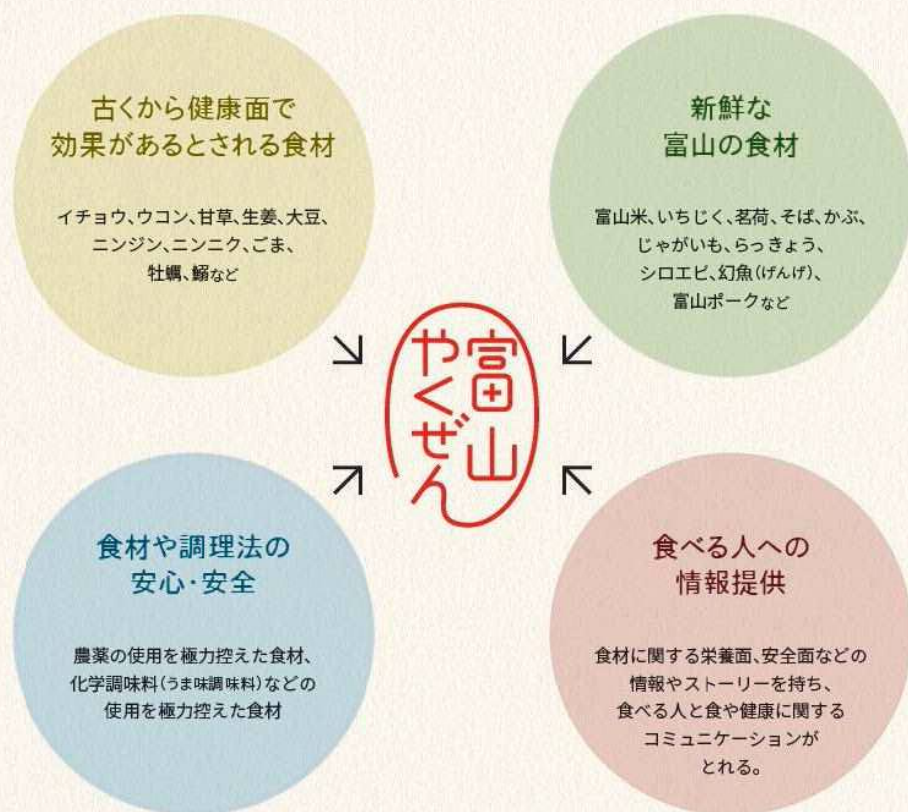
富山藩 2代藩主前田正南公が、永代菩提寺と定めた寺。境内には製薬の元祖、松井屋源右衛門のお墓が残っている。文久3年（1863年）富山城下の大火災の難・明治の廃仏棄釈の難・太平洋戦時の梵鐘供出の難と3度の大厄難を克服した梵鐘は「厄除け招福の名鐘」と呼ばれている。

富山市梅沢町二丁目 10-5 ☎ 076-421-2210

⑤ 「富山駅」電停から市内電車南富山駅前行き「広貴堂前」電停下車東へ徒歩5分 ※本堂内を見学する場合は要連絡

「富山やくぜん」の定義

新鮮な富山の食材を使用し、栄養や安心・安全面に配慮しながら、古くから健康面で効果があるとされる食材も加えたもの。作る人が食べる人に、食材に関する情報を提供できること。



※本事業での「古くから健康面で効果があるとされる食材」とは、国が示す「医薬品の機能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト」に掲載されているものをいいます。

「富山やくぜん」の認定基準

下記の1～6までの基準をすべて満たしている必要があります。

- 1 地産地消や旬産旬消に配慮した富山の食材を1品目以上使用している。**
— 富山産の食材や旬の食材を使用している。
- 2 古くから健康面で効果があるとされる食材を1品目以上使用している。**
— 古くからの食に関する知恵が活かされた食材を使用している。
- 3 安心・安全面に配慮した食材の使用や調理法を採用している。**
— 農業の使用を極力控えた食材や、化学調味料(うま味調味料)などの使用を極力控えた調理。
- 4 使用した食材について、食べる人に情報が提供できる。**
— 調理した料理に富山産の食材や健康面で効果があるとされる食材が使われており、どのように体に良いかなどを、お客様に説明できる。
- 5 「富山やくぜん」に関する研修会に参加している。**
— 調理人等が「富山やくぜん」の基準などについて理解を深め、基準に沿った料理をお客様に提供できるように情報提供する。
- 6 栄養バランスや見た目がよく、独創性に富み、食べて美味しいなど「富山やくぜん」として相応しい。**
— “くすりのまち富山”がイメージでき、健康回復・維持・増進といった体に良いということが、料理を通じて食する人に伝わる。海の幸、山の幸の豊富な富山のイメージ定着にもつなげる。

「富山やくぜん」 認定店紹介

現在、54品目(39事業者)が「富山やくぜん」として認定されています。

薬都富山の「富山やくぜん」を美味しく食べて、
楽しく健康に気を使いましょう!



料理

(和食、中華、洋食、麺、カレー)



富山の食材 健康に良いとされる食材 ※料金はすべて税込です

01 池田屋安兵衛商店 健康膳 薬都



健康膳
2,200円から

黒米、豚肉、太きゅうりほか
高麗人参、大根、陳皮、白キクラゲほか
※要予約(電話のみ受付) ※季節によって料理内容が変わります。

富山市堤町通り 1-3-5 ☎ 076-425-1873
www.hangontan.co.jp ☎ 11:30~14:00 火、水、年末年始
40席

MAP P22-B

02 Bistro ふらいぱん



エゴマの
スパゲッティ
1,430円

ナス、インゲン、キャベツなど季節の野菜
エゴマ、松の実、ニンニク、シソの葉



エゴマと野菜の
ピッツア
1,650円

ジャガイモ、カボチャ、トマトなど季節の野菜
エゴマ、シソの葉

富山市本郷 2234-1 ☎ 076-434-1174 bistro-furaipan.com ☎ 10:00~15:00、17:30~21:30
月ディナータイムと火(ただし、火曜日が祝日の場合、翌日休み) ☎ 35席

03 富山電気ビルディングレストラン

MAP P23-F / b2



一汁三菜膳
1,800円
(1) 湯もぎ胡麻豆腐 (2) 大根
白海老餅・白木茸生薬膳
(3) 幻魚香り揚げ (4) 食事、
デザート

イチジク、大根、シロエビ、幻魚、米、麦、ワカメ、茗荷
ヨモギ、ウコン、ごま、白キクラゲ、生姜、ニンニクほか
※要予約(前々日の午前中まで) ※ランチタイムのみ提供

富山市桜橋通り 3-1 ☎ 076-432-4111
www.denkibuil.com ☎ ランチ 11:30~14:30 (14:00L.O.)
不定休 ☎ 24席

05 カフェテラス マリーマリー(万里摩理)

MAP P21-A / a1



富山やくぜん
美食ランチ
1,650円

紫黒米(端中産)、季節の野菜・魚
長芋、生姜、ごま、大豆、クコ、陳皮、昆布、青シソほか
※要予約(お2人様へ) ※紫黒米が変更になる場合があります。
※当日キャンセルの場合、50%のキャンセル料をいただきます。

富山市北代 8-1 ☎ 076-433-3744 www.facebook.com/mari5129
9:30~夕方 ☎ 第3日曜、月 ☎ 40席

04 十々八(ととや)

MAP P23-F / b2



いわし押寿司
660円

こしひかり、ワカメ、鰯、昆布、柿酢
昆布、鰯

※いわしの入荷がない時期はさんまを使用します。

富山市桜木町 8-25 ☎ 076-433-3668 ☎ 17:00~22:00
日祝、年末年始 ☎ 170席

06 くすしそば本舗 まるぜん

MAP P23-F / c1



くすしそば
(湯) 800円から
(冷) 1,000円から

ネギ、ソバ粉
ソバ、ナルココリ、山芋、サンザシの実

富山市千石町 1-5-5 ☎ 076-421-6932 www.maruzen944.com
11:30~15:00 (14:30L.O.)、18:00~21:00 (20:30L.O.)
日 ☎ カウンター 5席、テーブル 8席、座敷 14席

先用後利とは?

江戸時代、庶民は薬を常備しておくお金など
ありませんでした。そこで重宝されたのが売薬
さんの、現在も使われている「先用後利」のシス
テム。売薬さんは、最初に訪問した際にはお金を貰
わず薬を置いていき、次回、訪れたときに使われ
た分だけの代金を貰い、新しい薬を補充します。
人と人との信頼関係で成り立っているんですね。



07 割烹
佐阿美

MAP P23-F / e2

牡蠣鍋
1,980円から

【富】ネギ(ハケ山、入替等)

【産】生姜、味噌

※季節限定(11月~3月) ※食材は季節・天候等により異なります。
※要予約白エビのすりみ
揚げ
1,100円から

【富】シロエビ

【産】青シソの葉と実

※季節限定(4月~11月)
※要予約

富山市一番町 3-8 ☎ 090-8968-1266 ㊿ 不定休 ※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間テイクアウトのみで対応

08 割烹
丸庄 本田

MAP P23-F / b2

会席風けんこう
御膳
4,400円(1)もずくと旬のやさいの
酢の物、グラスに盛って (2)
立山ポークの角煮 (3)豆乳
入り温泉湯豆腐 (4)養老司
の胡瓜巻き (5)うなぎトロ
口飯 (6)小鉢4点 (7)前菜盛
り合わせ

【富】立山ポーク、ハケ山の地場物野菜、こしひかり ほか

【産】クコの実、生姜、八角、山椒、クロップ、昆布、梅 ほか

※要予約(2日前まで)。旬の食材を使用するため、季節、天候等により、材料の
一部が変更になる事があります。焼き鯖の香味棒
寿司
(真空1本)1,100円

【富】こしひかり

【産】鯖、生姜、柚子、赤シソ、青シソ、梅干し、ごま

※テイクアウト可能な商品です。要予約(前日まで)

富山市白銀町5-1 ☎ 076-423-7062 ㊿ www.kappo-honda.com ㊿ 11:30~14:00、17:00~22:00 ㊿ 不定休(年末年始、お盆は予約のみ)
㊿ 1F15席、2F25席富山の風景
富山城・城址公園ちょこっと
小話01 水溶性のアミノ酸
タウリン富山でもお馴染みの
魚貝類に含まれます例 ●カニ ●イカ ●エビ ●アジ
●サバ ●カキ ●バイ など脳、網膜、心臓、肝臓などに多く存在し、その働
きを守っています。また、疲労、目の疲れ、アレ
ルギー、血圧が高めの方、血管が硬めの方など
に効果があると言われています。09 寿司処
佐々木

MAP P23-F / b2

富山湾鮭やくぜん
バージョン
3,850円

【富】こしひかり、富山湾、立山みそ、季節の野菜、富山湾でとれる魚

【産】富山湾でとれる魚(鮭、鯛、鰯ほか)、生姜、山椒、柚子、シソ、梅干し、
ごま ほか

※要予約 ※魚は季節・天候により異なります。

富山市総曲輪 1-6-11 ケービル1F ☎ 076-431-6788
㊿ 17:30~23:30(21:00以降は要予約) ㊿ 日祝 ㊿ カウンター8席、テーブル8席11 海幸山幸
越中茶屋

MAP P23-F / a2

寒ぶり雑炊
1,000円

【富】鰯、富山米(てんたく)

【産】鰯、カブ(葉と茎)、シイタケ、ニンジン

※季節限定商品(12月~2月頃)

富山市明輪町 1-220(とやマルシェ内) ☎ 076-441-9008
㊿ 11:00~20:30(20:00L.O.) ㊿ 年中無休 ㊿ 29席10 寿司栄
総曲輪店(そうがわてん)

MAP P23-F / b2

やくぜんロール
550円【富】富山湾でとれる魚(鮭、鯛、鰯、コハダなど光物を中心)、シソ、キュウリ、
梅干 ほか

【産】お茶(カテキン)、ごま、光物の魚、シソ、生姜、梅肉、海苔

※魚・野菜は季節・天候により異なります。※店内は禁酒・禁煙となります。

富山市総曲輪 2-8-22 ☎ 076-421-7035 ㊿ www.susiei.com
㊿ 11:30~14:00、17:00~21:00 ㊿ 水 ㊿ 12席

12 大町 月見

MAP P21-A / b2

越中富山の昆布
めん・昆布うどん
750円

【富】新大正もち、大根、ミニトマト、ニラ、ネギ

【産】昆布(粉末)、生姜、陳皮

※野菜は季節によって異なります。

富山市大町 1区西部 228-8 ☎ 076-424-3200 ㊿ 11:00~15:00
㊿ 火 ㊿ 小上がり12席、椅子席8席、カウンター12席ちょこっと
小話02 使ってみよう!

ビタミンEを多く含む食材

●モロヘイヤ ●赤ピーマン
●ほうれん草 ●たらこ
●アーモンド 等々ビタミンEには、毛細血管の血行を
改善する効果があるとされています。富山の風景
春の松川べり

13 くるみの森

MAP P21-A / b3



新食感！生姜と
ゴマの卵サンド
とチキンの野菜
サンド
850円

【用】大豆、パジル、生姜

【用】生姜、ゴマ、大豆、パジル、青シソ

※野菜は季節により異なります。 ※パジルと青シソは季節に合わせて変更となります。

富山市山室 180-6 ☎ 076-464-3441 ⑤ 11:00~18:00
⑥ 火 ⑦ 20席

14 インド料理
デリー山室店

MAP P21-A / b3



デリー流やくぜん
カレーセット
1,530円
(1) ソイカレー(大豆ミートのカ
レー) (2) マジックカレー(ココ
ナッツとエビのカレー) (3) ラ
イス+ナン(白えび or エゴマ)
(4) 生野菜サラダ (5) デザート
手作りヨーグルト(マンゴー果
肉入り) (6) イソブジュース

【用】米(万葉米こしひかり)、白えび、玉ねぎ、じゃがいも

【用】白えび、エゴマ、大豆、ヤシ油(ココナッツオイル)、オオパコの外皮、

クロップ、フェネル、各種スパイス ※野菜は季節により異なります。

富山市山室 391-3 ☎ 076-422-5156
www.facebook.com/DELHI.IT ⑤ 11:00~21:30(21:00L.O.)
⑥ 元日のみ ⑦ 35席

15 パレブラン高志会館
リトル上海

MAP P23-F / a2



健美コース
(春のコース)
6,000円
(1) 季節の前菜盛り合わせ
(2) 白木耳と鶏肉の健康ス
ープ (3) 海老と2種木豆、金
針菜のんにく風味和え
(4) 手羽先となつめのとろ
ろ煮込み (5) 白身とパ
イヤのふわり煮込みウコ
ン風味 (6) 白身魚と長芋、蓮
の実のオイスターソース煮
込み (7) 特製健康粥 (8) 本
日のデザート

【用】青梗菜、トマト、ハトムギ、キビ、米
【用】生姜、にんにく、銀杏、クコの実、ナツ
メ、白キクラゲ、長芋、あずき、ハトムギ、
ハスの実ほか

※要予約(4日前まで)



健美コース
(夏のコース)
6,000円
(1) 季節の前菜盛り合わせ
(2) 香瓜と柿の肉入りふか
ひれスープ (3) 海老と蓮
の実の玉露仕立て (4) 金針
菜とエゴマ、落花生の中華風
白和え (5) 鶏と豚肉、ナツ
メ、オウセイの醤油煮込み
(6) 白きくらげと枝豆の杜仲
風味 (7) 鶏肉と彩り野菜とウ
コンの蒸しソース和え (8) 特
製健康粥 (9) 本日のデザート

【用】青梗菜、トマト、小松菜、米
【用】銀杏、クコの実、ナツメ、キクラゲ、山
楂、杜仲、ハトムギ、ハスの実ほか
※要予約(4日前まで)



健美コース
(秋のコース)
6,000円
(1) 2種きくらげ入り前菜の
盛り合わせ (2) 白きくらげ
とトマト入りふかひれス
ープ (3) たこ肉のからか
煮込み唐辛子の香り (4) ニラ
とクルミ、海老の炒めク
レープ包み (5) 太刀魚とパ
イヤのオイスターソース煮
込み (6) もち米と黒豆の一口
スープ (7) 牛肉と海菜、薬
材の醤油煮込み (8) 特製健康
粥 (9) 本日のデザート

【用】豚肉、ニラ、もち米、米、トマト、椎茸ほか
【用】キクラゲ、白キクラゲ、ウイキョウ、ニ
ラ、もち米、金針菜、クコの実ほか
※要予約(4日前まで)



健美コース
(冬のコース)
6,000円
(1) 季節の前菜盛り合わせ
(2) 具沢山健康スープ (3) 紅
花と菊花、ホタテのふわり
煮込み (4) 豚肉とナツメ
の丁字風味煮込み (5) 白身
魚と根野菜の煮込み唐辛子
風味 (6) 海老とクコの実の彩
り野菜炒め (7) 特製健康粥
(8) 本日のデザート

【用】ニラ、青梗菜、豚肉、小松菜、はと麦ほか
【用】白キクラゲ、高麗人参、ニラ、ナツメ、
紅花、菊花、黒豆、はと麦、クコの実ほか
※要予約(4日前まで)

※当日の仕入れにより食材が一部変更になる場合があります。

富山市千歳町1-3-1 ☎ 076-441-2255 www.koshikaikan.com
⑤ 11:30~14:00、17:30~21:00 ⑥ 火 ⑦ 120席

16 もてなし蔵
和on

MAP P23-F / e1



和on特製
富山おでん
2,079円

【用】白エビ(刺身)、紅ズワイ蟹、バイ貝、里芋、すり身(富山湾で獲れる魚)、玉子

【用】白エビ(刺身)、葛、昆布、レンコン、ゴボウ

※季節限定商品(11月~3月)

富山市越前町 5-8 ☎ 090-3290-6846

www.facebook.com/motenasigurawaon

⑤ 月~土 17:30~22:30、日 16:00~22:00 ⑥ 水、不定休

⑦ 1Fテーブル 12席、カウンター5席、2F座敷 14席

17 越中料理
五万石本店

MAP P23-F / a2



立山ボークと
やく膳鍋
御料理4品
重炊又はうどん、デザート
(お1人様)6,600円

【用】立山ボーク、季節の野菜、富山湾で獲れる魚、味噌(大豆)

【用】ニンニク、松の実、クコの実、生姜、八角、唐辛子、豆鼓、ごま、

ウコン、陳皮ほか

※要予約 ※お2人様より提供いたします。

富山市桜町 1-6-4 ☎ 076-441-4649 www.gomangoku.co.jp

⑤ 11:30~14:00、16:30~22:00 ⑥ 月(祝日の場合台翌日)年末年始 ⑦ 100席

18 cafe
BLUE LEAVES

MAP P21-A / b1



野菜たっぷり
せいろ蒸し
1,320円

【用】トマト、オクラ、キュウリ

【用】オクラ、山菜、ゆかり、シイタケ、エリンギ、シメジ

富山市萩原 552-1 ☎ 090-2830-1151

www.facebook.com/cafeblueleaves ⑤ 11:00~15:00

⑥ 日祝、不定休 ⑦ カウンター5席、テーブル20席

19 丹霞堂(たんかどう)
富山駅前店

MAP P23-F / a2



雑穀米おむすびの
ヘルシープレート
(スープ、コーヒー等ドリンク付)
1,000円

【用】五穀米(胚芽米、古代米、あわ、きび、アマランス)、玄米(黒米)、富山県
産米、生シイタケ、豆腐、卵

【用】黒米、胚芽米、ごぼう、大豆ほか ※通常1日20食限定

富山市桜町 2-2-11 ☎ 076-471-5877 www.tankadou.jp

⑤ 喫茶 10:00~16:30(ランチ 11:00~14:00)

⑥ 日 ⑦ カウンター9席、テーブル8席

20 隠れや cafe
ふう

MAP P21-A / b2



えごまの葉っぱ
おむすびランチ
1,210円(店内)
1,190円(テイクアウト)

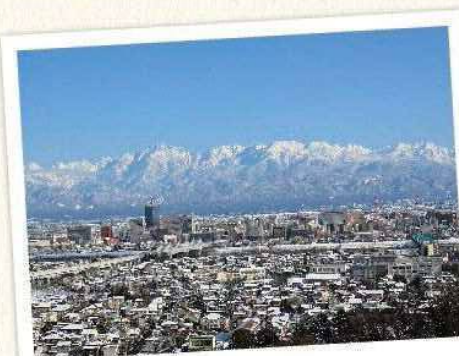
【用】富山エゴマ葉っぱ、実、油

【用】富山エゴマ、海苔、クコの実、昆布、はちみつ

※水・木・金のみ営業

富山市二口町 4丁目 3-13 ☎ 090-2035-1327

fu-kakureyacafe.com ⑤ 11:30~15:00 ⑥ 土・火 ⑦ 12席



富山の風景
呉羽山から望む富山市街地と立山連峰

21 本格手打ち蕎麦
福籠

MAP P21-A / b3

福籠膳
2,500円

【富】八尾産ソバ粉(在来種)、白海老の粉末、白海老、旬の地もの野菜
 【健】昆布、ヨモギ、クズ、クコ、ソバ
 ※要予約(2日前まで)

富山市山室 303-28 ☎ 076-422-7607 □ www.fukurousoba.com
 ⑤ 11:30~14:30(そばがなくなり次第終了)、夜は要予約(金・土のみ)
 ⑥ 月、火 ⑦ 25 席

22 餃子のまーちゃん

MAP P21-A / b1



えごま餃子セット
 ① えごま餃子
 ② ライス
 ③ 中華スープ
 ④ 香の物
 1,400円

【富】豚肉、エゴマ、エゴマパウダー
 【健】生姜、山椒、胡麻油、ネギ、エゴマ、ニンニク、唐辛子
 ※事前予約をおすすめします

富山市婦中町西本郷 72-1 ☎ 076-456-3119
 □ www.gyouza-machan.com ⑤ 17:30~22:00
 ⑥ 火、不定休 ⑦ 12 席

菓子



【富】富山の食材 【健】健康に良いとされる食材 ※料金はすべて税込です

富山の風景
夏の白木峰

01 モカ洋菓子店

MAP P21-A / b3



やく膳
健康クッキー
 (1箱/15枚入) 540円

【富】大豆、卵
 【健】おから(大豆)、黒ごま、白ごま、ウコン、ゲル
 ※要予約

富山市山室 130-10 ☎ 076-424-5612 ⑤ 8:00~19:00 ⑥ 日



薬膳菓子デザート
チーズケーキ
 270円

【富】大豆(エンレイ)、卵
 【健】大豆、小麦

02 Bistro
ふらいぱん

MAP P22-B



う・ま・かろん・とやま(薬膳、蕎麦)
 各210円
 【富】八尾産ソバ粉、ワサビ、卵白
 【健】ソバ粉、八角
 ※季節によって品切れしている場合があります。



越中やくぜんプリン(ブラック&ホワイト)
 各680円
 【富】八尾産牛乳、卵
 【健】スターアニス(八角)、クコの実
 ※要予約(1週間前まで)



エゴマのシフォンケーキ
 500円
 【富】エゴマ、牛乳、はちみつ
 【健】エゴマ
 ※7月~10月はエゴマの葉を添えることができます。
 ※お持ち帰りの場合は、ホールでの販売のみ(1,382円)

富山市本郷 2234-1 ☎ 076-434-1174 □ bistro-furaipan.com ⑤ 10:00~15:00 17:30~21:30
 ⑥ 月ディナータイムと火(ただし、火曜日が祝日の場合、翌日休み) ⑦ 35 席

“売薬さん”が始まったきっかけ?
江戸城腹痛事件のおはなし

元禄3年(1690年)、江戸城にて突然の腹痛に襲われた三春藩(現福島県)藩主の秋田輝季公。その時、そこに居合わせた富山藩2代藩主の前田正甫公が腰に下げた印籠から丸薬を取り出し飲ませたところ、たちまち腹痛はおさまってしまったのです。その丸薬というのが、反魂丹。効き目を聞きつけた諸国大名が「是非とも我が藩にも売ってくれ」と頼んだことで、当時ではとても珍しい、藩を越えた行商が始まったといわれています。

前田正甫公(1649~1706)

富山藩2代藩主。初代藩主である父利次の後を受け、文武の振興を図り、新田開発や産業育成など、藩政の充実に力を注ぎました。富山売薬の基礎を築いた人物としても有名です。



03 そば処
大庵

MAP P21-A / b2



【富】牛乳
【製】麵粉ソバ茶、ゼラチン

麵粉そば茶ぶりん
360円

富山市元町 1-4-3 ☎ 076-423-0325 🌐 www.soba-daian.jp
🕒 11:00~15:00、17:00~20:00 📍木 📞36席

05 新栄堂

MAP P21-A / c2



【富】赤米（赤むすび：「富山赤71号」）
【製】昆布

お菓子な昆布メ
(1個)150円



【富】大豆
【製】塩こうじ、大豆

エンレイ入り
クッキー
(1袋)350円

富山市吉岡 410 ☎ 076-429-2525 🕒 8:00~19:30 📍火(不定休)

04 昭和3年創業
せんべいの田中屋

MAP P21-A / a3



【富】幻魚、昆布
【製】ごま、昆布、紅こうじ
※保存は直射日光を避け、缶などに入れて保管ください。

渦巻幻魚せんべい
箱入り(14枚)600円

富山市問屋町 1-2-46 ☎ 076-451-8066
🌐 www.tanakaya123.com 🕒 9:00~18:00 📍日

06 大野菓子店

MAP P21-A / a3



【富】赤米（赤むすび：「富山赤71号」）、卵
【製】赤米（赤むすび：「富山赤71号」）
※生産数が少ないため、なるべく予約してください。

とやま赤米
シュークリーム
(1個)150円



【富】むらさきいも、米粉、卵
【製】むらさきいも、ごま

おいもなか
(1個)200円



【富】米粉、卵、エゴマ
【製】エゴマ
※米粉100%ですが、同一工場内で小麦を使用した商品の製造を行っております。

富山米やくぜん
シューラスク
「えごま」
(1袋6個入)450円



【富】米粉、卵、エゴマ、エゴマ粉末
【製】エゴマ
※米粉100%ですが、同一工場内で小麦を使用した商品の製造を行っております。

純米ロール
えごま
(1個)140円

富山市荒川 2-9-26 ☎ 076-432-7276
🌐 ohnoya-toyama.com
🕒 7:30~18:00 📍不定休

“売薬さん”が来るのを楽しみにしていた？

売薬さんは、得意先との信頼関係を築くために、「進物(しんもつ)」と呼ばれる贈り物をしていました。その中の一つとして、現在“売薬版画”と呼ばれている版画や、紙風船を渡っていたのです。こうした「進物」を楽しみにしている人々は多く、売薬さんがやってくるのを心待ちにしていたといいます。また、諸国を旅してきていた売薬さんだからこそ知っている村の外の話を聞くのも、とても楽しみにしていたようです。



07 磯野屋菓子舗

MAP P22-E



【富】イチジク（大沢野産）
【製】イチジク

いちじく
コアントロー
(1個)140円

富山市八木山 56 ☎ 076-467-0316
🌐 www.isonoyakashiho.com
🕒 8:00~18:00 📍水

08 柳澤屋

MAP P22-D



【富】米粉、当帰の葉(エキス)
【製】当帰の葉(エキス)

あるいたらくがん
(5個入)1,300円

富山市八尾町杉田 235 ☎ 076-454-3355
🕒 8:00~17:00 📍不定休



富山の風景
越中八尾 おわら風の盆

09 竹林堂分家

MAP P.23-F / c1



【富】コシヒカリ、糰(コウジ)
【徳】糰(コウジ)、アズキ

甘酒まんじゅう
(1個) 150円

富山市旅籠町 3-15 ☎ 076-421-3785
chikurindobunke.hp.gogo.jp ☎ 8:30~17:00
※木(祝日の場合は営業)

12 和み蕎 たつ

MAP P.22-E



【富】エゴマ、①蕎麦粉、②きな粉、③甘酒
【徳】エゴマ、①蕎麦粉、②きな粉、③甘酒
※シフォンケーキのホールは事前予約(2日前まで)

えごましふおん
①そば
②きな粉
③甘酒
各 200円

富山市上久保 995-24 ☎ 076-468-1433
www.soba-tatsu.com
☎ 11:00~15:00 ※夜はご予約のみ ☎ 水 ☎ 30席

13 酒菜工房 だい

MAP P.23-F / a1



【富】麦芽糖
【徳】麦芽糖、白胡麻

麦芽糖の
ゴマチュール
550円

※事前予約をおすすめします。

富山市内幸町 2-14 内幸ビル2階 ☎ 076-441-2223
dai-toyama.com ☎ 12:00~14:00、17:00~22:00
☎ 日、不定休 ☎ カウンター6席、テーブル18席

10 ジェニコ (GENICO)

MAP P.21-A / c2



【富】牛乳(八尾乳業)
【徳】シナモン、しょうが
※トッピングのエゴマは選択自由です。

ジェラート
(シナモン
ジンジャー)
シングル 380円



【富】牛乳(八尾乳業)、立山味噌、フレッシュミント
【徳】牛乳、カカオニブ

ジェラート
(八尾のラテ
カカオニブ)
シングル 380円

富山市黒瀬 269 神島リビング1F ☎ 076-461-6322
www.genico-jp.jimdo.com
☎ 10:00~19:00 ☎ 水 ☎ 20席

11 Monsieur J (ムッシュ・ジー)

MAP P.23-F / b1



【富】エゴマ、卵
【徳】エゴマ

えごま
アマレッティ
594円



【富】卵、黒ゴマ、クロモジ、りんご
【徳】黒ゴマ、クロモジ、シナモン

やくぜんマカロン
3個セット 1,384円
(黒ゴマ・アップルシナモン・
クロモジ)

※やくぜんマカロンは事前予約をおすすめします。

富山市総曲輪 4-10-9 1F ☎ 076-461-5242
www.monsieurj-patisserie.com
☎ 10:00~18:00 ☎ 月、火 ※夏期長期休暇あり。

14 Restaurant Aoike (レストランアオイケ)

MAP P.23-F / b1



【富】エゴマ
【徳】エゴマ

※学生レストランのため、実習日のみ営業。営業日はお問い合わせ下さい。

えごまの
ヴィエノワ
450円

富山市総曲輪 4-4-5 ☎ 076-491-1177
chori.aoike-toyama.com/restaurant/
☎ 11:30~14:00 (営業日は要問合わせ) ☎ 22席



富山の風景
平和通りから見る冬の剣岳

薬と飴の関係

江戸時代、にが〜い薬を少しでも飲みやすくするために活躍したのが水飴です。粉末の薬を飴で練った丸薬など、今の糖衣やオブラートのように水飴が使われていました。そのため、明治時代には、富山のまちなかに飴屋さんが7軒、砂糖を商う業者が13軒あり、お菓子の需要も増えたといわれています。



その他 (弁当等)



富山の食材 健康に良いとされる食材 ※料金はすべて税込です

02 株式会社 宝来

MAP P.21-A / a3



**富山やくぜん
富山の春彩弁当**
(販売期間: 3~5月末)
1,500円

富 けんげ、白えび、エゴマ、卵、グリーンリーフ、生椎茸、ほたるいか、米ほか
糖 長芋、百合根、クコの実、はちみつ、たらの芽、エゴマ、昆布、しそほか
※販売期間終了間近になると富山産でなくなる場合がございます。
※要予約(5食以上から)



**富山やくぜん
富山の冬彩弁当**
(販売期間: 12~2月末)
1,500円

富 りんご、枝豆、五箇山豆腐、玉ねぎ、大根、エゴマ、卵、米ほか
糖 くるみ、クコの実、柚子、生薑、エゴマ、菊花、松の実、はとむぎ、昆布ほか
※販売期間終了間近になると富山産でなくなる場合がございます。
※要予約(5食以上から)

富山市向新庄町 6-9-15 ☎ 076-451-6858
www.h-rai.com ☎ 月~土 8:00~18:00、日祝 8:00~17:00
※元日のみ ※場所によっては配送できない地域がございます。ご相談ください。

01 とんかつ 旭屋

MAP P.22-C



**白エビやくぜん
コロッケ**
220円

富 シロエビ
糖 シロエビ、馬鈴薯
※販売先等に関してはお問い合わせください。

富山市水橋下砂子坂 754-1 ☎ 076-479-0078
www.asahiya-net.jp ☎ 11:00~15:00、16:30~21:00(20:30L.O.)
☎ 月 ☎ 小上がり 16席、カウンター 12席



**富山やくぜん
富山の秋彩弁当**
(販売期間: 9~11月末)
1,500円

富 里芋、ねぎ、エゴマ、梨、米、生椎茸ほか
糖 エゴマ、昆布、銀杏、茗荷、くるみ、生薑、はちみつ、クコの実ほか
※販売期間終了間近になると富山産でなくなる場合がございます。
※要予約(5食以上から)

03 合同会社 新村こうじみそ商店

MAP P.21-A / b2



クラッシュ甘酒
(①ショウガ、②秋ウ
コン、③玄米・雑穀)
各 360円

富 米、麹(コシヒカリ)
糖 ①ショウガ ②秋ウコン ③玄米、あわ、ひえ、きび、ハト麦

富山市堀川小泉町 793-10 ☎ 076-421-6428
www.shinmurakoujimiso.com ☎ 9:00~19:00
※日祝、GW、お盆、年末年始

04 AKKO

MAP P.23-F / b1



**卵の花やくぜん
サラダ**
300円

富 おから
糖 大豆、玉ねぎ、カボチャの種



**とろとろやくぜん
スープ**
(冬季限定)
400円

富 もち米
糖 ニンニク、生薑、胚芽押麦、ゴボウ

富山市諏訪川原 2-3-5-1 ☎ 090-7743-6293
www.dumbclucksno2akko.wixsite.com/akko
☎ 富山のみ 6:30~10:00(毎月第1日曜)それ以外は電話、Eメール
にて応相談 ☎ 不定休

05 酒菜工房 だい

MAP P.23-F / a1



**富山やくぜん
ジンジャーエール**
770円

富 はちみつ
糖 生薑、はちみつ、トウガラシ、クローブ、シナモン

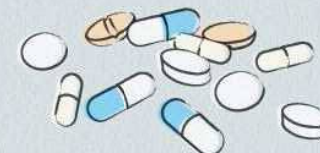
富山市内幸町 2-14 内幸ビル 2階 ☎ 076-441-2223
dai-toyama.com ☎ 12:00~14:00、17:00~22:00
☎ 日、不定休 ☎ カウンター 6席、テーブル 18席

売薬が育てた富山の産業

売薬の歴史があったからこそ、現在富山の医薬品産業は全国でもトップクラスの地位を誇っています。しかし、売薬が育てたのは、それだけではないのです!

薬種・製薬

医療用医薬品、一般用医薬品、配置医薬品から医薬原料・中間体まで様々な医薬品の製造を行っています。



容器・包装

薬を包むために制作された容器や包装印刷の技術は、多方面で生かされました。

例・化粧品容器
・食品の包装



資本

売薬の成功で貯まったお金が、様々な事業に進出する為の資本として使われました。

例・電気事業
・銀行
・教育事業



「富山やくぜん」 認定店MAP

○ 料理 ○ 菓子 ○ その他



○ 料理 ○ 菓子 ○ その他



酒は百薬の長って？

「酒は百薬の長」

適量のお酒はどんな良薬よりも効果がある、
ということわざ

BUT

勿論飲みすぎたら身体に悪いですね。
“適量のお酒”が良いのであって、毎日飲んだり、
飲みすぎたりするのは身体に悪いこと。

このことを忘れず、生活をしましょう。

規則正しい生活習慣、
バランスの取れた食事を
心がけることが、
健康になるために一番大事なこと！

あれ？これって、
富山やくぜんの定義と似ていませんか？

「富山やくぜん」の定義は、
健康に気を使う為の
大事な心構えでもあるのです。

ちょっとした
ことから
気を使って
いきましょう！