



とやまの魅力がいっぱい  
あたらしく、なつかしい「とやまの手土産」



「富のおもちかえり」に関するお問い合わせ先  
富山県農林水産部農林水産企画課  
〒930-0004 富山市桜橋通り5番13号 富山興銀ビル11階  
TEL:076-444-3271 FAX:076-444-4407

2019年3月作成

“富山湾の神秘”ホタルイカ



“富山湾の王者”ブリ



あまほし  
雨晴海岸(高岡市)から望む立山連峰



寒ハギ(ウマヅラハギ)



“富山湾の宝石”シロエビ



風土と人のはらかな歩みが、  
さまざまな「富」を育みました。

## 大自然の恵み

標高3000m級の立山連峰から、  
水深1000mにおよぶ“天然のいけす”富山湾へ。  
高低差4000mの類いまれな地形がもたらす自然の恵み。  
海の幸をはじめ、里山には山菜、  
肥沃な大地に米や野菜、果実が実り、  
大自然のなかで育まれる肉もまた美味です。



南砺市原産の三社柿



## 人々の技と心

美しくも厳しい風土に暮らす富山の人々は、  
自然の恵みを大切に味わう知恵と技を培ってきました。  
江戸時代から味を磨き続ける名品「ます寿し」。  
豊富な海の幸を生かして作る多彩な蒲鉾。  
伝統の味わいは先人の心とともに  
今に伝えられています。



ます寿しの原料となる  
サクラマス

## 歴史の味わい

江戸から明治にかけて栄えた北前船交易によって、  
北海道から富山へ豊富にもたらされた昆布。  
やがて人々の暮らしに根づき、「昆布じめ」をはじめ  
独特の昆布食文化が広がりました。  
富山らしい味には、富山が歩んだ  
歴史が刻まれています。



古くから愛されるところ昆布



あたらしく、なつかしい  
富山らしさが五感を満たします。

「富のおもちかえり」とは …

富山の農林水産品のすばらしさをもっと伝えたい。  
そんな熱い思いを胸に秘めた様々な分野のスペシャ  
リストたちが、新たなお土産づくりを目指して始動。  
富山を訪れた皆さんが思わず手にとり、「おいしい!」  
「また富山に行きたい」と感じていただける、魅力いっ  
ぱいの品々を完成させました。

おなじみの味から生まれた新しい手土産

富山でおなじみの食材をパッケージをかわいく、お洒落  
に一押し、これまでにないスタイルの手土産ができました。  
新商品も加わって、味わいの広がりも、選ぶ楽しさも、  
ますます豊かになっています。



あたらしく、なつかしい  
「とやまの手土産」

