

# べつ富山 ばら Toyama

## BETSUBARA TOYAMA



### 月世界&まいどはや

【価格】月世界&まいどはや(ゆず)セット  
(各2個・計4個入り) / **790円**  
【お問合せ】月世界本舗  
富山市上本町 8-6 TEL 076-421-2398  
<http://www.tukiseikai.co.jp>

新鮮な鶏卵と和三盆、寒天、白双糖を煮詰めた糖蜜を合せた口当りのよい干菓子「月世界」と、本店限定「まいどはや(こんにちはの富山弁)」をセットにした新しいパッケージが登場。月と兎のモチーフが絵本のような世界を綴ります。

### 38はちみつ石けん

【価格】20g / 550円 100g / 1,980円  
【お問合せ】大場養蜂園カフェ38  
富山市花園町 1-1-32 TEL 076-481-8770  
<http://www.ooba-beekeeping.co.jp>

みつばちの巣箱でじっくりと濃縮された蜂蜜でつくられた無添加石けん。創業者の大場家のお風呂には、お肌のために石けんと蜂蜜が並んでいたというエピソードから生まれました。はちみつを限界値の10%まで配合。しっかりした泡立ちが肌を優しく包み込みます。



### 洋風落雁 KANAYA

【価格】内容量 150g / 702円  
【お問合せ】中尾清月堂 本店  
高岡市宮田町2-1 TEL 0766-25-0514  
<https://nakaoseigetsudou.jp>

約400年前、加賀藩主前田利長公が招いた7人の鑄物師によって開かれた金屋町は、高岡鑄物発祥の地です。その美しい街並みを代表する石畳の道を表現した洋風落雁は、アーモンドが香る優しい甘さ。口にするとほろりとほぐれます。



### たまごやさんのシフォンケーキ

【価格】大 / **1,663円** 中 / **1,188円**  
【お問合せ】フェルヴェール  
高岡市福岡町下老子775-2 TEL 0766-64-8805  
<http://www.fever.co.jp>

卵の力だけでふんわりと膨らんだシフォンケーキは、手でちぎってその弾力も楽しんでほしい一品。きめ細かいスポンジと選び抜いた素材の味わいをお楽しみください。



### 富山のお土産シリーズ

【価格】立山のくい呑 S / **4,510円** L / **4,730円**  
チューリップのお香立(チューリップの香りのお香付き) / **3,300円** 銀のはしおき - 2ヶ入(銀・金メッキ 各1ヶ) / **3,520円**  
【お問合せ】株式会社 能作  
高岡市オフィスパーク8-1 TEL 0766-63-0556  
[www.nousaku.co.jp](http://www.nousaku.co.jp)

絶景「立山連峰」、県花の「チューリップ」、結婚式に欠かせない細工かまぼこの「鯛」。富山を代表するモチーフと高岡伝統の鑄物(いもの)が出会いました。伝統とモダンなデザインの融合。鑄物の特性を生かしたものづくりに挑む能作のラインナップです。



### T五(ティーゴ)

【価格】5枚入 / **864円** 10枚入 / **1,404円**  
【お問合せ】薄氷本舗五郎丸屋  
小矢部市中央町5-5 TEL 0766-67-0039  
<http://www.usugori.co.jp>

口の中で薄氷のように溶ける干菓子。味覚の基本である塩味・苦味・酸味・渋味・甘味を、さくら・抹茶・ゆず・胡麻・和三盆の五つの風味に重ねました。その五つの味を包むのは、五色が配された一枚の紙。開くごとに新しい色と、薄綿に包まれたお菓子に出会えます。



### Jewel-3D RADEN COLLECTION

【価格】ブローチ・リング 全4色 / 7,700円  
【お問合せ】漆器くにもと  
富山県高岡市小馬出町64 TEL 0766-21-0263  
<http://www.kunimoto-japan.com>

高岡漆器とともに受け継がれる伝統的な技法「螺鈿(らでん)」。その螺鈿を立体的な形状にのせる新しい手法は、光の反射を生み出し、より一層輝きを増します。カラフルな色合いのブローチは身に着けるだけでファッションのポイントになります。



### シルクフロマーージュ

【価格】6個入り / 900円  
【お問合せ】ANGO 安居  
南砺市城端70 TEL 0763-62-0115  
<https://r.goope.jp/sr-16-1640110002>

城端(じょうはな)は、かつて絹で栄えた町。パッケージにかけられている絹糸には、城端を訪れた人々にこの町の記憶をつなぎたいという想いが込められています。シルクパウダーを使用した繊細な生地とチーズクリームが、絶妙のハーモニーを奏でます。



### 五箇山トッパー

【価格】4個入り / 1,363円  
【お問合せ】田村萬盛堂  
南砺市城端175 TEL 0763-62-0124  
[tamuramansendo.jp](http://tamuramansendo.jp)

トッパーは、方言で「豆腐」の意味。この地域の特産「堅豆腐」を原料に、黒蜜、生姜、抹茶でアクセントをつけた、体にやさしい和スイーツ。豆腐のヘルシーなイメージをより具体的に伝えようと、縄でしばっても崩れない五箇山豆腐の姿をモチーフにしてパッケージを仕上げました。



### 千代くるみ NEW

【価格】7個入り / 864円  
【お問合せ】こし村百味堂  
高岡市伏木中央町3-50 TEL 0766-44-0623  
<http://www.chiyokurumi-honpo.com/>

一口サイズの素朴な干菓子。国産の鬼胡桃に白い砂糖衣をまとうせ、添加物は一切使用せず、すべての工程を手作業で仕上げた至極の一品です。口に含めば、上品な甘味と鬼胡桃の自然な香ばしさが広がります。日本茶や紅茶、珈琲のおともに、やさしい甘さが染み渡る一粒です。



### 蒸ヨンカク2 NEW

【価格】18個入り / 1,000円  
【お問合せ】松本菓子舗  
氷見市鞆川1037-4 TEL 0766-72-0983  
<https://www.matsukikashiho.jp/>

卵、抹茶、ココア、梅の生地を一口サイズの四角に蒸しあげ、羊羹をトッピング。油を使わず、低カロリーでヘルシーなお菓子に仕上げました。水分量を調整して、もっちりした食感を実現。定番の味に加えて地元氷見産のゆずや栗など季節の味もラインナップ。もっちりした食感も楽しい、新感覚の和菓子です。



### おやき餅 NEW

【価格】1個 / **130円**  
【お問合せ】花月堂  
上市町森元町7-6 TEL 076-472-2518  
<https://www.kagetudou.com/>

全国名水百選に選ばれた「穴の谷の霊水」と、北アルプスの雪どけ水で育った香り高いよもぎを練り込んだ餅生地に、あっさりした餡を包み、焼き色を付けて香ばしく仕上げたおやきもち。地元で長く愛される定番の餅菓子です。あっさりした甘みと、もちもちした食感、天然のよもぎの香りを存分に。



### こんぶおはぎ NEW

【価格】1個 / 150円  
【お問合せ】くれは製菓  
富山市呉羽本町2951 TEL 076-436-6730  
<https://www.kurehaseika.com/>

おはぎにこんぶ?と思うなかれ。こんぶの旨味と、こし餡の甘味、やさしく受け止める餅生地の滋味。それぞれが引き立てあって、無限ループの美味しさが誕生しました。おはぎのために特別にブレンドした黒とろろ、富山産新大正もち米、さらし小豆と、素材へのこだわりもお楽しみください。

### 最中の皮屋のもなか

【価格】24本入り(つぶあん 35g 付) / **810円**  
【お問合せ】高野もなか屋  
富山市八尾町石戸 872-2  
TEL 076-454-2728

最中の皮専門店ならではの、サクッと響く音まで美味しいスティック状の最中の皮に、手づくりの餡を添えました。皮は、もち米(富山県産新大正もち米使用)の製粉から、生地づくり、焼きの工程まで全て手づくり。まさに「皮」が主役の最中です。



### とやまのはちみつプリン

【価格】**450円**  
【お問合せ】パウンドハウス富山  
富山市堀川小泉町497-5 TEL 076-421-3134  
<http://www.pound-house.jp>

富山県産のれんげのはちみつとの出会いから生れた、はちみつを味わうための専用プリン。牛乳や卵も富山の土質な素材をセレクトしています。食感のある表面、トロっとした中身、そして底のはちみつまで、食べずめるたびに新たな味わいを発見できます。

あなたは富山と聞いて、何を思い浮かべますか？

ブリ、ホタルイカ、白エビ、

ますの寿しに高岡銅器…。

メインの観光はすませたけど、

もう少し知ってみたい、食べてみたい。

たとえばデザイードのような、富山。

伝統を支える職人と、新進気鋭のデザイナーが

コラボして生まれた、古くて新しい、

富山の文化。それが「べつばら」なんです。

メインディッシュを味わったら、

ちょっと変化球のデザイードを。

「べつばら」だからたくさん、選んでくださいね。



### 富山の杉 鍋敷き

【価格】大／1,320円・小／1,100円

【お問合せ】(株)元尾商店  
富山市向新庄町 6-4-11 TEL 076-451-8657  
<http://www.motoo.co.jp/>

鍋敷き(大)は使い勝手の良いサイズ。鍋敷き(小)は、コーヒーポットや急須を置くのにぴったり。どちらも「中空パネル」という独自の加工技術で仕上げ、厚みがあるのに軽く、反りにくい構造(特許取得)。丈夫な鍋敷きです。



### まわりん

【価格】ふくろう・いぬハート・ねこハート／各 11,000円

【お問合せ】(株)山口久乗  
高岡市内免 2-8-50 TEL 0766-22-0993  
<http://www.kyujou-orin.com>

起き上がりこぼしの本体がゆれると涼やかな音がします。ゆれる姿と音色で気持ちがおこまします。ふくろうは夜目が利くことから、「先を見通し未来を切り開く力がある」といわれています。可愛い犬や猫はいつもそばにいてくれる人生の伴侶です。



### 15.0% アイスクリームストラップ No.06 セサミ

【価格】全4色／1,980円  
【お問合せ】(株)タカタレムノス  
東京都文京区大塚3-7-14シャワール文京1階  
TEL 03-5981-8120 <http://www.lennos.jp>

思い立ったらすぐに食べたい！いつでもどこでもアイスが楽しめるよう考えられた携帯用アイスクリームスプーンです。小型スプーンにシリコン製のストラップが付属。アクセサリ一気分で、バッグやベルトなど好きなところにつけてお楽しみください。



## BETSUBARA TOYAMA

お問合せ先  
富山県商工企画課／TEL.076-444-3245  
発行／2021年7月  
※表示価格はすべて税込です



### 高岡ラムネ

【価格】5種＊うち1種は季節限定／540円  
【お問合せ】(株)大野屋  
高岡市木舟町 12 TEL 0766-25-0215  
<http://www.ohno-ya.jp>

大野屋が培ってきた技と伝えてきた木型、富山県産コシヒカリなどの素材を組み合わせ、「高岡ラムネ」を作りました。職人の手仕事ならではの、柔らかな口付けが特徴です。「貝尽くし」「宝尽くし」「花尽くし」「御車山」など、見た目も楽しい仕上がりです。



### 甘酒

【価格】内容量 350g / 378円  
【お問合せ】坂口屋醸造店  
下新川郡朝日町大家庄 573 TEL 0765-82-2548

奥東部に昔から伝わる製造法に加え、明治～昭和初期の文献を基に試行錯誤を繰り返し、足掛け2年、ようやく本格的な販売にこぎつきました。スイーツとして人気があるだけでなく、健康食として幅広い世代の方に好評をいただいています。



### COMECO

【価格】プレーン・くるみ・カカオ/540円  
【お問合せ】(株)昌栄堂  
黒部市三日市 1078-1 TEL 0765-54-0002  
<http://syoueidou.co.jp>

小麦粉のかわりに富山県産コシヒカリ100%と、自社で挽いた富山県産大豆100%のきな粉を使い、ホロホロとした柔らかな食感に仕上げました。味も、プレーン・くるみ・カカオの3種類をご用意。香ばしさと自然な甘さがあとを引くおいしさです。



### おおてらのミニ干支

【価格】子～亥／3,300円～6,600円  
【お問合せ】大寺栄八郎商店  
高岡市金原町6-9 TEL 0766-25-1911  
<http://www.ootera.com>

林悠介(デザイナー)が納得いくまで作りこんだ原型を、ロストワックス精密鑄造のプロンス調物で表現しました。ほのぼのとした独特の世界観をお楽しみいただけます。ネズミ年から作りはじめ、12年かけ12支が揃いました。