立山町 立山黒部アルペンルート

日本海
新潟縣
富山縣
長野縣
石川縣
岐阜縣
KAGAYAKI

日本

東京
から2H

初開催 富山県物産展

6/28(五) 2024
▶30(日)

富山縣北方一望無際的富山灣，為日本海側第二大、全日本最深的海灣之一。這裡的水深平均 800 公尺、海底有被稱為「藍瓶」數個海底谷的複雜地形。來自南方的暖流和立山連峰融化的雪水所交織而成的天然養殖場，棲息著 500 種的魚，帶來一整年豐富的食材。

FOOD TAIPEI 2024 同時開催！

2024 新商品

有限会社林農産

富富富 2 kg（白米）

富富富 2 kg（精米）

「富富富」指由富山的水、富山的土地和富山的人民種植的富山產米。我們也希望讓享用的人們微笑並感到幸福。富足及吉祥聯繫在一起 其漢字「富」與收到很開心的米就是「富富富」。種植方式環保，對下一代的孩子們也很友善。種植方式環保，對下一代的孩子們也很友善。

2024 新商品

富山縣特產螢光魷魚！

魚津漁業協同組合

魚津 螢光魷魚

釜上げほたるいか

由獲得 FSSC22000 認證的工廠進行產品管理，選用富山灣和兵庫縣捕獲的螢烏賊製造生產。為確保螢烏賊品質，在自動鍋中煮後，使用 3D 視覺分選設備和人工進行兩次目測檢查。為了減少細胞破壞，以隧道式冷凍機將其快速冷凍，並使用氮體置換裝置除去氧氣並填入氮氣。可保持螢烏賊的新鮮和口感，並延長食用期限。在所有過程中，我們致力提供高品質、美味的螢烏賊產品

2024 新商品

富山ねるものコーポレーション

富山 鯛魚形魚板

こふく鯛 わらべ

將富山傳統的慶賀食品「鯛魚魚板」縮小成可愛的手掌大小。無化學調味料、無防腐劑、無蛋白、無磷酸鹽。

推薦！

2024 新商品

中島果樹園

中島果樹園 梨子乾（小）

梨ドライフルーツ（小）

魚津市新鮮採摘的完熟水梨。採用獨創手法進行乾燥鎖住美味。由於保留了水果本身的營養成分，成為「可整顆食用的」果乾。

2024 新商品

中島果樹園

MORIDAKUSAN 梨果汁 梨ジュース

安全的 100% 無添加果汁。不使用任何防腐劑或抗氧化劑製作的自然甜味為特徵之果汁

推薦！

2024 新商品

使用櫻花、南瓜、紫薯、甜椒、抹茶色素的素麵組合。

(株) 柿里商店

柿里絲之結手工細烏龍麵 6入禮盒

絲のムスビギフト6袋入

2024 新商品

富山縣特產鰤魚！

有限会社片口屋

鰤魚醬油

鰤醤油

獲得日本亞洲清真協會 Halal 認證。明日富山品牌精選商品。不添加化學調味料・防腐劑。

期間限定 數量限定

仁光園

CHIDORI 生紅雞蛋 6入

生殻付き ちどりたまご（赤）6入

初次在採卵業界獲得「農場 HACCP」認證的「仁光園」，提供的「千鳥蛋」是飼養富山縣產米和當地酒莊的生酒粕，並進行平飼的母雞所產下的蛋。其特色為濃郁的甘味和鮮美的口感。由於食用了生酒粕，取名自於醉漢搖搖晃晃地走路的樣子，即「千鳥足」。

2024 新商品

(株) 江政商店

江政 鯖魚味噌煮

さば味噌煮

連魚骨都燉煮得入口即化，因此適合各個年齡層的人食用。推薦當成下酒菜，或是一道料理吃吃看。也可以搭配各種蔬菜如馬鈴薯、白蘿蔔等進行烹飪，成為自己獨創的一道料理。

20枚（5枚×4袋）

(株) あいば食品

海煎堂十割煎餅 白蝦（玉手箱）

海煎堂 十割煎餅 玉手箱 白えび

使用富山灣產白蝦及北海道製造的馬鈴薯澱粉製成的嚴選仙貝。不使用油炸，直接烘烤製成。對於女性及小孩都可以輕鬆食用的輕盈薄脆口感的仙貝。

富山縣特產白蝦！

2024 新商品

2024 新商品

(株) 海津屋

海津 冰見手延細烏龍麵

氷見うどん 細めん

具有小麥粉原始的風味和口感有彈力滑順為自豪的美味。即使放入鍋中不易軟爛。冷烏龍麵或湯烏龍麵皆可享用。

2024 新商品

富山縣特產白蝦！

かね七 (株)

香辣杏仁白蝦乾

白えびピリカラ干し & アーモンド 12 g

將白蝦用辣椒調味口感酥脆，令人上癮的辣味適合搭配啤酒的下酒菜或下午茶點心。

トレボー (株)

TRESBEAU 葡萄酒

ドメーヌボー ルージュ 2021

750ml

梅洛、桑嬌維賽、馬瑟蘭三個種類混合，滑順的口感且凸顯馬瑟蘭的風味，適合所有肉類菜餚搭配（榮獲日本葡萄酒大賽銅獎、香港日本清酒大賽梅洛部門最優秀獎（白金級））。

2024 新商品

立山貫光ターミナル (株)

富美菊 純米吟「大星夜」

純米吟醸「大星夜」

720ml

使用立山黑部阿爾卑斯山路線的立山隧道全長 2450m 之被選為日本名水百選之一的「立山玉殿的湧泉」釀造的純米吟釀。據說使用「立山玉殿的湧泉」釀造，口感上會產生香氣的強烈特徵（圓潤感及飽滿度）。

2024 新商品

2024 新商品

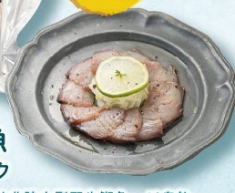
富山縣特產白蝦！

(株) 丸米製菓

丸米製菓甜蝦米菓 甘えびあられ

將北陸・日本海捕獲的甜蝦加入搗成年糕，烘烤後僅使用糖粉和鹽調味。可享受到甜蝦風味及甘甜味的米菓。

2024 新商品



鈴香食品

鈴香 煙燻鰤魚

天然ブリスモーク

冬季在富山和石川捕獲的北陸大型野生鰤魚，以奧能登的海水精製鹽醃製生食級的鰤魚，精心調整鹽分和熟成狀況後進行煙燻。在這個過程中，會除去多餘的脂肪，並帶出鰤魚的香甜鮮味。將煙燻鰤魚切成薄片後，搭配黑胡椒和橄欖油即為一道美味的冷盤料理。

※未成年請勿飲酒
※喝酒不開車 開車不喝酒