

立山連峰から富山湾までの高低差4,000mの自然環境が育む美食と絶景の旅をご紹介  
**富山県の食のブランドブック「富山delicious」発行**  
～冬の味覚の到来を前に、2種類のガイド（発地版/着地版）を10月下旬より各地で無料配布！～

（公社）とやま観光推進機構と富山県、及び県内13市町（※）は、富山県の食のブランドブック「富山delicious～絶景とグルメを愉しむ富山旅～（発地版）」及び、モデルルートマップ「富山delicious TOUR13（着地版）」を、平成30年10月下旬より都内アンテナショップ（日本橋・有楽町）、都営地下鉄線（10駅）など、首都圏、関西、東海、北陸で無料配布・設置します。また、富山県観光webサイト「とやま観光ナビ」内にて特集ページ（[https://www.info-toyama.com/toyama\\_delicious/](https://www.info-toyama.com/toyama_delicious/)）を公開します。（※）富山県、富山市、高岡市、魚津市、氷見市、滑川市、黒部市、砺波市、小矢部市、南砺市、射水市、上市町、入善町、朝日町（県内一部市町除く）



～「富山delicious～絶景とグルメを愉しむ富山旅～」(表紙/表4)～



～「富山delicious TOUR13」(中面・表/裏)～  
立山をあおぐ特等席「富山の街なか」で、富山の美食を味わう

## ■企画背景

近年、「食」「食文化」そのものを観光アトラクションとする多様なフードツーリズムが注目されており、旅行中の食体験をSNSで発信するなど、「食」と旅行の結びつきが強くなっています。

富山県は、北陸新幹線開業以降、特に「食」のイメージが全国的にも浸透しており、富山旅行の主な目的や満足度（※）の高さに繋がっています。

今回、こうした傾向に応え、富山県の食のブランドブック「富山delicious」を発行いたします。

※週刊ダイヤモンド「都道府県イメージ調査2016年(魚の県1位)」、ブランド総合研究所「地域ブランド調査2017(食事がおいしい県5位)」、とやま観光推進機構「富山旅行の目的調査2017(食事1位)」、じゃらんリサーチセンター「じゃらん宿泊旅行調査2018(地元ならではの美味しい食べ物5位)」

## ■企画コンセプトと特長

富山県は、標高3,000m級の立山連峰から最深部1,000m以上の富山湾までの高低差4,000mの地形にあり、世界的にも稀有な自然環境が豊潤な食材を育み、そこに住む人の知恵が独自の食文化を作り、受継がれてきました。

「富山delicious」は、“幸せに包まれる美食と心奪われる自然と出会う旅”をコンセプトに、富山県が誇る海・山・川の幸や、郷土料理の歴史や文化的なストーリーをフォトジェニックな写真とともに紹介しています。また、北陸新幹線の停車駅(富山駅・新高岡駅・黒部宇奈月温泉駅)を起点に、美食を味わい尽くす13のモデルルート<富山delicious TOUR13>を紹介し、旅行者をナビゲートします。

## ～2種類のガイド（発地版/着地版）の役割～

発地版「富山delicious～絶景とグルメを愉しむ富山旅～」は、主に3都市圏(首都圏・東海圏・関西圏)に無料設置/配布して、富山旅行に興味を持ってもらいます。着地版「富山delicious TOUR13」は、発地版を見て富山に訪れる人、旅先の雰囲気を感じて観光体験を選択する、最近の旅行者ニーズに向けて情報を提供します。

尚、発地版は<富山delicious TOUR13(ダイジェスト版)>も掲載し、出発前のルート検討も可能です。

【一般のお問合せ先】(公社)とやま観光推進機構 TEL:076-444-4571

【報道関係者お問合せ先】広報代行ストライク&パートナーズ 担当:大津

TEL:070-5075-3230、Mail:ohtsu@strike-pr.com

## ■各ガイド（発地版/着地版）概要

### 1、食のブランドブック「富山 delicious～絶景とグルメを愉しむ富山旅～」【発地版】

富山県が誇る海・山・川の幸など食材の美味しさの理由、歴史と伝統が裏打ちする郷土料理のストーリー、美食を味わい尽くす13のモデルルート＜富山 delicious TOUR13＞をご紹介します。

#### ■誌面ギャラリー：



巻頭＜富山湾越しの立山連峰＞



コラム＜富山湾の幸(プリ/紅ズワイガニ)＞



コラム＜郷土料理(昆布め/かまぼこ/ます寿司)＞



コラム＜漁港や魚市場＞



モデルルート13地区



モデルルート①＜立山をおくぐ特等席「富山の街のなか」で、富山の美食を味わう【富山駅発着】

#### ■コラム内容：

- ・ 高低差4,000メートルの世界が育む富山delicious。
- ・ 食の聖地「富山」、美味しさの原点。
- ・ 富山の美味しい理由
- ・ 天然の生け簀、富山湾「富山湾のプリ」「富山湾の朝陽 高志の紅ガニ」「富山湾産ホタルイカ」「富山湾産シロエビ」「幻魚」「バイ貝、岩ガキ」
- ・ 素材を生かす保存食「昆布め」「かまぼこ」「ます寿司」
- ・ 北アルプスの水が育む米と酒「雪解け水」富山米新品種「富富富(ふふふ)」「地酒」
- ・ 新鮮さと活気を感じられる、漁港や魚市場を訪ねる。
- ・ 自然に包まれたやすらぎの地で、究極の美食と過ごす旅の時間。
- ・ 富山delicious TOUR13【ダイジェスト版】（※着地版対応）

#### ■発行概要：

【発行日】平成30年10月下旬

【体裁/頁数】B5版/全32頁

【配架】1. 首都圏アンテナショップ（日本橋とやま館、いきいきとやま館有楽町店）

2. 都営地下鉄 浅草線（五反田・新橋・東銀座）・新宿線（新宿3丁目・九段下・神保町）  
大江戸線（麻布十番・飯田橋・新宿西口）・三田線（大手町） **※計10駅**

3. うまさ一番とやまの魚キャンペーン協力店（都内一部店舗） <http://www.toyama-sakana.jp/sp/>

※消化状況等により無くなる場合も有ります。予めご了承下さい。

## 2、モデルルートマップ「富山 delicious TOUR13」【着地版】

13のモデルルート＜富山delicious TOUR13＞を個別に再編集しました。  
モデルルートで楽しめる食のコラムと携行しやすい広域ルートマップをご紹介します。

### ■誌面ギャラリー：



### ■種類（各版）：

1. 立山をあおぐ特等席「富山の街なか」で、富山の美食を味わう【富山駅発着（富山市）】
2. 「神秘の海 富山湾」に寄り添って、ホテルイカ&シロエビを味わう【富山駅発着（滑川市・富山市・上市町）】
3. 「劔岳の麓」で、大岩そうめん&山菜料理を味わう【富山駅発（上市町・富山市）】
4. 「歴史とクラフトのまち」で、昆布料理と美味しい魚を味わう【新高岡駅発着（高岡市）】
5. 「美食家が通う氷見の街」で、ひみ寒ぶりを味わう【新高岡駅発着（氷見市・高岡市）】
6. 「日本のベニス 内川の町」と、昼セリ&紅ズワイガニを味わう【新高岡駅発着（射水市・高岡市）】
7. 「メルヘンの街」で、極上のたまごを味わう【新高岡駅発着（小矢部市・高岡市）】
8. 「世界遺産五箇山の合掌造り集落」で、山の幸・川の幸を味わう【新高岡駅発着（南砺市・高岡市）】
9. 「散居村の真ん中」で、庄川鮎を味わう【新高岡駅発着（砺波市・南砺市）】
10. 「黒部峡谷の自然美」に浸り、生地の紅ズワイガニを味わう【黒部宇奈月温泉駅発着（黒部市）】
11. 「蟹気楼の見える街」で、富山湾の魚を味わう【黒部宇奈月温泉駅発着（魚津市・黒部市）】
12. 「ヒスイの町」の、たら汁を味わう【黒部宇奈月温泉駅発着（朝日町・入善町）】
13. 「奇跡の森」と出会い、深層水仕込カキを味わう【黒部宇奈月温泉駅発着（入善町・魚津市）】

### ■内容：

- ・ルートマップ（B5版/3面）
- ・食コラム（2本）

### ■発行概要：

- 【発行日】平成30年10月下旬  
 【体裁/頁数】各B5版/巻き3つ折り  
 【配架】1、**県内観光施設**（各市町村観光案内所・ガイドブック掲載施設）  
 【配架】2、**富山県内交通施設**（新幹線駅内観光案内所・空港内観光案内所）  
 【配架】3、**首都圏アンテナショップ**（日本橋とやま館、いきいきとやま館有楽町店）

※消化状況等により無くなる場合も有ります。予めご了承下さい。