

寒ブリ、紅ズワイガニ、地魚の鮓に地酒～冬の富山も魅力がいっぱい！
富山湾の“旬”を味わう「宿泊キャンペーン」や「伝統工芸体験」を実施中
地場産業、伝統工芸を体験できるプランも提供

(公社)とやま観光推進機構は、「富山の食の旬は冬！」を全国に広くアピールするため、富山県全域 26 の宿泊施設において特別プランを提供する「旬魚食通宿泊キャンペーン」を来年 2 月 28 日迄開催中です。また、富山湾で獲れた旬の地魚を使った鮓と、“富山らしい”一品や地酒をセットにした「富山湾鮓 一献（いっこん）セット」を県内 20 の寿司店で提供しています。

さらに、冬の富山を楽しみに来られた皆様に、自慢の「食」に加えて、富山の伝統工芸を体験してもらおう企画も多数開催中。冬も魅力いっぱいの富山県にぜひお越しください。



昼セリで仕入れた魚介類が厨房に直送

【旬魚食通 宿泊キャンペーン】

なぜ、「冬のとやま」がおすすめなのでしょうか。それは、旨い酒に旨い肴、温泉と旬魚を使った絶品の料理に舌鼓を打つ「粋な旅」を満喫できるからです。

年間を通して約 500 種もの魚が集まり、「天然の生け簀」と呼ばれる富山湾。とくに冬は獲れる魚の種類が多く、冬の代名詞である「寒ブリ」や「紅ズワイガニ」のほかにも、アオリイカ、ウマヅラハギ、ゲンゲ、ヒラメ、真ダラ、マコガレイなど数多くの魚が水揚げされます。

他県では、海産物は中央卸売市場に一度集められてから全国に流通することが多いですが、富山をはじめとする北陸では、各産地の市場で水揚げされて、すぐにセリにかけられ、とびきり新鮮なまま、街の居酒屋や旅館・ホテルに届けられるため、その日に獲れた新鮮な魚介類を味わうことができるのです。鮮度が大変落ちやすい紅ズワイガニも、新湊漁港では 13 時からの昼セリにかけられるため、これ以上ないくらい新鮮です。

そこで(公社)とやま観光推進機構では、こうした冬の富山のグルメを堪能していただく特別な宿泊プランをご用意いたしました。

県内の旅館・ホテルがそれぞれ工夫を凝らし、①とことんブリを味わう②今が旬のカニを味わう③旬の地魚を刺し身で味わうーの三つのテーマに分けて特別プランを作成し、一斉に販売。キャンペーン参加施設は、富山市、高岡市、魚津市、氷見市など9市町の26施設。提供期間は2018年2月28日まで。

詳細及び予約は、特設サイト(<http://www.info-toyama.com/tokushu/wintershokutsu/>)を参照。同サイトでは、観光名所や雪上花火大会、昼セリ見学などを盛り込んだ、観光モデルコースなども紹介しています。

【富山湾鮭 一献セット】

富山と言えば立山連峰の雪解け水を源にした美しい水が自慢。富山湾に注ぎ込めば、魚介類をおいしく、ふくよかに育みます。富山の地魚だけを使用して握られる「富山湾鮭」は、富山に来たら必ず食べたいグルメのひとつ。さらに水がおいしい富山は地酒も自慢です。

「富山湾鮭 一献セット」は、富山の地酒（1合）、旬の地魚刺身盛り合わせ、富山らしい酒の肴、富山湾鮭5貫（汁物付き）。その日のおすすめのネタに合う地酒を、旬の地魚を知り尽くした店主が厳選して提供します（※天候等の都合でやむを得ず地魚を十分に仕入れることができない場合は、事情を説明の上、一部のネタを富山湾産以外のものなどで代用する場合があります）。提供店は、富山・射水・高岡・氷見・魚津・滑川の各市内の20店です。

詳細は、特設サイトを参照してください。（<http://www.toyamawan-sushi.jp/ikkon/>）



富山湾鮭一献セット

（富山湾で水揚げされた地魚と富山県が誇る県産米を使用した富山湾鮭と地酒のセット）

【富山の伝統工芸を体験する旅】

ものづくり文化が発達し、さまざまな伝統工芸品が作られてきた富山県。県内の各工房で職人から直接手ほどきを受けられるクラフト体験を通して、多様な富山の伝統産業を体感することができます。古民家をリノベーションした宿泊施設に滞在しながら、伝統工芸が体験できるプランもあります。

旨い酒、旨い肴、温泉と旬魚を使った料理を堪能した翌日は、これらの工芸体験で、自分ならではの「粋な旅」を締めくくってみてはいかがでしょうか。

〈伝統工芸体験〉

下記①～⑤の体験は、インターネット予約サイト「いまからえらべるTRAVEL」で申し込むか、各事業所に直接申込みください。（URL：<https://just-toyama.visit-town.com/>）

①螺鈿細工（らでんざいく）体験＝高岡市・武蔵川工房 【要予約】

漆器の装飾技術のひとつ、螺鈿細工の体験。箸や棗（なつめ）に螺鈿細工を施します（料金：3500円～、TEL：0766-26-0792）。

②消し蒔絵（まきえ）体験＝魚津市・工房ヤマセン辻佛壇 【要予約】

漆器の装飾技術のひとつ、消し蒔絵の体験。スプーン、ぐい呑み、プレートに代用漆をつけた蒔絵筆で絵付け体験ができます（料金：1080円～、TEL：0765-22-2094）。

③彫刻体験＝南砺市・石原彫刻店 【要予約】

ノミや彫刻刀を駆使する高度な技術を持つ井波彫刻の彫刻師であり、仏師でもある石原良定氏に習い、仏頭やお地藏様の制作体験ができます（料金：6000円、TEL：0763-82-4612）。

④鍛金（たんきん）技法体験＝高岡市・シマタニ昇龍工房 【要予約】

寺院用のおりんを創業から100年余り制作し続けている工房で、薄く延ばした錫製の板「すずがみ」の制作体験ができます（料金：3500円～、TEL：0766-22-4727）。



〈伝統工芸体験プラスアルファ〉

⑤伝統まち歩き+錫（すず）クラフト体験+抹茶&お菓子＝高岡市・大寺幸八郎商店 【要予約】

地元ガイドの案内で、高岡鑄物発祥の地「金屋町」を歩いた後、150年以上の歴史を持つ由緒ある商店で、錫のクラフト体験ができます。また、店内にある数々の伝統的工芸品の調度品を眺めながら抹茶と地元のお菓子を味わうこともできます。

（料金：3300円～、TEL：076-441-7722（とやま観光推進機構））。

⑥職人に弟子入りできる宿＝南砺市・山秀木材 【要予約】

古民家をリノベーションした宿泊施設に滞在しながら、伝統工芸体験ができます。体験は「木のスプーン制作」「蓮の豆皿制作」「箸の漆芸体験」の中から選択できます。予約・料金等は、専用予約サイトを参照してください。（URL：<https://www.bedandcraft.com/>）

【お問い合わせ先】

株式会社ピーアールセンター 担当／内田

TEL：03-5679-5202 FAX：03-5679-5203

E-Mail：info@prcenter.co.jp