

冬の富山は、寒ブリ、紅ズワイガニ、ウマヅラハギなど地魚のグルメがいっぱい！

## 大手旅行予約サイトで「旬魚食通<sup>しゅんぎょしょくつう</sup> 宿泊キャンペーン」

(公社)とやま観光推進機構は、「富山の食の旬は冬」であること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、冬の食の魅力が詰まった特別プランを一斉に提供する「旬魚食通 宿泊キャンペーン」を実施中です。

今回、さらに大手宿泊予約サイトと連携し、楽天トラベルとじゃらんnetにおいて、「旬魚食通」特別プランの予約時に使える「割引クーポン」を数量限定でご用意しました。(県外の方限定)



### 【旬魚食通 宿泊キャンペーン】

なぜ、「冬の富山」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旬を迎えます。

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。新湊漁港では紅ズワイガニが 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なものが提供されています。

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、県内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。

### 「旬魚食通 宿泊キャンペーン」対象の大手旅行予約サイト

#### ◆楽天トラベル

予約期間、クーポン獲得可能期間：平成30年2月12日まで

<https://travel.rakuten.co.jp/movement/toyama/201801/>

#### ◆じゃらん net

予約期間、クーポン獲得可能期間：平成30年2月27日まで

<https://www.jalan.net/jalan/doc/news/button/0747945501/>

※るるぶトラベルでは、1月末からキャンペーン実施予定

### 割引クーポン概要

#### (1) 割引内容

- ① 2名以上の利用かつ宿泊代金7万円以上の場合 7,000円割引
- ② 2名以上の利用かつ宿泊代金5万円以上の場合 5,000円割引
- ③ 2名以上の利用かつ宿泊代金3万円以上の場合 3,000円割引

#### (2) 宿泊対象期間

～2018/2/28(水) チェックアウト

#### (3) 利用対象者

富山県外居住者

※詳細は上記楽天トラベルとじゃらん net の本キャンペーン特設ページを参照

---

公益社団法人 とやま観光推進機構

TEL : 076-444-4571

#### 【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](mailto:info@prcenter.co.jp)