



風土と人のはらかな歩みが、  
さまざまな「富」を育みました。

## 大自然の恵み

標高3000m級の立山連峰から、  
水深1000mにおよぶ“天然のいけす”富山湾へ。  
高低差4000mの類いまれな地形がもたらす自然の恵み。  
海の幸をはじめ、里山には山菜、  
肥沃な大地に米や野菜が実り、  
大自然のなかで育まれる肉もまた美味です。



## 人々の技と心

美しく厳しい風土に暮らす富山の人々は、  
自然の恵みを大切に味わう知恵と技を培ってきました。  
江戸時代から味を磨き続ける名品「ます寿司」。  
豊富な海の幸を生かして作る多彩な蒲鉾。  
伝統の味わいは先人の心とともに  
今に伝えられています。



## 歴史の味わい

江戸から明治にかけて栄えた北前船交易によって、  
北海道から富山へ豊富にもたらされた昆布。  
やがて人々の暮らしに根づき、「昆布じめ」をはじめ  
独特の昆布食文化が広がりました。  
富山らしい味には、富山が歩んだ  
歴史が刻まれています。



なつかしくて新しい、  
富山らしさが五感を満たします。

### とやまの農林水産品ブラッシュアップ事業

富山の農林水産品のすばらしさをもっと伝えたい。  
そんな熱い思いを胸に秘めた様々な分野のスペシャ  
リストたちが、新たなお土産づくりを目指して始動。  
富山を訪れた皆さんが思わず手にとり、「おいしい！」  
「また富山に行きたい」と感じていただける、魅力いっ  
ぱいの品々を完成させました。

### おなじみの味から生まれた新しい土産

おなじみの鱒寿司や素朴な漬物は、パッケージを  
かわいく、お洒落に。  
蒲鉾、魚介のオイル漬け、“炙り鱒と寒ハギ”“おぼろ  
昆布と牛肉”などの押し寿司は、富山らしい食材を使い、  
これまでにない感覚の土産に仕上げました。



あたらしく、なつかしい  
「とやまの手土産」

