

【切手デザイン】



富山に来なければ堪能できない、
 美味しい旬の地魚鮓。
 富山ならではの天然の生け簀「富山湾鮓」



- 切手と写真部分を郵便物に貼って、ご利用いただけます。
 写真部分だけでは、切手としてご利用いただけません。
- 郵便料金納付のためにこの切手をご利用の場合、写真部分に消印がかかることがあります。



(表面)



天然の生け簀

富山湾鮎

Nature's Fish Tank Toyama Bay Sushi

海の幸の宝庫 富山湾
旅の人をもてなす旬の地魚鮎

Welcome to Toyama Bay—a treasure trove of seafood—
and enjoy sushi prepared with local ingredients of the season



オリジナル フレーム切手
「天然の生け簀 富山湾鮎」
※フレーム切手は日本郵便株式会社の登録商標です。

(裏面)



富山湾鮎とは

豊かな自然環境に恵まれ、四季を通して多彩な海の幸に恵まれた富山湾。そこから採れる旬の地魚を、新鮮なまま堪能できるのが「富山湾鮎」です。富山ならではの天然・新鮮な鮎上寿司が、富山を訪れた人々をもてなします。

- ◆ 特長
 - 1セット 10貫
 - お値段は定価で2,000円～3,500円(店舗ごとに料金設定・税別)
 - ネタの全てが、富山湾の新鮮な海の幸*
 - シャリは米どころ富山県が誇るおいしい県産米
 - 富山らしい汁物付き
- ※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前を要する上、旬の旬を富山湾産以外のものに変更する場合がありますのでご了承ください。
- ◆ サービスの取り決め
 - お客様に富山湾産の旬の寿司ネタについて説明を行います。
 - 前日までのご予約には特典がつけます。(小鉢一品等)

天然の生け簀
富山湾鮎会席 郷餐

魚を知り尽くした鮎店で味わう旬の地魚料理。
“Motenashi” Toyama Bay Sushi Full-Course Meals
Enjoy seasonal, local cuisine at sushi restaurants.
Special course meal will be served by true sushi chefs with Japanese traditional “Omotenashi”.

- ◆ 特徴
 - 富山湾鮎 (10貫、汁物付き)
 - 旬の地魚の刺身やお店自慢の品々
 - 価格6,000円～10,000円(店舗ごとに料金設定・税別)
- ◆ サービスの取り決め
 - 前日までに要予約
 - 予約時にお好みのご要望を伺い、当日の提供内容を決定いたします。
 - 提供時に料理の説明を行います。
 - 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、季節を説明の上、富山湾産以外のものに変更する場合がありますのでご了承ください。
 - サービス内容は季節・店舗により異なります。

美味しい情報満載! 富山湾鮎の提供店等の最新情報は公式サイトから

富山湾鮎 検索 <http://www.toyamabay-sushi.jp/>

お問い合わせは
富山県観光・地域振興局 観光課
〒930-8501 富山県新巻橋1-7 県庁南別館3階 TEL:076-444-3200
公益社団法人 富山県観光推進課
〒930-8501 富山県新巻橋1-7 県庁南別館3階 TEL:076-441-7722

富山県観光公式サイト
「とやま観光ナビ」
富山の観光情報やイベントから
最新のお知らせやクーポンが
満載です。

掲載の写真はすべてイメージです。

(中面)

富山の鮎が旨い理由
Secrets of Toyama's tasty sushi

天然の生け簀 富山湾が 多種多様な旨い魚を育む

Toyama Bay, nature's fish tank, provides the ideal environment for growing the variety of delicious fish.

魚が旨い Tasty Fish

魚介類の宝庫、富山湾
Toyama Bay—a treasure trove of seafood

富山湾は、魚介類の宝庫。富山湾の海水は、沿岸表層水、対馬暖流水、深層水の3層構造となっており、その環境は比喩多様な魚介類が産出しています。海軍の定年次深さ1,000m以上まで急激に花みだり富山湾独特の構造により、長層の暖流を囲繞するワグリの魚と、深層の冷たい深層水に魚息するエビ、カニなど多様な魚介類が生息する恵まれた漁場を形成しています。

鮮度抜群のとれたての魚介たち
Just-caught seafood prepared fresh

富山湾の水産は海岸近から急激に深くなるため、漁の場所が漁港の近くに位置し、朝から船に揚げられた魚は、鮮度が落ちる暇もなく港に運ばれ市場に出荷されます。そのため富山県では、他には鮮度が落ちない魚を、とれたその日のうちに食べることができるとも、また、富山湾で水揚げされる魚の鮮度は、魚へのストレスが少ない定置網漁によるものであることも、富山湾の魚が美味しい理由。

水が旨い Tasty Water

豊かな自然が育む、美味しい水
Rich nature produces delicious water.

絶えむねはいつづつおいしい水が飲める、といわれる富山県は環境省の「名水百選」にも多く選定されている水の宝庫です。標高3,000m級の北アルプス・立山連峰に降り積もった雪は、雪解け水となって1年を通して豊かで冷たい清浄な水を供給してくれます。また、県土の約67%を占める豊かな森林も、「緑のダム」となって地中に水を蓄えます。地中にしみ込んだ水は、長い年月をかけてミネラル分を含みながら浄化され、美味しい水となって地上に湧き出します。

米が旨い Tasty Rice

豊富な水と肥沃な大地が育む美味しい米
Abundant water and fertile land yield delicious rice

豊富な水と肥沃な大地に恵まれた富山県は、耕地に占める水田の割合は90%で全国一を誇ります。古くから豊かな立山連峰からの湧き出し水、冷たきまーに富山平野を行き渡る水田を潤します。そのための夏の過剰な水害の中でも、稲は、いさゝか収量減前まで成長を続け、しっかりと熟した米を収穫します。

2014年10月18日「世界で最も美しい湾クラブ」に富山湾が加盟
「世界で最も美しい湾クラブ」には、世界遺産のフランス・モンサンジェルメー湾、オーストラリアのロビンソン湾のほか、アメリカ・サンフランシスコ湾など世界の有名な湾が加盟しています。



天然の生け簀
富山湾鮎

豊かな自然に恵まれ、四季を通して多彩な海の幸に恵まれた富山湾。旬の地魚を新鮮なまま堪能できる「富山湾鮎」。富山ならではの天然・新鮮な旬のネタの数を堪能下さい。

- ベニズワイガニ (11月～12月) 富山の冬を代表する味覚のひとつ。繊維が細かく身が柔らかく上品な甘みがあります。
- ブリトロ (11月～12月) 初冬から富山湾にやってくるブリは丸々と太り、最も脂がのった状態です。身の質感とまろやかな深い味わいほかに富山湾の王者。
- ウマヅラハギ (10月～11月) 平透明の美しい白身は七割が旬。独特の甘みが甲羅に伝えます。濃厚な香りの旨みも美味しく、春の旨みも新鮮な味も。
- パイガイ (11月～12月) 2割程度とした脂ごしが旨い。独特の甘みが甲羅に伝えます。濃厚な香りの旨みも美味しく、春の旨みも新鮮な味も。
- ヒラメ (11月～12月) 細い身で高級魚の代名詞。身が詰まっているのに皮が柔らかい。白身魚で、春の旨い淡白な味わいが美味。
- 春箱ガニ (11月～12月) 鮎のズワイガニで、雄比は小さいが外子・内子、共に味わいの味わいは濃厚で旨みがたっぷりです。漁期が長く期間限定の味わいです。
- ノドグロ (アサガフ) (6月～9月) 白身魚なのに脂の乗りが良く、身がやわらかい旨みも絶妙です。
- シロエビ (4月～11月) ピン色に染まった美しいから富山湾の宝石と呼ばれます。漁期が短いためほどと量に制限されるのは富山湾だけです。
- トヤマエビ (10月～11月) 生食用エビの王者の一つ。甘みがたっぷりであり、濃厚な食感と濃厚な旨味が味わえます。
- ヤリイカ (10月～11月) 40cm前後の大きめで細長く、足が細く小さいのが特徴。身がやわらかく身が柔らかく上品な味わいが楽しめます。