

旬のほたるいかを一番美味しく食べる！

春の富山会

日本ガストロノミー協会 参宮橋キッチン

富山の山海の幸

(昆布かまぼこ・黒づくり・にしん糠漬・さば麴漬・ふきのとう味噌・わらび)

ほたるいか刺身

サス昆布メ

白えび唐揚げ

南砺直送！山菜の天ぷら

滑川直送！ほたるいかと山菜のしゃぶしゃぶ風

五箇山豆腐の姫揚げ

ほたるいかごはん

富山米スイーツ

くれはの和紅茶

2021.4.17

日本酒

富山県立山町

IWA 5

元ドンペリニヨン醸造長リシャール・ジョフロワ氏が立ち上げた日本酒の新ブランド。異なる産地で栽培された酒米を原料に5種類の酵母によって数種類の酒を造り、それらをアッサンプラージュの技法でひとつの味わいに導く、世界で初めてのアプローチで醸される話題の日本酒。

富山県南砺市

三笑楽 山廃純米

世界遺産の合掌集落・五箇山の山村で唯一残った酒蔵。創業以来受け継がれてきた山廃仕込みの製法を用い、ブナ原生林から湧き出す仕込み水、冬の寒さ、日本有数の降雪量が育む味わいは、力強い旨味と酸味が特徴。富山県産山田錦を100%使用(60%精白)

富山県高岡市

勝駒 純米・生

造り手、僅か五人でこつこつと一心に造る小さな酒蔵。寒造りにこだわり、量産をしない、アイテムは増やさない、「不容偽」をモットーに、酒質第一の酒造りをしている。ファンが多いが入手困難。ラベルの文字は勝駒を愛したという池田満寿夫さんによるもの。

富山県富山市

満寿泉 雄町 純米大吟醸・生

ワイン樽で熟成させたり、シャンパン酵母を使ったりするなど、榊田隆一郎社長の斬新な試みは、パリやロンドンなど海外でも「マスイズミ」として名高く高い評価を得ており、各国の著名人にも紹介されています。

.....

日本橋とやま館

東京都中央区日本橋室町 1-2-6 03-3516-3020

いきいき富山館

東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 B1F 03-3213-1244

カネツル砂子商店 (ほたるいか専門店)

富山県滑川市北町 1253 076-475-0035