

富山県の 地域ブランド品マップ

富山県は、豊かな自然と伝統が息づく地域として、独自の魅力的な名物や特産品を生み出してきました。観光のお供に、大切な方へのお土産に、ぜひ参考にしてください。



肉質の良さが
自慢♪

400年の伝統を持つ
美意識と技



■ 氷見牛

- 高岡漆器
- 高岡銅器
- 高岡仏具

■ 大門素麺

繊細で精巧な
仕上がりの
伝統工芸品



くるくる巻かれた麺が
ユニーク!



分野

- 飲食料品
- 工芸品



■ 富山湾のシロエビ



富山でしか味わえない
旬の地魚鮓!

- とやま牛
- 富山名産
- 富山湾鮓

■ 昆布巻かまぼこ

■ 入善ジャンボ西瓜



スイカの王者!

■ 黒部米

- 魚津バイ飯
- 加積りんご

幸せをバイ・バイ呼び込む
魚津のバイ飯



おいしさの秘密は
「完熟度」!



記載内容は2024年10月末時点のものです

見て、食べて、学んで、持って帰って!

旅を彩る

地域ブランド

いっぱいあるんです

富山

地域の宝

掲載のものは全て
地域団体商標に登録されています!

地域団体商標制度は、地域ブランドを適切に保護することにより、信用力の維持による競争力の強化と地域経済の活性化を支援することを目的とした制度です。

特許庁
JAPAN PATENT OFFICE

Local Specialty
地域団体商標
特許庁

地域団体商標の登録産品は、
全国で700件超え!!

「私の地元のあの産品は?」と気になったら
ぜひ特許庁ホームページでチェック!



いくつか知っていますか？

気になるものありますか？

富山県の 地域ブランド品一覧



食料品



富山湾鰯

「天然の生け簀(いけす)」と呼ばれる富山湾の旬の地魚と、富山県産米のシャリを使った寿司10貫に富山らしい汁物をつけて提供。提供時にはネタについての説明もあり。

工芸品

高岡漆器

江戸初期の高岡城築城にともなう町産業が起源。彫刻塗、勇助塗、青貝塗などの技法をもとに製品は多岐にわたる。



高岡銅器

日本随一の銅器の産地として、茶器や花器、梵鐘からブロンズ像(銅像)に至るまで幅広くものづくりを続けている。



高岡仏具

加賀百万石随一の商業都市、伝統工芸の町として栄えてきた高岡で、400年の伝統を持つ、不変の美意識と技。



食料品



魚津バイ飯

バイ貝を獲る漁師が賄いで作って家で食べていた漁師飯。バイの旨味がたっぷりの出汁の効いた煮汁で炊き込む。地元ではバイは「倍倍」の語呂合わせから縁起物としておめでたい席にも使われている。

大門素麺

江戸時代の終わり頃から伝わる長い麺を丸まげ状に丸めてある、全国的にも珍しい手延べ素麺。コシが強く歯ざわりが良い。



加積りんご

樹の上で十分に完熟するのを待って収穫するため、非常に糖度が高く、みずみずしい食感を持つ。

黒部米

清流「黒部川」の水をたっぷり使い、肥沃な土地で育てたコシヒカリ。冷めても甘みがしっかりあっておいしさが持続する。



とやま牛

富山県内で12か月以上飼養され、最長飼養地を富山県とする牛。きれいな水や稲わらなどを食べ、生産者の愛情をたっぷり受けて育てられている。



富山名産 昆布巻かまぼこ

昆布を利用する食文化から生まれた富山を代表する郷土食。昆布と蒲鉾のコラボレーションは絶妙。

富山湾のシロエビ

水揚げ直後は透き通るように輝やいて見えることから「富山湾の宝石」と呼ばれる。高級ushiネタとして、また唐揚げやかき揚げにしても美味しい。



「シロエビ」とは

富山県内では別名「ヒラタエビ」や「ベッコウエビ」などとも呼ばれ、体長は約60mm、体重は1.5~2.0gで主に水深200~400mの深い海中を群泳している。漁業として成り立つのは唯一富山湾だけ。

入善ジャンボ西瓜



ラグビーボールのような長楕円形が特徴で、大きいものでは重量25kgを超える。甘い香りでみずみずしく、サッパリとした上品な甘味。

氷見牛

富山県氷見市で肥育された黒毛和牛。緑豊かな中山間地で肥育され、まろやかできめ細やかな肉質の良さが自慢。



各製品に関する詳細は裏面のQRコードから！