

う
お
づ
し



概要版

A

**1万円以上
3万円未満
の寄附を
された方**



◆りんご5kg箱
※秋映、シナノゴールド

○申込期間
9月～11月

1 旬のりんご Aセット

加積りんご組合の旬のおいしいりんごをお送りします。



◆ぶどう(2kg箱)
※アーリース
チューベン等

○申込期間
7～8月15日

2 旬のぶどう Aセット

西布施ぶどう組合の旬のおいしいぶどうをお送りします。



◆熟成寒の汐ぶりスライス
×1袋、あおりいか一夜干×1枚、甘えび一夜干
×1袋

3 しおもん屋の蜃気楼セット

脂がのった冬の寒ぶりを昔ながらの製法で汐ぶりにし、生スライスとしてどうぞ。とろける旨味がお口いっぱいに広がります。あおりいか、甘えびは軽く炙って酒の肴にどうぞ

出品者:株式会社 ハマオカ海の幸



◆串蒲鉾5種類×各2本



◆昆布じめ刺し身
(黒かじき100g×1、真かじき
100g×1、真だら70g×1、
そでいか70g×1)



◆四季揚(いかげそ、たまねぎ、チーズ、枝豆 各1パック)

4 串かま10本セット

魚津の食文化をテーマに創作した弊社オリジナルかまぼこです。魚津港で水揚げされた旬の地魚をブレンドしてオーナーワンの味わいを楽しむことができます。

出品者:(株)石崎蒲鉾

5 昆布じめ刺し身詰め合せ四種入 Aセット

鮮度の良い素材を刺し身におろし昆布でしめ熟成させる富山の郷土料理。自然の素材の味わいを活かすため調味料、添加物等は一切使用しておりません。

出品者:株式会社 かねみつ

◆活サザエ1.2kg

○申込期間
6月～8月15日
○数量限定
50個

6 四季揚Aセット

立山連峰の伏流水を使用した水で練り上げた魚肉に海の幸、山の幸をふんだんに入れた揚かまぼこの詰合せです。

出品者:有限会社 尾崎商会



◆棒S(元祖ステイックチーズ、富山湾しろえび、粗びき黒こしょう、クリーミー揚げステイック)計4個入り



7 棒S(ボウズ)4パック

贅沢な大人のチーズ蒲鉾、「元祖ステイックチーズ」や、白えびが入った「富山湾しろえび」など4種類の蒲鉾詰合せです。

出品者:株式会社 河内屋

8 蜜氣楼の見える街・魚津おさかなランドセリ人が吟味A

召し上がるとき陽気なサザエさんになります。

出品者:魚津漁業協同組合



◆甘エビの昆布〆
80g×1個
甘エビのかき揚げ
80g×3個

9 富山湾神秘シリーズC

獲れたての甘エビをおぼろ昆布で〆た漁師料理と甘エビをふんだんに使ったかき揚げです。

出品者:魚津漁業協同組合



◆魚津市産杉材使用



◆60ml～70ml
(いずれかひとつ)

10 一輪挿し

花と木目がきれいにマッチします。

出品者:新川森林組合

11 魚津猪口と物語

この器一つで魚津の文化(魚津漆器)歴史(松倉金山)自然現象(蜃気楼)がちょうど分かる逸品です。



◆魚津漆器(御汁椀)

12 蜜氣楼塗 御汁椀(内朱ボカシ)1客

～地元、魚津の蜜氣楼をイメージした逸品です～
魚津漆器は日常雑器を中心に堅牢、安価、実用的を特徴に生産し、現在では鷹休漆器店(大正10年開業)一軒だけが伝統を受け継いでいます。

出品者:鷹休漆器店



◆ペットボトル24本入り1ケース
(500ml・大麦使用)



◆500mlペットボトル
(麦茶・水 各3本)
無洗米5個(2合×5袋)



◆魚津小町1箱
(16個入り)

13 魚津の麦茶

魚津で育った六条麦茶「ファイバースノウ」と立山連峰からの水を使用した麦茶。大麦独特の味わいがあります。

出品者:魚津市農業協同組合

14 うおづ産ギフトセット

立山連峰からの清流で育ったお米と清流を使用したうまい水。魚津産大麦を使用した麦茶。魚津の自然の恵みから生まれたギフトセットをご賞味下さい。

出品者:魚津市農業協同組合

15 魚津小町

魚津・加積地区は美味しいリンゴの産地です。魚津小町は加積の「ふじリンゴ」を使った自家製黄身餡を口どけの良い生地で包みオープンで焼き上げたしっとりとした焼き菓子です。

出品者:有限会社 大崎丸善

 <p>16 自然栽培米「富の環」</p> <p>イワナも泳ぐ清流用水で育った無肥料・無農薬のコシヒカリ。乾燥はお天道様の恵みをたっぷり浴びて天日干しで仕上げました。食味コンクール金賞受賞農家が心を込めて育てました。</p> <p>出品者:ひえばた園</p>	<p>◆自然栽培コシヒカリ2.5kg</p> <p>◆申込期間 12月～2月 限定150個</p>	<p>B 3万円以上 5万円未満 の寄附を された方</p> <p>17 旬のりんご Bセット</p> <p>加積りんご組合の旬のおいしいりんごをお送りします。</p> <p>出品者:加積りんご組合</p>	<p>◆りんご (5kg箱) ※ふじ</p> <p>○申込期間 10月～11月</p> <p>18 旬の日本梨 Bセット</p> <p>下野方梨組合の旬のおいしい梨をお送りします。</p> <p>出品者:下野方梨組合</p>
 <p>19 旬のぶどう Bセット</p> <p>西布施ぶどう組合の旬のおいしいぶどうをお送りします。</p> <p>出品者:西布施ぶどう組合</p>	<p>◆ぶどう(2kg箱) ※巨峰等詰合せ</p> <p>○申込期間 7月～8月</p>	<p>◆昆布じめ刺し身(真かじき100g×1、 真だら70g×1、そでいか70g×1、甘 えび50g×1)</p> <p>20 昆布じめ刺し身詰め合せ四種入 Bセット</p> <p>鮮度の良い素材を刺し身におろし昆布でしめ熟成させる富山の郷土料理。自然の素材の味わいを活かすため調味料、添加物等は一切使用しておりません。</p> <p>出品者:株式会社 かねみつ</p>	<p>◆魚津寒はぎ×2尾、みぎず 一夜干×5尾、北海こまい・ まだら×各1袋</p> <p>21 しおもん屋の洞杉セット</p> <p>ご飯、お酒の菜にオススメの干物セットです。北洋船で栄えた歴史が伝える魚津浜の食文化です。</p> <p>出品者:株式会社 ハマオカ海の幸</p>
 <p>22 四季揚Bセット</p> <p>立山連峰の伏流水を使用した水で練り上げた魚肉に海の幸、山の幸をふんだんに入れた揚げかまぼこの詰合せです。</p> <p>出品者:有限会社 尾崎商会</p>	<p>◆四季揚(チーズ、たまねぎ、枝豆 各1パック) 漁火(穴子、紅鮭 各1本)</p>	<p>◆串蒲鉾5本 蒲鉾6種×各1本</p> <p>23 石崎のよりどりセット</p> <p>職人技が創り出す味のバリエーションをお楽しみ下さい。</p> <p>出品者:(株)石崎蒲鉾</p>	<p>◆ホタルイカ醤油漬け80g ×2ヶ ホタルイカ黒作り80g ×2ヶ ゲンゲの唐揚げ130g ×1ヶ</p> <p>24 富山湾神秘シリーズA</p> <p>獲れたて直後に加工し、急速冷凍しました。鮮度感をいつでも感じることができます。(冷凍)</p> <p>出品者:魚津漁業協同組合</p>
 <p>25 富山湾神秘シリーズB</p> <p>別名 ホタルイカの桜煮(目取り)～朝獲れのホタルイカを自社工場にて釜茹でし、食べやすく固い目玉を取り除いた商品です。</p> <p>出品者:魚津漁業協同組合</p>	<p>◆釜上げホタルイカ500g 酢味噌5パック</p> <p>○申込期間 4月15日まで</p>	<p>◆鮨蒲(穴子・紅鮭・うに・甘えび) 小巻(赤・昆布)</p> <p>26 河内屋のかまぼこ詰合せ</p> <p>河内屋の蒲鉾をいろいろ詰め合せました。人気の鮚蒲や富山名産の昆布巻かまぼこの詰合せです。</p> <p>出品者:株式会社 河内屋</p>	<p>◆味噌450g×3 (化粧箱入)</p> <p>27 一膳一汁 米みそ3個入</p> <p>富山県産大豆、富山県産米を使用し昔ながらの麹製麹法で造った柔らかな味わいの味噌です。</p> <p>出品者:株式会社 立山酒店</p>
 <p>28 木製小皿3枚セット</p> <p>木目が面白い温もりが感じられる小皿です。</p> <p>出品者:新川森林組合</p>	<p>◆魚津市産杉材使用</p>	<p>◆漆塗り御箸 ※御箸の色を下記5色 -2膳-から選んで、申出書に記入して下さい。</p> <p>29 すべらない御箸 (2膳) 黒・朱・緑・黄・茶</p> <p>~本うるし、乾漆を使用しました~ 魚津漆器は日常雑器を中心に堅牢、安価、実用的を特徴に生産し、現在では鷹休漆器店(大正10年開業)一軒だけが伝統を受け継いでいます。</p> <p>出品者:鷹休漆器店</p>	<p>◆漆器弁当箱</p> <p>30 わっぱ弁当箱ースリ塗(I型仕切付)~</p> <p>~自分だけのお弁当が楽しみになりますよ!~ 魚津漆器は日常雑器を中心に堅牢、安価、実用的を特徴に生産し、現在では鷹休漆器店(大正10年開業)一軒だけが伝統を受け継いでいます。</p> <p>出品者:鷹休漆器店</p>



◆オリジナル漆器を制作して頂く
体験型商品です。
(実際に魚津に来て体験していただ
く商品です)

31 漆芸体験

ケヤキで作られた漆器ぐい呑みに、自らデザインした図を
実際に職人が使用する道具で絵付けすることができます。
完全オリジナル漆器ぐい呑みを作ることができますよ♪

出品者:株式会社 工房ヤマセン 辻佛檀



◆ぶどう(2kg箱)
※巨峰、シャインマスカット等

○申込期間
8月～9月



◆うおづのうまい水
1ケース(500mlペット
ボトル×24本)

32 うおづのうまい水

北アルプスの伏流水をペットボトルに詰め込んだナチュラルミネラルウォーター(軟水)です。この商品の売上げの一
部については、環境保全に役立てています。

出品者:魚津市上下水道局水道課

C
5万円以上
10万円未満
の寄附を
された方



◆梨(5kg箱)
※時期にあわせ幸水、あきづき等

○申込期間
7月～9月

33 旬の日本梨 Cセット

下野方梨組合の旬のおいしい梨をお送りします。

出品者:下野方梨組合



◆ぶどう(2kg箱)
※巨峰、シャインマスカット等

○申込期間
8月～9月

34 旬のぶどう Cセット

西布施ぶどう組合の旬のおいしいぶどうをお送りします。

出品者:西布施ぶどう組合



◆寒の夕ぶり切身×1切、
熟成寒の夕ぶりスライス
1袋、あおりいか一夜干
×1枚、甘えび一夜干
×1袋

35 しおもん屋のうまいもんセット

昔ながらの製法、手仕事で脂がのった切身と、とろける旨味の熟成生スライスをお届けします。

出品者:株式会社 ハマオカ海の幸

36 昆布じめ刺し身詰め合せ五種入 Cセット

鮮度の良い素材を刺し身におろし昆布でしめ熟成させる、
シンプルなお料理ですが、魚介本来の旨みに上品な昆布の旨みがしみ舌触りとふくよかなあじわいがとりわけ贅沢なお刺し身です。

出品者:株式会社 かねみつ



◆鮮魚の詰め合せ
2～4kg

◆申込期間
10月～3月

37 四季揚 Cセット

立山連峰の伏流水を使用した水で練り上げた魚肉に海の幸、山の幸をふんだんに入れた揚かまぼこの詰合せです。

出品者:有限会社 尾崎商会



◆四季揚(薩摩、いかげそ、
たまねぎ、枝豆 各1パック)
味(赤巻、昆布巻、焼、ま
すかま 各1本)

◆限定50尾

38 富山の蒲鉾「真打」セット

掌に乗る程の可愛らしい大きさに一人前の細工を施した飾り蒲鉾と弊社の技術だから作れる女鰯のお刺身蒲鉾を詰合せました。視覚と味覚でお楽しみ下さい。

出品者:(株)石崎蒲鉾



◆細工蒲鉾5品、女鰯の
お刺身蒲鉾5本

39 豊氣楼の見える街・魚津おさかなランドセリ人が吟味B

浦島太郎も開けてびっくり、魚津浜で水揚げされた魚介類を新鮮なままお届けします。
※写真と内容が異なる場合があります。
※申込される際に事前にご連絡下さい。

出品者:魚津漁業協同組合



◆鮮魚の詰め合せ
2～4kg

◆申込期間
10月～3月

40 富山湾神秘シリーズD

かにかご漁業発祥の地「魚津」の漁師が自信を持つてお薦めする一品です。ボイルでなく蒸したカニなので旨みが凝縮しています。

※申込される際に事前にご連絡下さい。

出品者:魚津漁業協同組合



◆蒸したタグ付き
ベニズワイガニ 1尾

◆限定50尾



◆平成29年産米
コシヒカリ10kg

○申込期間
9月～11月

41 魚津米 (コシヒカリ)

立山連峰から流れ落ちる水で育った、冷めてもおいしいコシヒカリ

出品者:魚津市農業協同組合



◆螺鈿と金箔を漆芸技術で
施してあるグラス(44ml)



◆ブラックカレー1kg×2袋
自然栽培米「富の環」750g
×1袋、うおづのうまい水
500ml×2本

42 富山ブラックカレーセット

類い稀なる地形が育む魚津の幸が美味しい秘密。一度ご賞味下さい。

出品者:有限会社 ミールサービス



◆ギフトカタログ1冊



◆魚津市産杉材使用

43 木製ボールペン・シャープペンセット
長く使うほど愛着のわくボールペンシャープペンの
セットです。

出品者:新川森林組合



◆螺鈿と金箔を漆芸技術で
施してあるグラス(44ml)

出品者:辻佛檀 工房 ヤマセン

44 魚津猪口っと物語

この器一つで魚津の文化(魚津漆器)歴史(松倉金山)自然現象(蜃気楼)がちよこつと分かる逸品です。



45 おつかいもん魚津

魚津の幸が美味しい秘密。それは類まれな地形と作り手のこだわりにあります。
“おつかいもん魚津”は魚津のいいもの・いいことを集めたギフトカタログです。

出品者:魚津三太郎俱楽部

<p>D 10万円以上 30万円未満 の寄附を された方</p>	<p>右記掲載商品のみ あるいは A～Cの中から 2つ選択してください。</p>	 <p>◆北日本新聞の電子新聞と 希望日の新聞ラミネート</p> <p>46 北日本新聞webun+記念日新聞</p> <p>富山No.1のアクセス数を誇る会員制サイトでパソコンやスマートフォン記事の先読み、チケット先行予約、写真購入、過去記事検索等ができます。ご希望日の新聞をピックアップしラミネート加工してプレゼントします。県外在住対象。</p> <p>出品者:株式会社 北日本新聞</p>	<p>E 30万円以上 50万円未満 の寄附を された方</p>	<p>A～Cの中から 3つ選択してください。</p>
<p>F 50万円以上 の寄附を された方</p>	<p>A～Cの中から 4つ選択してください。</p>			

【お問い合わせ先】

魚津市役所 企画政策課 企画係
 〒937-8555 富山県魚津市釈迦堂一丁目10番1号
 TEL 0765-23-1067 FAX 0765-23-1054
 Mail planners@city.uozu.toyama.jp