

ベニズワイガニ



富山湾の朝陽

一般的なベニズワイガニの漁獲法である「カニ籠漁」は、魚津市民が発案したものです。世界中で美味しいベニズワイガニが食べられるのは魚津市のおかげといっても過言ではなく、当然、魚津市で食べるベニズワイガニは最高に美味しいです。

ウマヅラハギ



魚津の冬の味覚の代表

名前のとおり、「馬の顔」によく似た外観の魚です。綺麗な白身を持ち、フグにも似たプリプリとした食感で人気が高まっています。特に、濃厚な肝を和えた「肝醤油」で食べる刺身は絶品です。2月頃に水揚げされる25センチ以上のものは、「如月王」という名前でブランド化しています。

ゲンゲ



コラーゲンたっぷりの「幻魚」

富山湾に住む深海魚であるゲンゲは、全身がゼラチン質に覆われたグロテスクな見た目ですが、身は適度に脂が乗った上品な味わいです。コラーゲンたっぷりで、天婦羅や唐揚げにして食べるとフワフワとした食感がとても美味しく、市内の飲食店では大変人気のある魚です。

ホタルイカ



食べても美味しい「富山湾の神秘」

海上で青白く光る姿が有名なホタルイカは、食べてもとても美味しい食材です。刺身や酢味噌和えで食べるのが一般的ですが、加工品も人気があります。中でも沖漬や黒作りは濃厚な味わいが酒の肴にピッタリ。ご飯に乗せても抜群の相性で、お土産として人気があります。

バイ飯



魚津が誇るご当地グルメ

魚津特産のバイ貝が大量に入った炊き込みご飯であるバイ飯は、Sea級グルメ全国大会でグランプリを獲得している魚津市が誇るご当地グルメです。バイの出汁をたっぷり吸いこんだ上品な味わいは、魚津に来たなら一度は食べていただきたい料理です。

昆布締め



旨味を凝縮させた伝統的な郷土料理

昆布締めは地元の伝統食として愛される料理です。普通に食べても美味しい刺身が、昆布締めにすることで更に味わいを増します。昆布に挟む食材はサス(カジキマグロ)が一般的ですが、海老やイカ、牡蠣などの海産物はもちろん、地元では山菜等も使われます。

かまぼこ



富山県民のソウルフード

鯛の形をした「細工蒲鉾」が全国的に有名です。結婚式の引き出物など、「祝い」の席で活用される縁起物のため、土産品としても大変人気があり、素材や形などの多種多様な蒲鉾が、市内の至る所で販売されています。

地酒(北洋)



「美味しい水」が作る地元で愛されるお酒

魚津市が誇る「美味しい水」と、吟味された酒米で作られた「北洋」は、すっきりとした風味の辛口の地酒です。魚津の海の幸に良く合うことで、市内の飲食店や各家庭で愛されています。

りんご



知る人ぞ知る魚津りんご

魚津は全国りんご生産地でも南端に位置していると言われており、他の生産地よりも約4週間長く樹上で生育することができるため、限界まで完熟した糖度の高いりんごを収穫することができます。特に「加積りんご」は、平成20年に特許庁より地域ブランドに認定されています。

梨



人気沸騰中の完熟の梨

魚津は植栽から約140年の歴史を持つ伝統ある梨産地です。柔らかくて甘い品質の果実は、県内外でも評価が高まっており、土産や贈答品として人気があります。軒先では完熟した物を厳選して販売しているため、地元ではより甘い梨を食べることができます。

ぶどう



軒先で食べる新鮮なブドウ

魚津市は富山県で最大のブドウ産地です。綺麗な水をはじめとした自然条件に恵まれた土地で作られているため、甘くて大粒な果実を実らせます。庭先販売が中心のため、現地で生産者に頼めば、好みの品種をその場で採ってもらい、新鮮なブドウを味わうことができます。

うおづのうまい水



おいしさに自信があります

立山連峰の大自然が育んだ地下水を原料にしたナチュラルミネラルウォーター。清冽で上質な軟水で、モンドセレクション最高金賞を受賞しました。安全・安心なおいしい水であると世界基準で評価を得ています。

魚津おさかなランド(卸売市場) [B-4]



魚津の食卓を守る水揚げ場

魚津漁協が運営する水産物の荷捌き施設であり、全国に先駆けた高度な衛生管理設備を導入し、魚津が誇る海産物の安心・安全を守っています。富山湾に映える水色の外観が特徴的であり、「おさかなランド」という愛称で市民に親しまれています。

魚津の朝市 [B-4]



何でも揃う魚津の台所

海の幸から山の幸まで、新鮮な地場産品が取り揃えられた朝市です。威勢の良い生産者との会話を楽しみながら魚津産の食材を購入することができます。いつも大勢のお客さんと賑わっています。

●開催日/毎月第2・第4日曜日 6時~9時半
会場/海の駅豊気楼

ミラマルシェ [C-4]



ミラたんの大きなマークが目印

あいの風とやま鉄道魚津駅の駅構内にある特産品販売店・お休み処。店内にはドリンクなどを提供しているカフェスペースもあるため、電車の待ち時間にゆっくりとくつろぎながら、お土産品をお買い求めいただけます。

●☎0765(32)3907 営/7時~19時 休/年中無休

柿の木割り [C-4]



富山県東部地域の食の中心地

「柿の木割り」とは、魚津駅前の飲食店街の愛称です。「人口比で見る飲食店の割合が日本一だった」という噂もある魚津市の中心飲食街であり、市内だけでなく、近隣自治体や県外からのお客さんでいつも賑わっています。海の幸も山の幸も、魚津産の食材は、全て「柿の木割り」に行けば味わうことができます。