GOURMET 追尋頂級，渴求美食。

魚津魚市（批發市場）[B-4]

守護魚津餐桌的卸貨區

魚津漁協負責營運的水產銷售中心，導入領先日本全國的高規格衛生管理設備，使大眾可安心地食用魚津引以為傲的海產。映照於富山灣的淺藍色建築外觀頗具特色，此處深受市民喜愛，而有「漁獲樂園」的暱稱。

魚津早市 [B-4]

一應俱全的魚津廚房

從海味到山珍，新鮮當地產品一應俱全的早市。一邊享受與豪爽賣家的對話、一邊選購魚津產的當地食材，總是有著人潮絡繹不絕的熱鬧景象。

●活動日期／每月的第2、第4個週日　06:00~09:30
會場／海之站海市蜃樓

馬面魨

魚津冬日的代表性滋味

馬面魨誠如其名，是一種外觀與「馬臉」頗為相似的魚種。細嫩的白肉以及近似河豚的彈牙口感，使得馬面魨的人氣逐漸攀升。如果將生魚片淋上拌入了重口味肝臟製成的「肝醬油」，即為一道頂級美食。2月左右所進貨身長超過25公分的馬面魨，以「如月王」之名加以品牌化。

螺肉飯

魚津引以為傲的當地美食

加入大量魚津特產螺貝所炊煮的螺肉飯，是榮獲Sea級美食全國大會金獎，是魚津市引以為傲的當地美食。充分吸收了螺肉肉汁的頂級滋味，是您拜訪魚津時絕不可錯過的一道料理。

蘋果

內行人才知道的魚津蘋果

魚津是位於全日本最南端的蘋果產地，與其他產地相比，可在樹上培育較長的時間，約長達四週，因此能夠採收完全成熟且甜度高的蘋果。其中「加積蘋果」在平成20年，被特許廳認可為地方品牌。

梨子

人氣攀升中的完熟梨子

魚津是擁有140年栽培歷史的梨子產地。果實柔軟甜美，在縣內外的評價都正在攀升，是頗具人氣的名產及禮品。因路邊就有販售嚴選後的完熟果實，在當地就能夠享用到更甜美的梨子。

葡萄

在屋簷下享用新鮮葡萄

魚津市是富山縣最大的葡萄產地。由於在擁有純淨水質等優渥自然條件的土地栽種，因此能夠結出甜美碩大的果實。主要於一般民家院子進行銷售，可與當地業者交涉，現場採收您喜愛的品種，品嚐新鮮葡萄的滋味。

地酒（北洋）

「美味水」製成深受當地居民喜愛的酒

魚津市引以為傲的「美味水」與發酵酒糟所製成的「北洋」，是口味清爽的在地美酒。其與魚津的海產相當對味，因而廣受魚津市內餐飲店與家庭的喜愛。

魚板

富山縣民的精神糧食

呈現鯛魚狀的「精緻工藝魚板」聞名日本全國。是經常使用於婚宴回禮等喜慶場合的喜氣商品，因此也是頗具人氣的伴手禮。素材與外型均相當多樣的魚板，在魚津市內隨處都可以買得到。

紅楚蟹

富山灣的朝陽

一般撈捕紅楚蟹所使用的「捕蟹籠」，是來自於魚津市民的構想，如果說有幸嚐到全世界美味的紅楚蟹是拜魚津市之賜，可是一點也不誇張。也因此理所當然地，在魚津市品嘗到的紅楚蟹是最頂級的美味。

昆布締

濃縮美味的傳統鄉土料理

昆布締是深受當地人喜愛的傳統料理。本身就已經很美味的生魚片，製成昆布締後更增添了風味。包夾於昆布中的食材以旗魚最常見，也有蝦、烏賊、牡蠣等海鮮製品，而在當地也會使用山菜等食材進行製作。

幻魚

含有豐富膠原蛋白的「幻魚」

居住於富山灣的深海魚幻魚，因全身覆蓋著一層膠質而擁有奇特的外型，肉質含有適度脂肪，風味絕佳。富含膠原蛋白，製成天婦羅及炸物料理時產生的鬆軟口感相當美味，在魚津市內餐飲店是相當受歡迎的一種魚類。

螢魷

吃起來也相當美味的「富山灣的神秘」

以海上閃爍藍白光之姿而聞名的螢魷，作為料理也是相當美味的食材。一般的食用方法是做成生魚片或拌醋味噌，但加工品也相當受歡迎。其中醬油醃漬的「沖漬」以及魷魚醬製品「黑作」，因口味重很適合作為下酒菜。配飯也相當令人驚艷，是相當具有人氣的伴手禮選擇。

Miramarche [C-4]

大型的咪拉炭看板就是指標

位於愛之風富山鐵路魚津車站站內的特產品商店與休息區。店內亦設有提供飲品的咖啡店空間，等待電車時可在此處休息順便選購伴手禮。

●電話0765(32)3907 營／07:00~19:00 休／全年無休

魚源商店 [C-4]

鱒魚壽司老舖

愛之風富山鐵路魚津車站站內的名產店，也是販售富山縣特產「鱒魚壽司」的知名店家。另有販售便當及家常料理等食品，在等待電車時，可同時選購伴手禮與輕食。

●電話0765(22)1510 營／06:30~18:00 休／全年無休

柿之木割美食街 [C-4]

富山縣東部地區的美食中心

「柿之木割」是魚津站站前美食街的暱稱。魚津市有著「人口與餐飲店的比例日本第一」的傳聞，不僅是市內居民，也有老饕從附近城鎮甚至富山縣外遠道而來，經常熱鬧滾滾。無論山珍海味或是魚津當地自產的食材，皆可在「柿之木割」大快朵頤。