

既存の販売飲食店舗

	店名等	所在地・連絡先	販売期間	主な提供内容
北陸地区	<u>五万石千里山荘内 お食事処「千里山荘」</u>	富山県富山市婦中町千里 5866 TEL:076-469-2900	現在販売中 ～6月末日 ※水曜定休	うらら御膳 ※ご利用の 3 日前 17 時迄要 予約
	<u>日本酒スローフード とやま方舟</u>	富山県富山市明輪町 1-220 きときと市場 とやマルシェ内 TEL:076-471-8120	現在販売中 ～7月 8 日 (日)	炙り寿司
関西地区	<u>ホテルグランヴィア 京都</u> 日本料理 浮橋 鉄板焼 五山望	京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京 都駅中央口 M3 階/TEL:075-342-5527 (直通) 15 階/TEL:075-342-5521 (直通)	現在販売中 ～6月末日	寿司 焼物
	<u>さかなやの maru 寿司</u> ルクア大阪店	大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア大阪地下 2 階 TEL:06-6151-1543	現在販売中 ～7月 8 日 (日)	にぎり寿司 塩焼き お造り

※ご提供は仕入状況によります。また当日の販売数量がなくなり次第終了となります。

※販売箇所及び販売期間、提供内容は変更となる場合があります。



◆炙り寿司/日本酒スローフード とやま方舟



◆お造り/さかなやの maru 寿司

※商品の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

新たに販売を開始する加工食品の概要

店名等	所在地・連絡先	販売期間	商品内容
ジェイアール京都伊勢丹 地下2階食料品/グローサリー	京都府京都市下京区烏丸通塩 小路下ル東塩小路町 TEL:075-352-1111 (大代表)	7月3日(火) ～8月末頃まで	サクラマスの燻製まるごと煮 サクラマスのうま煮 しょうゆ味
ヤマトヤシキ加古川店 地階食品ごちそう館	兵庫県加古川市加古川町篠原 21-8 TEL:079-425-1221		
星ヶ丘三越 地下1階食品フロア	愛知県名古屋市千種区星ヶ丘 元町 14-14 TEL:052-783-1111		
コミュニティハウス 「ヴィリジアン」	千葉県船橋市本町 2-7-17 石井食品株式会社本社ビル1階 TEL:0120-35-3220		

※ご提供は仕入状況によります。また当日の販売数量がなくなり次第終了となります。

※販売箇所及び販売期間、提供内容は変更となる場合があります。

◆サクラマスの燻製まるごと煮 (1尾入)

“幻の魚”サクラマスを一尾丸ごと贅沢に使用。素材そのものの味を引き出す富山県黒部市産の「黒部の塩」を使用。桜のチップを使い、じっくり燻製し煮込むことで香り豊かに仕上げ、頭から尻尾までおいしくお召し上がりいただけます。お食事の一品としてはもちろん、お酒との相性も抜群です。



◆サクラマスのうま煮 しょうゆ味 (80g入)

“幻の魚”サクラマスを使用。国産の大豆と国産小麦を使った地元 石川県金沢市の醤油「もろみの雫」と、味の決め手になる富山県黒部市産の「黒部蔵本みりん」を使い、一晚じっくり漬け込みました。夕食のおかずになる一品です。



※商品の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。

既存の加工食品の概要

店名等	所在地・連絡先	販売期間	商品内容
【JR 金沢駅】 おみやげ処金沢	石川県金沢市木ノ新保町 1-1 金沢百番街 Rinto 内 TEL:076-233-6088	現在販売中 ～6 月末頃まで ※秋頃からの販 売再開を検討	サクラマスの寿司めしの素
【JR 金沢駅】 えきべん処金澤	石川県金沢市広岡 1-7-1 金沢百番街あんと西内 TEL:076-235-2071		サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味
【JR 金沢駅】 セブン-イレブン ハートイン JR 金沢駅店	石川県金沢市広岡 1-7-1 金沢百番街あんと西内 TEL:076-235-2061		サクラマスのオリーブオイル コンフィ
【JR 富山駅】 おみやげ処富山	富山県富山市明輪町 1-226 TEL:076-443-5855		
【JR 新高岡駅】 おみやげ処高岡	富山県高岡市下黒田 1793-2 TEL:0766-24-6142		
【JR 黒部宇奈月温泉駅】 おみやげ処黒部	富山県黒部市若栗 3210-3 TEL:0765-56-6311		

※ご提供は仕入状況によります。また当日の販売数量がなくなり次第終了となります。

※販売箇所及び販売期間、提供内容は変更となる場合があります。

◆サクラマスの寿司めしの素

(1 合用/75g 入)

サクラマスをお酢で味付けした混ぜ飯の素です。皮を炙ることで香ばしさを出し、千切りの昆布のコクと相まったまるやかな酸味が、サクラマスのやさしい甘みを引き立てます。調味料にもこだわり、酢は石川県金沢市の今川酢蔵静置発酵法「紫黒酢」、塩は富山県黒部市の「黒部の塩」を使用しています。



◆サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味

(1 合用/70g 入)

サクラマスの皮目を炙ることで香ばしさを出し、生姜醤油で味付けした混ぜ飯の素です。お酢の味付けとは一味違う、新しいサクラマスの食べ方です。調味料にもこだわり、醤油は石川県金沢市の「もろみ雫」、料理酒は富山県黒部市の銀盤酒造㈱の「蘭」、みりんは同じく銀盤酒造㈱の「黒部蔵 本みりん」を使用しています。



◆サクラマスのオリーブオイルコンフィ

(65 g 入)

サクラマスを贅沢に使用したイタリアン料理です。ガーリックでほのかに香り付けしたオリーブオイルにサクラマスを漬け込んでコンフィに仕立てました。お食事の一品としてはもちろん、ワインなどのお酒との相性も抜群です。調味料にもこだわり、塩は富山県黒部市の「黒部の塩」を使用しています。



※商品の写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。