



すしのまち とやま

11月1日は『寿司の日』

ますます、きときと。『すしのまち とやま』

市では、「すしのまち とやま」をキャッチフレーズに市・県内外への認知向上を図るべく、富山が誇る寿司・ます寿しの、さまざまな発信活動を行っています。多くの人に来てもらえる「すしのまち とやま」を目指します。

富山観光政策課 ☎443-2072
富山観光協会 ☎439-0800

市内寿司屋の紹介やイベント情報などを発信します



ホームページ



エックス



インスタグラム

富山の名産、『ます寿し』のミリョク♡

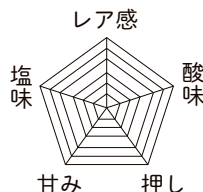
起源はなんと江戸時代半ばから。富山藩士・吉村新八が富山藩主・前田利興に「鮎ずし」を作り、それを気に入った利興が將軍・徳川吉宗へ献上したことから有名になりました。その後も廃れることはなく、鮎の代わりに神通川のサクラマスを使うようになったものが愛され続けて、今のます寿しの原型になったと考えられています(諸説あり)。

味や種類は、店舗の数だけ違いがあります

「ます寿し」と言っても、お店によって味付けや作り方が異なるため、見た目も味わいも、お店の数だけあります(市内だけでも約30店舗分)。

いろいろな種類のます寿しを食べ、自分の好みの味を見つけてみてはいかがでしょうか。

味の特徴は、チャート図で表されることも。選ぶ際の参考になります▲



皆さんに「すしのまち とやま」を認知してもらうには、まずは寿司・ます寿しを食べてもらい、魅力を実感していただくことが大切です。食べた後には、ぜひ周りの方においしさをお伝えください。

寿司のラッピングをしたセントラムが走ります

市内をラッピングセントラムが走ります！たくさんの人の記憶に残るデザインを目指しました。お楽しみに！

期間 11月1日(金)～30日(土)



寿司の日は富山駅ナカで

寿司の魅力を伝えるイベントを開催します。時間など詳細はSNSをご覧ください。

開催日 11月1日(金)

場所 富山駅南北自由通路

すしのまち とやま×富山ガラス工房

富山ガラス工房第2工房で「お寿司制作体験」が大人気！

9月6日から始まった、ガラスのお寿司制作体験。エックスでの投稿が約950万回表示されるなど反響が大きく、多くの予約があったことから体験期間の延長が決定しました(11月末まで)。

富山湾で獲れるネタなど、好きな寿司を選んで制作できます。

※発行時点で予約受付が終了している場合があります。



詳細はこちら

富山ガラス工房第2工房 ☎436-3322

えびが1番人気



体験ができなくても、どなたでも完成品が見られます

体験で作れるものと同じ「ガラスのお寿司」を富山駅前バス停2番のりば(南口)付近に飾っています。ぜひご覧ください。

Instagramでチェック▶



Instagramで
購入場所やレシピも
チェック！

富山えごま 認定商品

富山えごまの葉や実、油そのものや、多彩な料理やスイーツなどを認定商品として紹介しています。気になる商品を、取扱店で、ぜひ注文・購入してみてください。

環境政策課 ☎443-2053



▲注文・購入する際は、このマークが目印です。

約140品目もの商品が
認定されています



… 新たな認定商品の開発に挑戦しませんか？開発を支援します！ …

支援
内容

計10,000円分までのえごまの葉・実・油
を提供(1事業者1回限り)

申込
期限

2月28日(金)まで(申込順・予算額に達し次第終了)
※詳細は市ホームページ(☎1005139)をご覧ください。

✂ コラム | えごま調理のキホン

💧 えごま油は加熱NG

熱に弱く酸化しやすいからです。温かい料理にかけるとは、問題ありません。

小さじ1杯で、皮膚の健康を守る必須脂肪酸(オメガ3系)を摂取できます。

おすすめの使い方

ドレッシング、カプレーゼなど

🍃 葉は千切りにすると万能

ビタミンCを多く含む葉は、あえ物やトッピングで活躍します。

千切りした後は、水につけると余分なアクが取れて食べやすくなります。

おすすめの使い方

パスタ、そうめん、しょうゆ漬けなど

🌱 えごまの実炒って使う

カルシウム豊富な実は、炒めるとより香ばしくなり、プチプチ感が楽しめます。弱火でゆっくり炒めてください。炒っておいて保存もできます。

おすすめの使い方

パウンドケーキ、ディップソースなど

富山えごまが買える！食べられる！イベント情報



農林水産物ワンデージャックフェスタ

農政企画課 ☎443-2080

日時 11月3日(祝)10:00~16:00 場所 富山駅周辺

地元の生産者をはじめ、約50の出店者が集まります。市内産農林水産物を買って、食べて、楽しもう！

※出店予定など詳細は、市ホームページ(☎1005904)をご覧ください。

- ◎生産者から直接購入できます
- ◎フラワーアレンジメントなど限定企画を体験できます



フェスタと同時開催！

えごまの葉・実・油や、えごまを使ったお弁当などを販売します。対象商品を購入された方には、えごまの認定商品やグッズが当たる抽選券を配布します。



富山えごまPR大使の
パークマンサーさん
も来場予定♪