

富山県ブース 出展事業者・出展商品紹介

5	4	3	2	1
6	7	8	9	富山県 コーナー

2 有限会社鈴香食品

PR商品 ほたるいかスモーク、白えびスモーク、ほたるぼし、プリスモーク他

新鮮な魚介を主原料に、惣菜やおつまみ、瓶詰加工品など食卓を彩る食品を製造しています。

化学調味料や保存料などは使用せず、生産者とパートナーシップを結ぶことで、使用する食材を厳選。ひとつひとつの手仕事を重ねることで、素材の旨味を丁寧に引き出した安心安全な商品づくりに励んでいます。



4 堀岡養殖漁業協同組合

PR商品 サクラマス鮮魚

JR西日本グループと連携。新鮮なまま安心して生で食べられるサクラマスの、陸上養殖を実現。

その名は「べっ嬪(びん)さくらますうらら」。庄川の伏流水等と富山湾の水深100mから汲み上げた海水を使って陸上で養殖することにより、寄生虫が付きにくく、臭みの少ないものになっています。



6 かね七株式会社

PR商品 白えびピクルス、白えびだし、水橋産ほたるいか沖漬 他

明治17年創業「味づくり100年」
日本、富山の「おいしい」を世界中に届けます！

かね七は「北前船」が盛んに航行していた時代から、恵まれた自然環境のもと、人の「和」を重んじ「和」食の良さを探求。国内外に和食のおいしさを伝え続けています。



8 生地蒲鉾有限公司

PR商品 白えび豆かまぼこ、昆布巻蒲鉾、細工かまぼこ 他

昭和2年の創業以来、一貫して蒲鉾のみを製造。
黒部の名水を使い、手作りを大切に仕上げています。

生地蒲鉾の食感の特徴は「しなやかさ」。澱粉の添加を極力抑えるとともに、通常1時間以内で終えることが多い「坐り」という工程を一晚かけて低温で行い、独特の口あたり、食感の蒲鉾を製造しています。



1 富山県広域水産業再生委員会 JF富山漁連 / JF魚津

PR商品 ほたるいかスモーク関連商品、昆布締め商品、冷凍ます寿司、サンマのみりん干し、ぬか漬け等

<JF富山漁連>
「神秘の海・富山湾」が育んだ海の幸と食文化のPRのため、富山県由来の水産加工品を集めました。

JF富山漁連▶



<JF魚津>
国際的な食品業界の要求事項を継続的に満足し、組織が顧客に安全な食品を提供することを保証します。

JF魚津▶



3 有限会社中村海産

PR商品 みりん干し各種、氷見〜ジヨ

こだわりのみりん干しを作り続けて102年。
氷見のみりん干し専門店です。

全国生協で20年以上販売しているしやもみりん干しは砂糖、食塩、本みりんのシンプルな味付けで、冷めてもやわらか。「魚嫌いでも食べられるみりん干し」として人気です。簡単・手軽・便利に調理ができる一品をお届けします。



5 鷺北水産物加工有限公司 第一フーズ株式会社

PR商品 ホタルイカ(冷凍)、紅ズワイガニ(冷凍)

<鷺北水産物加工>
新漁産紅ズワイガニ(ボイル済み)が人気。贈答用の塩干詰め合わせも各種販売しています。

鷺北水産物加工▶



<第一フーズ>
新しい「加工技術」「保存技術」で、食の未来を作ることを目指しています。

第一フーズ▶



7 有限会社片口屋

PR商品 プリの調味料 鰯醬 (プリ魚醬、鰯味噌、鰯味噌豆板醬など)

富山の魚、鰯を使った魚醬・魚味噌など、
新たな商品づくりにも挑戦し続けています。

片口屋のプリ魚醬の特長は、臭いが少ないことです。不快な臭いの元である油分を遠心分離機で分離・除去し、塩分濃度も15%以下に大幅削減。旨味とコクが強く、魚醬のイメージを大きく変えました。



9 株式会社葵食品

PR商品 お刺身カクテル

水産物を中心に伝統食品を作り続けて50余年。
全国、そして世界へ“北陸の美味しい”を。

北陸伝統の食文化を現代の嗜好や食シーンにアレンジ。独創的な発想力と開発力による商品開発と徹底した衛生管理、そして伝統の継承をモットーとしています。

