

新春きときと氷見市フェア

越中伝統梅干し 氷見稲積梅（無添加）

（氷見稲積梅株式会社）

300g ￥900（税込）

「稲積梅（いなづみうめ）」は富山県の固有種の梅です。果肉はふっくらと厚くて種離れがよく、種が小さいのが特長。すっきりとした酸味で、古くから多くの家庭で梅干しなどにされてきました。クエン酸が豊富で疲労回復に効果があります。



新春きときと氷見市フェア

氷見産コシヒカリ「はさがけ米」

（氷見市農業協同組合）

2kg ￥1,850（税込）

「はさがけ米」は、葉茎ごと刈り取った稲を1束1束逆さにして、はさ木に掛け、太陽の恵みを吸収させて乾燥させる、伝統の「ハサかけ干し」をした極上のお米です。氷見市の棚田は美しい景観で知られ、土壌はミネラルたっぷりで栄養豊富な粘土質です。



新春きときと氷見市フェア

「氷見総湯」温泉水配合フェイスマスク

（氷見まちづくり株式会社）

￥350（税込）

日本屈指の温泉成分を誇る「氷見総湯」の温泉水を配合したフェイスマスクです。保湿成分（コラーゲン、ヒアルロン酸、エラスチン）配合でお肌がスルスルになります。男女問わずご自宅で手軽に温泉水のうるおいを体感いただけます。



新春きときと氷見市フェア

氷見のレトルトカレー

<氷見カレー>

氷見の海で水揚げされた「氷見いわしの煮干し」を使用したカレーです。

洋食屋HALOの氷見カレー（洋食屋ハロー） ￥700
1971年創業老舗の洋食屋ハローの元祖氷見カレー

氷見魚タカレー（伊リアンファミリー） ￥540
氷見イワシの旨味と野菜の旨みが効いたコクのあるカレー

<氷見牛カレー>

最高級の黒毛和牛「氷見牛」を使用した本格的なカレーです。

氷見牛カレー（牛屋） ￥790
精肉問屋がプロデュースするこだわりのカレー

氷見牛たなかのカレー（たなか） ￥700
氷見牛生産者「たなか」の最高ランクの氷見牛を使用

※全て税込価格です。

新春きときと氷見市フェア

特製 季節のジャム3種

（イタリアンキッチン「オリーブ」）

野菜本来のおいしさに出会えるレストラン「オリーブ」が氷見産の食材で手作りのジャム。パンはもちろん、お肉料理のソースにも合います。フタを開けた時に広がる幸せな香り、ごろっとジューシーな果肉をお楽しみください。



キウイジャム
105g 580円

灘浦みかんマムレード
140g 650円

キャラメルりんごジャム
140g 650円

※全て税込価格です。

新春きときと氷見市フェア

氷見の新たな特産品

山ぶどう商品（各種）

（キトキトファーム）

奥山に自生する野生の山ぶどうを採取し、挿し木で1本ずつ増やし、試行錯誤しながら丹念に育てました。小粒なぶどうから絞られる果汁は希少で、ポリフェノールや鉄分、カルシウム、リンゴ酸など天然の抗酸化成分を含みます。

氷見山ぶどうジュース

- ・ゴールドラベル
550ml ￥2,500
- ・550ml ￥1,200
- ・180ml ￥350



氷見山葡萄ドレッシング

- ・180ml ￥850円

氷見山葡萄ジャム

- ・140g ￥650

※全て税込価格です。

新春きときと氷見市フェア

氷見うどん

（株式会社海津屋）

200g(ばら) ￥432（税込）

伝統の「手延べ」の技を、現代に。麺生地を綾掛けして引き延ばす「手延べ」。能登で生まれたその伝統技法を受け継いで、かつて加賀藩に献上されていた特別な美味しさを、現代にお届けしています。

