

富山ブロックの **オ ス ス メ お 土 産 情 報**

## 銘菓うさか

万葉の歌人大友家持が当町鵜坂川での鵜飼に大変感動したとされ、「鵜坂川渡る瀬多みこの吾が馬の足掻きの水に衣濡れにけり」と歌われ、鵜をあやつり、優雅なショーをご覧になったと伝えられています。

万葉の里「うさか」はミルク風味のカステラの中に栗餡を少し入れてホイル焼きにしてあります。



おおまち製菓／富山市婦中町上田島157 TEL076-466-3332  
■営業時間／9:00～19:00 ■定休日／木曜日

## ますの寿司 苗杉

今から約1000年前、鵜坂神社の神に神階(神様の位)を宣下する際に朝廷の勅使に若笹にのせて鱒を挟んだ寿司を差し上げたのが最初といわれています。その鵜坂神社には、約1200年前のある夜、大暴風雨が通りすぎた後に普通の苗が見事な大木に変わっていたと言われている「苗杉」と呼ばれる不思議な大木がありました。

ますの寿司「苗杉」は、吟味された鱒と「富山のゴシヒカリ」をアルプス水系の美味しい水で炊き上げ、生命力あふれる緑の笹で包んでいます。



(有)すし幸／富山市婦中町麦島27-4 TEL076-466-2765

## 最中の皮屋のもなか

昭和25年創業。最中の皮は製粉から焼きまで全て手作りで仕上げています。

プレーン味と八尾産のゴマ味の皮で、餡をすくって食べる、新しいスタイルのお菓子です。食べると最中の香ばしい香りが口いっぱいに広がります。余った皮でチーズやジャムをはさんだりして、自分だけの食べ方を発見してみてください。

ご当地限定の「もなかアイス」は、サクサクのもなかの皮とサッパリしたアイスが絶妙なバランスで、おやつにピッタリです。八尾にお越しの際は是非ご賞味ください。



高野屋／富山市八尾町石戸872-2 TEL076-454-2728

## 桑葉パイ

江戸時代中期、元禄の頃から始まった養蚕業によって栄えた八尾。桑の葉質に優れ、明治初期には旧市街地の住民の4割が蚕関連の仕事をしていました。

桑葉パイはそんな八尾産の桑粉を餡に練り込んだ八尾ならではのオリジナル商品。やさしい桑の風味とほんのりとした甘さが味わえる一品です。

桑葉パイを作っている花島おわら堂では、ほかにも、名物の「おわら煎餅」など創業87年の老舗ならではの八尾名産のお菓子を作っています。



花島おわら堂／富山市八尾町上新町2705 TEL076-454-2347

## 昆布おはぎ

富山のソウルフード「昆布のおにぎり」にインスピレーションを受けて開発された「昆布おはぎ」。

自慢のあっさりとした甘みの「小豆自家製餡」をはごろしのもち米で包み、まわりには黒とろろ昆布。「甘い」と「しょっぱい」が同時に味わうことができる「昆布おはぎ」をどうぞお試しあれ!



くれは製菓／富山市呉羽町2951 TEL076-436-6730  
■営業時間／8:00～19:00 ■定休日／木曜日

## 羽根屋 純吟煌火

全てのお酒を大吟醸と同じ手間で作る酒造。ほとばしる美味しさをそのまま詰め込んだ生原酒です。夜空を彩る花火の艶やかな煌きのように、海のように優しく包み込む。心に染みるような優しいお酒です。

全米日本酒飲評会2014金賞受賞! メディアでの掲載多数! 今大注目の酒造です。

富美菊酒造(株)  
富山市百塚134-3 TEL076-441-9594

