

うお づ
魚津
うまいもん
フェア



Photo: ひがしやま 東山円筒分水槽
(国登録有形文化財)



植栽 100 年の歴史あり
完熟「幻の魚津りんご」キャンペーン



樹上完熟で蜜たっぷり
富山県魚津市から
「幻の魚津りんご」をお届け！

りんご好きが絶賛！
魚津りんごを一度
食べてみて！



まるまるひがしにほん 東日本連携センター

〒330-0846 埼玉県さいたま市大宮区大門町1-6-1 1F/2F
TEL 048-856-9111 FAX 048-856-9108

魚津駅前観光案内所

〒937-0067 富山県魚津市釈迦堂1-1-2
TEL 0765-22-2244 FAX 0765-22-2444

魚津市観光協会

〒937-0067 富山県魚津市釈迦堂1-12-18
魚津商工会議所ビル4F
TEL 0765-22-1200 FAX 0765-23-0120



←魚津市観光協会公式HP



うお づ
魚津
うまいもん
フェア



Photo: ひがしやま 東山円筒分水槽 (国登録有形文化財)



今年も
開催!

12/3(土)・12/4(日)

植栽100年の歴史あり

樹上完熟で蜜た〜っぷり!

完熟「幻の魚津りんご」キャンペーン



魚津りんごの美味しさの大きな理由のひとつは気候環境。生産地としては比較的南に位置する魚津は、東北などのりんご産地に比べるとおよそ4週間分も長く樹上で育ちます。

主力のフジは雪が降る間際まで樹上でお日様を浴びて収穫されるものも。だから蜜のたっぷり入った完熟りんごに出会える確率が高い!一度食べれば芳醇な味の虜です!

大人気の魚津りんごですが、生産量が少なくあまり市場に出回っていません。そんな「幻の魚津りんご」を今回トクベツにご用意いただきました!

農家さんがこだわりぬいた魚津りんごをぜひ味わってください!



もっと魚津りんごのことを知りたい方は→



予告

2023
3/18(土)・3/19(日)

魚津に煌めく海の幸

富山湾に春を告げる

ミルクブルーの実り!

「ホタルイカ」キャンペーン



富山湾の春の風物詩「ホタルイカ」、青白く光るその姿は「富山湾の神秘」と言われています。そんな美しいホタルイカ。実はとっても美味しいんです。刺身や酢味噌和えなど家庭や飲食店でよく食べられています。また、桜煮や甘露煮、塩辛といった加工品もたくさんあります。魚津では春の味覚としても待ち遠しい存在となっています。

なんでこんなにおいしいの?その秘密はなんととっても新鮮さ!

富山湾では港から漁場までが近いので、新鮮なホタルイカを水揚げすることができるのです!

見ても食べても素晴らしいホタルイカ。旬な時期に新鮮なままの状態、ここ大宮に直送いたします!

魚津の春の味覚。ぜひ味わってください!



もっとホタルイカのことを知りたい方は→



まるまるひがしにほん 東日本連携センター

TEL 048-856-9111

〒330-0846 埼玉県さいたま市大宮区大門町1-6-1 1F/2F

営業時間 11:00-19:00

FAX 048-856-9108