

資料 4 「寿司といえば、富山」PR イベント 「廻転とやま鮨 銀座」で射水市フェアを開催します

新湊漁港で水揚げされた海産物を使った射水市セットメニューを提供する「射水市×とやま鮨 銀座フェア」を開催します。本市の魅力ある「寿司」、厳選された新鮮な「海産物」を首都圏に向けて発信し、本市への誘客を図るものです。

1 概要

射水市×とやま鮨 銀座フェア

期 間 1月27日(月)～2月9日(日)

会 場 東京都中央区銀座8-2-16 FUNDES (ファンデス) 銀座 B1F

営業時間 【平日】 ランチ : 11:00～16:00

ディナー: 17:00～21:00

【土日】 11:00～21:00

内 容 新湊漁港で水揚げされたシロエビ、ベニズワイガニ、市内で養殖を行ういみずサクラマス等を豪華に盛り込む「富山湾いみず海宝5貫盛り」を提供。

※ 5貫盛りは、シロエビ、ベニズワイガニ、いみずサクラマスのほか、残り2貫はその日のお勧めネタを提供。

※ 売価1,480円(税込)

※ 目標販売数700食(1日あたり50食)

※ 中六醤油(新湊産)をセットし、お好みで使用出来ます。

周知方法 Instagram、TikTokなどの広報動画やホームページ、店内外ポスター、チラシ、店頭看板などで周知します。

そ の 他 「富山湾いみず海宝5貫盛り」を注文したお客様でアンケートに回答した方には、本市のPRを施した包装紙でラッピングした「寿司そっくす」をプレゼントします。



とやま鮓

TOYAMA SUSHI

寿司といえば富山

射水市×とやま鮓フェア



射水市の海の幸を握りしめた一貫の感動 富山湾寿司の真髄

富山湾を抱く射水市は、四季折々に豊かな海の幸をもたらす「美食の街」として知られています。射水市の漁港で水揚げされる魚介類は、その新鮮さと質の高さで全国的にも評価が高く、地元の寿司文化を支えています。この地でしか味わえない「海の宝石たち」を寿司という芸術で堪能する喜びを、お裾分けさせていただきます。

富山湾の恵みを寿司で楽しむ

射水市で獲れる海の幸の中でも、特に有名なのが「白えび」です。透明で繊細な見た目から「富山湾の宝石」と呼ばれる白えびは、寿司になるとその甘さがさらに際立ちます。一口頬張れば、白えびの愛情と旨味が口いっぱいに広がり、心まで満たしてくれるでしょう。寿司職人の手で丁寧に握られた白えび寿司は、射水市の海の恵みを象徴する一品です。

また、春にはホタルイカ、冬には脂の乗った寒ブリなど、季節ごとの旬のネタが楽しめるのも射水市の寿司の逸品です。ホタルイカの寿司は、特製のタレとともに食べると、濃厚な旨味が引き立ちます。寒ブリは脂ののった身がとろけるような食感で、醤油の香りとともに福のひとつを一層演出します。



地元漁港直送の新鮮さ

射水市の寿司の魅力は、新鮮な素材にあります。地元の漁港でその日の朝に水揚げされた魚介類を、すぐに寿司ネタとして使える、鮮度は抜群です。海から食卓までの距離が近いからこれこそ実現できる、この新鮮さは射水市の寿司の最大の特徴のひとつです。

富山県

射水(いみず)市



射水市で寿司を味わう理由

射水市の寿司は、純粹な食事ではなく、富山湾の自然の恵みと地元の人々の想いが込められた芸術品です。ひたすらに詰まった地元の味わいと職人技、そして射水市の風土を感じるされる寿司は、他では買えない特別な体験を提供します。

ぜひこの機会に、射水市の海の幸を寿司で味わい、その魅力を全身で感じてみてください。海の恵みが握りしめられた一貫の感動が、きっと忘れられない思い出となります。

射水市×とやま鮭フェア

2025年1月27日(月) → 2月9日(日)

@とやま鮭銀座 東京都中央区銀座 8-2-16 FUNDES 銀座 B1

期間中に射水市新湊漁港で水揚げされる「白海老」「紅ずわい蟹」、また射水市内で養殖を行う純射水市産サクラマスの「いみずサクラマス」等を豪華に盛り込む【富山湾いみず海宝5貫盛り】をご来店のお客様にご提供します。

※5貫盛りの内、3貫は富山県射水市産のネタ、残り2貫はその日のおすすめネタでご提供します。



富山湾いみず海宝5貫盛り 1,480円(税込)
(白海老・紅ずわい蟹・いみずサクラマス・日替わり二貫)

アンケートにお答えいただくと、

「SUKENO 寿司そっくりす」1足プレゼント

アンケート
方法

お食事の際、ランチョンマットに記載してあるQRコードから
遷移するGoogleフォームのアンケートにお答えください！



JFしんみなと

新湊漁業協同組合ではベニズワイガニやシロエビなどに禁漁期を設置し、漁法を制限。稚魚の放流を行うなど、管理に努めている。



富山湾しろえび倶楽部

新湊漁業の若手シロエビ漁師が中心となり、立ち上げたプロジェクト。2020年からシロエビ漁観光船を運航し、シロエビの魅力を発信。



いみずサクラマス

福岡養殖漁業協同組合では、漁獲量が激変し、幻と化したサクラマスを養殖し、「いみずサクラマス」としてブランド化を推進。