

天然の生け簀

富山湾鮭

海の幸の宝庫 富山湾 旅の人をもてなす旬の地魚鮭



豊かな自然環境に恵まれ、四季を通して多彩な海の幸に恵まれた富山湾。
そこから揚がる旬の地魚を新鮮なまま堪能できるのが「富山湾鮭」。
富山でしか味わえない極上寿司が、富山を訪れた人をもてなします。

■ 価格

・ 定価で2,700円～5,500円(税込)

※提供店ごとに異なります。



提供店舗はこちらから

※本紙掲載情報は、2023年8月1日現在のものです。

定休日・営業時間・価格等が変更となる場合もございますので、
ご来店の際は事前の確認・ご予約をお願いします。

■ 「富山湾鮭」のご案内

- ・ 富山湾産の旬の地魚を使用した寿司10貫
- ・ シャリは米どころ富山県が誇るおいしい県産米
- ・ 富山らしい汁物付き

※天候等の都合でやむを得ず地魚を十分に仕入れることができない場合は、事情を説明の上、
一部のネタを富山湾産以外のものなどで代用する場合がありますのでご了承ください。

■ 富山湾鮭ご注文の方には

- ・ 提供時に、富山湾産の旬の寿司ネタについてご説明します。
- ・ 前日までのご予約には、特典がつきます。(小鉢一品等)



お問い合わせ先
富山湾鮭誘客キャンペーン事務局

(公社)とやま観光推進機構 TEL076-441-7722
富山県鮭商生活衛生同業組合 TEL076-491-3226

詳しくはこちらから
www.toyamawan-sushi.jp
富山湾鮭 検索

