

道の駅ウェーブパークなめりがわ おみやげガイド

マーケット編

ホタルイカ、白海老などの海産物加工食品
深層水関連商品など

★商品によっては売り切れや変更になる場合がございます。★冷凍・冷蔵等お取り扱い方法については店員までお気軽に。



ほたるいかをはじめ、おいしい海の幸がいっぱいです。
こだわりの一例をご紹介します。



- 有限会社カネツル砂子商店
- ご注文・お問い合わせ TEL : 076-476-0303
- ホームページ: (有)カネツル砂子商店

種類豊富な昆布め、干物、昆布巻きが
そろってます!



ほたるいか
おぼろ昆布め
あっさり上品な
「おぼろ昆布め」

ほたるいか昆布め
旨味がしっかりと
しみて
「昆布め」



おぼろ昆布
白えびが漁獲されているのは世界中で富山湾だけ!
殻を一匹一匹、丁寧に取り除いて、その綺麗な身
をおぼろ昆布でしめてあります。上品な甘みと
とろけるような食感です。

白えびは昆布でしめていない「むき身」と「殻付き」もございます。
「むき身」は半冷凍状態で醤油でどうぞ。「殻付き」はヒゲを
とって、薄切りにしたタマネギとみそ汁や
かき揚げがおすすめです!

すがた干し
昔ながらの素朴な味。
一枚、もう一枚...と
手が止まりません。

最強
おつまみ

すみほし
イカ墨コーティングで
黒光りします。
火であぶった時の
香ばしい匂いも肴に
なるような...

すがた干し・すみほし
深層水仕込みのほたるいかの干物。すがた干しは「塩風味」と「たまり風味」があります。普通のイカの干物に比べると小さく薄いですが、しみしめと旨味が押し寄せてきます。真っ黒のすみほしは見た目のインパクト大!...そして香ばしく飽きのこない味。軽くあぶってお召し上がりください。
※12尾袋入り、40尾筒型パッケージ入り、100尾袋入りがございます。

はい、
スタッフのおすすめ!

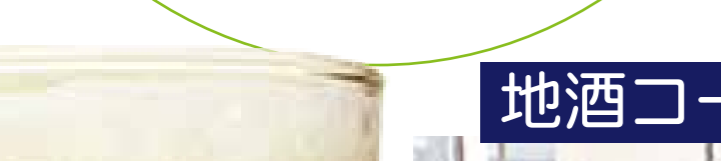
ほたるいかせんべい (箱入)
ほたるいかの風味がたっぷりの「ほたるいかせんべい」。軽くて持ち運びやすく、日持ちがするから夏場でも安心。小袋包装になっているので、職場などで分けやすいです。



ほたるいかせんべい
白えび十割煎餅
こちらはお気軽に袋入りです。後をひくおいしさ。「白えび十割煎餅」もぜひお試しください!

地酒コーナー

立山エール
苦み抑えめ、どなたでも楽しめるクラシックタイプの「ベルラガー」と焙煎麦芽の風味がする本格派の「ピタ」。ぜひご賞味いただきたい地ビールです。(500ml)
ビールの他にも滑川の醸造所で作られた地酒、地焼酎を販売しております。



イカスミ

白えびごはんの素
炊きたてご飯2合に混ぜるだけ!

いかすみかりんとう
この色にまずびっくり!! 食べてみておいしくて、またびっくり!! 細めで、油っぽくなくてあっさりおいしい...食べ始めると止まらなくなる「かりんとう」。「白えびかりんとう」もおいしいですよ!

セットでお得!
かりんとう3袋でセット価格に!
白えびも混ぜられます

木樽醤油
富山の豆のしょうゆ
北陸で栽培された豆と北海道産の小麦、富山の深層水で作られたこだわりの醤油。

氷見糸うどん
つるつるしたなめらかなごし、繊細な風味。一切機械を使用せず丁寧に手作りでされた伝統の手延べうどんです。そうめん、そば、白えびを使用したこだわりの麺つゆもございます。

飲み運転は絶対にやめましょう。未成年の方は酒類の販売をお断りしております。

ほたるいか活漬け
生きたままのホタルイカを無添加減塩醤油に漬け込んだこだわりの逸品です。お刺身のようななめらかな舌触りとまろやかなコクをお楽しみいただけます。
※製造限定品のため無くなり次第販売終了



十二単
厳選された昆布を使用し、伝統的な手法で作上げたほたるいかの昆布巻きです。

セットでお得! ※十二単はセット対象外です
お好きな昆布巻き3つでお得なお値段に!

「ぶり」「にしん」「仲良し(にしん&鮭)」「かつお」「ますの中骨」の5種類からお好きな3種類を選んで頂きセット価格に! 「ますの中骨」の昆布巻きは骨まで柔らかくて、あっさり味に仕上げているのでお年寄りやお子様でも安心してお召し上がりいただけます。

スタッフのおすすめ!
ほたるいか
桜干し
内蔵を取らずにそのまま塩ゆでして干した旨味たっぷりの一品です。そのまま召し上がってもおいしいですが、目玉を取って湯通ししてから炊きたてご飯に混ぜ込んで『ホタルイカご飯』もお試ください!

白えびの酢漬
こちらは白えびの酢漬けです。やさしい甘酸っぱさ。ちらし寿司にあわせてもおいしいですよ。

ほたるいかを焼いてタレに漬けたふくら、やわらかい甘露煮『乙姫』。ご飯によく合います! ほたるいかを煮込んで漬けた生姜風味の「らん舞」はさっぱりしていて暑休めやお茶うけにオススメ。

ほたるいか甘露煮 乙姫

おみやげならここ! 富山の特産品やお菓子、お酒、グッズがそろってます!

- 有限会社とやまふるさとセンター
- お問い合わせ TEL : 076-475-8899
- ホームページ: (有)とやまふるさとセンター

ほたるいかせんべい
白えび十割煎餅

白えびごはんの素
炊きたてご飯2合に混ぜるだけ!

いかすみかりんとう
この色にまずびっくり!! 食べてみておいしくて、またびっくり!! 細めで、油っぽくなくてあっさりおいしい...食べ始めると止まらなくなる「かりんとう」。「白えびかりんとう」もおいしいですよ!

セットでお得!
かりんとう3袋でセット価格に!
白えびも混ぜられます

木樽醤油
富山の豆のしょうゆ
北陸で栽培された豆と北海道産の小麦、富山の深層水で作られたこだわりの醤油。

氷見糸うどん
つるつるしたなめらかなごし、繊細な風味。一切機械を使用せず丁寧に手作りでされた伝統の手延べうどんです。そうめん、そば、白えびを使用したこだわりの麺つゆもございます。

大人気!!



他にもたくさん種類があります。ご試食でお気に入りの味を見つけてください。



ほたるいか
桜干し
内蔵を取らずにそのまま塩ゆでして干した旨味たっぷりの一品です。そのまま召し上がってもおいしいですが、目玉を取って湯通ししてから炊きたてご飯に混ぜ込んで『ホタルイカご飯』もお試ください!

白えびの酢漬
こちらは白えびの酢漬けです。やさしい甘酸っぱさ。ちらし寿司にあわせてもおいしいですよ。

ほたるいかを焼いてタレに漬けたふくら、やわらかい甘露煮『乙姫』。ご飯によく合います! ほたるいかを煮込んで漬けた生姜風味の「らん舞」はさっぱりしていて暑休めやお茶うけにオススメ。

ほたるいか甘露煮 乙姫

おみやげならここ! 富山の特産品やお菓子、お酒、グッズがそろってます!

- 有限会社とやまふるさとセンター
- お問い合わせ TEL : 076-475-8899
- ホームページ: (有)とやまふるさとセンター

ほたるいかせんべい
白えび十割煎餅

白えびごはんの素
炊きたてご飯2合に混ぜるだけ!

いかすみかりんとう
この色にまずびっくり!! 食べてみておいしくて、またびっくり!! 細めで、油っぽくなくてあっさりおいしい...食べ始めると止まらなくなる「かりんとう」。「白えびかりんとう」もおいしいですよ!

セットでお得!
かりんとう3袋でセット価格に!
白えびも混ぜられます

木樽醤油
富山の豆のしょうゆ
北陸で栽培された豆と北海道産の小麦、富山の深層水で作られたこだわりの醤油。

氷見糸うどん
つるつるしたなめらかなごし、繊細な風味。一切機械を使用せず丁寧に手作りでされた伝統の手延べうどんです。そうめん、そば、白えびを使用したこだわりの麺つゆもございます。

飲み運転は絶対にやめましょう。未成年の方は酒類の販売をお断りしております。