



〒935-8686 富山県氷見市鞍川1060番地 TEL0766(74)8100(代)

## ～今が旬！貴重な「ひみ寒ぶり」をはじめ、氷見市の里海・里山の魅力が満載～ 東京・日本橋で「新春きときと氷見市フェア」初開催！

富山県の西部、能登半島の付け根に位置する氷見市（ひみし）が、来る1月15日（月）～28日（日）の14日間、首都圏情報発信拠点「日本橋とやま館」(<http://toyamakan.jp/>)において、氷見市の魅力を1週につき1テーマで、2週にわたって発信する「新春きときと氷見市フェア」を開催します。氷見市として、「日本橋とやま館」でのフェア開催は、今回が初めてです。

第1弾企画は、同館内和食レストラン「富山はま作」において、シーズン真っ盛りのブランド魚「ひみ寒ぶり」を使った特製ランチメニューの提供を通じて、「ひみ寒ぶり」の魅力をPRします。

第2弾企画は、交流スペースにおいて、氷見市の「里海と里山」の特産品の販売や市内の観光スポットのPRを行います。実物大のブリの模型など、氷見らしさを演出した観光PRコーナーを設けてお待ちしておりますので、ぜひお越しください。

### <新春きときと氷見市フェア>

- 期間 平成30年1月15日（月）～28日（日）
- 主催 氷見市、（一社）氷見市観光協会
- 協力 日本橋とやま館、富山はま作



### <第1弾「ひみ寒ぶり」特製ランチウィーク>

期間中、「富山はま作」において、特別メニュー『「ひみ寒ぶり」の刺身入り特制定食』を1日限定15食で提供します。

この機会にぜひ、食通垂涎のブランド魚「ひみ寒ぶり」をご賞味ください。

- 期間 平成30年1月15日（月）～21日（日）  
ランチタイム（11:30～14:30/LO.14:00）
- 場所 和食レストラン「富山はま作」  
（「日本橋とやま館」1階）
- 提供数 1日限定15食
- 価格 2,800円（税込）

※不漁などにより、「ひみ寒ぶり」が提供できない場合があります。



※写真は提供イメージです。

## <第2弾 氷見市「里海・里山」特産品コレクション>

22日(月)からスタートする第2弾では、食材の宝庫・氷見市から、漁師町自慢の「干物」や「巻きかまぼこ」、和牛の名品「氷見牛」、三大手延べうどんの一つ「氷見のうどん」など、「里海や里山」の味の名品をラインナップ!!「日本橋とやま館」初登場の商品が多く揃います。

■期 間 平成30年1月22日(月)～28日(日) 10:00～19:30

■場 所 「日本橋とやま館」交流スペース

<商品の一例>



市場で加工した多彩な干物



氷見牛のローストビーフ昆布じめ



氷見のうどん

### ■関連サイト

「日本橋とやま館」公式サイト

HP: <http://toyamakan.jp/>

FB: <https://ja-jp.facebook.com/toyamakan.jp/>

## <氷見市の魅力のご紹介>

氷見市は、富山県の西北部、能登半島の東側付け根部分に位置し、晴れた条件の良い日には、富山湾越しに3千メートル級の山々が連なる立山連峰の雄大な姿を望むことができます。

また、「世界で最も美しい湾クラブ」に加盟し、天然のいけすと呼ばれる富山湾からは、四季を通じて多くの種類の魚が水揚げされます。「氷見牛」や「氷見のうどん」をはじめ、美と健康を保つ薬効成分のある「はとむぎ」など、豊富な里海、里山の幸に恵まれています。

HP: 氷見市観光ポータルサイト「きときとひみどっとこむ」

<https://www.kitokitohimi.com>



富山湾越しに望む立山連峰

## <ひみぶりフェア(開催中)について>

市内各店舗では、自慢のぶり料理を競い合う「第6回ひみぶりフェア」が2月末まで開催中です。

民宿や割烹、寿司屋など、市内36店舗で、ブリの頭から尻尾までを使った郷土料理などが提供されます。

氷見市にお越しになり、「氷見温泉郷」の美肌の湯につかって海越しの立山連峰の絶景を眺め、捕れたての魚を召し上がってみませんか？



### 【本件のお問い合わせ】

氷見市観光交流・女性応援課 Tel 0766-74-8089

[kankoukouryu@city.himi.lg.jp](mailto:kankoukouryu@city.himi.lg.jp)