

新春きときと氷見市フェア

肉質・鮮度・脂肪交雑の三拍子そろった逸品 新しい名産品「氷見牛」

氷見市は、富山県最大の肉牛の産地です。中山間地域の緑豊かな環境で、生産者が愛情と真心を込め、適正な飼育密度を保ち、自家生産の飼料をバランスよく与える熟練した肥育技術により、最高級の黒毛和牛として氷見市を代表する特産物となっています。



直営牛舎を持つ「氷見牛専門店 たなか」

氷見牛焼肉セット(上カルビ&上モモ・ウデ)

400g ¥6,000(税込)



[1/22(月)フェア初日限定5パック販売]

新春きときと氷見市フェア

肉質・鮮度・脂肪交雑の三拍子そろった逸品 新しい名産品「氷見牛」

氷見市は、富山県最大の肉牛の産地です。中山間地域の緑豊かな環境で、生産者が愛情と真心を込め、適正な飼育密度を保ち、自家生産の飼料をバランスよく与える熟練した肥育技術により、最高級の黒毛和牛として氷見市を代表する特産物となっています。



直営牛舎を持つ「氷見牛専門店 たなか」

ローストビーフ昆布じめ ¥3,200(税込)

～柔らかいローストビーフに昆布の旨みが加わった絶品！～



[1/27(土)・28(日) 限定販売]

新春きときと氷見市フェア

氷見漁港で水揚げされた 魚介類の干物

氷見漁港に水揚げされるさまざまな魚介類のおいしい干物。フェアでは、氷見漁港場外市場「ひみ番屋街」の2つの干物店の人気商品を取り揃えました。

明治43年創業「鱈場(たらば)」

- かます開き(4尾) ¥700
- あじ開き(3~4尾) ¥680
- こずくら開き(2尾) ¥530
- さば開き 特大(2尾) ¥800
- うるめいわし丸干し(8~10尾) ¥380
- 氷見産あおりいか一夜干し(2枚) ¥1,000
- 氷見産汐ぶり(切身3切) ¥2,300
- 真あじ味醂干 ¥300
- いわし味醂干 ¥300



手開き加工にこだわる「こすけ」

- あじ開き(2枚) ¥450
- さば開き(2枚) ¥450
- かます開き(3枚) ¥450
- とびうお開き(3枚) ¥450
- ふくらぎ開き(1枚) ¥600



※ 全て税込価格です。

新春きときと氷見市フェア

富山湾の新鮮な魚と深層水を使った 氷見名産の蒲鉾

富山湾で捕れる新鮮な魚をすり身でなくそのまま仕入れ、職人の感覚を活かして加工することにより、魚本来のおいしさを最大限に引き出しています。

富山湾の深層水を使用した手作りかまぼこ「三権商店」

- 赤巻かまぼこ ¥260
- 白巻かまぼこ ¥260
- 昆布巻かまぼこ ¥280
- くん製チーズかまぼこ(小) ¥600
- くん製サラミかまぼこ(小) ¥600
- 【天皇杯受賞】くん製かまぼこ・カツオくんかま ¥800
- 珍味かまぼこ・とうふかまぼこ(3個) ¥700
- 細工かまぼこ・小鯛(中) ¥870
- 氷見産地魚入り きときと蒲天(5枚) ¥900



※ 全て税込価格です。