



うみ、やま、ひと
物語に会う旅へ

ユネスコ無形文化遺産「山・鉾・屋台行事」登録1周年記念

うみ
やま
ひと

富山県 岐阜県



観光・物産フェア

in 三軒茶屋



きとと君



みなも

2017. 12/2 sat 11:00~18:00
3 sun 10:00~17:00

場所 三軒茶屋ふれあいあい広場
東京都世田谷区太子堂2-17-1
東急新玉川線・世田谷線「三軒茶屋駅」より徒歩3分

イベントステージ



2sat ユネスコ無形文化遺産登録行事
「秋の高山祭」獅子舞



岐阜 11:45~、15:50~

3sun 五箇山民謡
「こきりこ」



富山 11:30~



岐阜 13:30~

2sat 岐阜県飛騨・美濃観光大使
お笑いコンビ「流れ星」オンステージ

3sun 富山県出身マジシャン
「アレマー玉井」
マジックショー

富山 13:00~、16:00~



2sat 3sun 富山県&岐阜県観光PRマスコットキャラクター
「きとと君」「みなも」クイズ

富山県の元気とやまマスコットきとと君、
岐阜県のみなも&チーム清流みなもがオンステージ!

岐阜 富山 各日1回実施 観光クイズ大会、マスコット撮影会
みなもダンスを実施予定!

2sat 3sun とやま食の王国大使ふふふ PR

平成30年度デビューする、富山県の新ブランド米「富富富」のPRステージ

富山 2日(土) 14:55~、3日(日) 13:45~

2sat 3sun 岐阜市・富山市観光物産交流推進協議会PRタイム
岐阜市と富山市の観光についてPR!!

PRタイム後、岐阜いちご「濃姫」「美濃娘」の食べ比べと投票イベントも!

岐阜 富山 2日(土) 15:35~15:45、3日(日) 15:05~15:15

※イベントの内容は予告なく変更になる場合がございます。

特産品販売ブース

富山県

富山名物「ます寿し」(元祖関野屋)

140年の伝統を持ち、天然国産サクラマスを使った伝統製法と富山産コシヒカリに拘る名店のます寿しです。



富山の地酒(北陸酒販)

3,000m級の山々が連なる立山連峰の恵みである名水とお酒造りに適した上質なお米(酒造好適米)がまろやかな風味を醸す自慢の地酒をラインナップします。



富山米100%の米菓(日の出屋製菓産業)

大正13年創業、米どころ富山県砺波平野で、高品質の地元産原料に昔ながらの製法で仕上げた、香ばしくて懐かしい風味のするこだわりの米菓です。大人気の「しろえびせんべえ」をはじめとするたくさんの種類の米菓を販売。



高岡特産品「高岡クラフト」・「高岡市限定ドラえもんグッズ」など(高岡市観光交流課)

鋳物のまち「高岡」の400年にわたる伝統技術と、新しいアイデア、デザインが融合した世界でも注目を集める高岡クラフト。また、漫画家「藤子・F・不二雄先生」生誕地ならではの高岡限定ドラえもんグッズも販売。



富山の特産品いろいろ(岩瀬カナル会館)

富山湾の宝石シロエビをはじめ、富山湾の神秘ほたるいかなどの海の幸から食材を厳選したおつまみをはじめ、富山市が特産化をめざす「エゴマ」のふりかけ、富山市の新たな食やくスイーツなど富山の魅力ある商品を取り揃えました。



ご当地グルメ

富山県

魚津の学校給食特別メニュー「たてもん汁」(石崎蒲鉾)

魚津のタテモン行事をテーマにした汁物。魚のすり身、油揚げ、地場の野菜など各具材を祭りのにぎわいに立立てています。昨年12月、全国学校給食甲子園で女子栄養大学特別賞を受賞した献立の中の一品を味わうチャンス。



魚津の漁師めし「魚津のバイ飯」(うおづや)

富山湾のバイ貝を使った炊き込みご飯。もともと地元の漁師のまかない飯として食べられていた。2014年1月、魚介の郷土料理の祭典「Fish-1グランプリ」で、全国114点の候補から準グランプリを獲得。2017年10月には、sea級グルメ全国大会優勝。



幻の魚を味わう「ゲンゲから揚げ」(JF魚津)

ゲンゲは水深200m以深に棲む魚で、表面はブルブルとしたゼラチン質の「コラーゲン」で覆われています。骨まで柔らかくカリッと揚げられサクとした衣とフワとした白身の食感が鼻に抜ける独特の風味お楽しみいただけます。



富山湾の恵みを凝縮

「魚津アジ天点のすり身揚げ」(JF魚津)

小さな魚を加工して新たな商品を開発する「魚津アジ天点プロジェクト」で生まれた一品。美味しさに定評のある富山湾の小アジのすり身を揚げたてでご賞味下さい。



富山の郷土料理×富山米

「昆布はじめ刺身丼」(かねみつ)

富山の郷土料理昆布はじめ刺身を炊き立てご飯にのせた丼ぶり。昆布のうま味を浸透させた素朴で深みのある味わいが口の中に広がります。



岐阜県

岐阜の地酒(岐阜県酒販協同組合連合会)

飛騨・美濃の国、清流からの伏流水が、おいしい岐阜県のお酒を生み出しています。



飛騨の朴葉みそ(日下部醸造)

朴葉の上に味噌、ねぎ、しいたけなどをのせ、焼きながら食べる朴葉みそは、ご飯によく合うほか、酒の肴としても最高の一品です。明治23年の創業以来、伝統の味を守ってきた小さな名蔵の味です。農林水産省「農山漁村の郷土料理百選」選定。



飛騨名産「味噌煎餅」(井之廣製菓舗)

明治41年創業、熟成三年の自家製味噌を使い、当時の手法のまま一枚一枚丹念に作られている、無添加、安心、安全の飛騨の味。全国菓子博覧会名誉大賞受賞、日本交通公社社長賞受賞。



飛騨高山板蔵らーめん(醤油味・味噌味)

ラーメン通から高い評価を受ける「高山ラーメン」の火付け役「板蔵らーめん」。麺づくり一筋50年、飛騨高山の職人たちによって磨き上げられた伝統の味を、家庭用に見事に再現しました。着色料なしの細かいチリチリ麺と、あっさりしたスープが創り出す絶妙な味わい。



飛騨牛ハンパ具一(キッチン飛騨)

あつあつご飯にかけると、飛騨牛の旨みがサッと溶けだし、絶品の旨さ。特製ソースと味噌、製法により、ご飯が進む逸品です。ダウンタウンDX等、メディアでたびたび話題になります。



岐阜県

飛騨名物 飛騨牛の串焼き(飛騨牛のこもり)

品質の良い黒毛和牛の中でも、限られた一定規格以上の牛肉しか呼称が許されない厳選された「飛騨牛」の串焼きを1本1本ていねいに手作りしています。



飛騨牛コロッケ(ひだコロッケ本舗)

1つ120gと食べ応えある名物の飛騨牛コロッケは、注文してから揚げるので熱々のサクサク!地元産ジャガイモの甘みとジューシーな飛騨牛のうま味がマッチしています。



来場者特典

富山のおいしいお水をプレゼント!

両日
先着 **200** 名様

【日時】2日(土) 11:00~、3日(日) 10:00~
【場所】会場入り口(事務局ブース)

岐阜いちご「濃姫」「美濃娘」の 食べ比べ&お好み投票!

数量限定

【日時】2日(土)、3日(日)

岐阜市・富山市観光物産交流推進協議会
PRタイム後

【場所】岐阜市観光PRブース



美濃娘



濃姫

※上記は一部の商品です。販売内容は諸事情により変更されることがあります。

