

天然の生け簀

富山湾鮭



HANDBOOK

# 富山湾寿司

天然の生け簀「富山湾鮭」ハンドブック



天然の生け簀

# 富山灣鮭

# 富山灣壽司

富山縣出產種類豐富且肉質鮮美的海產。  
富山灣的現撈海鮮的美味絕對會讓您食指大動。

富山灣的漁場距離港口非常近，且海產種類豐富。  
因此一年四季，壽司師傅皆能為您獻上由十種當季現撈的食材所做成的壽司。唯有您親自來一趟富山縣才能品嚐到其美妙滋味。

## 富山海鮮鮮美的緣由

被譽為「天然的魚塘」的富山灣出產種類豐富的海產。



### 種類豐富的海產品

從海拔 3,000 米等級高的立山山脈流淌下來的水及融雪流進富山灣，其帶來豐富的養分，養育了豐滿馥郁的生物們。據說，日本海生息著約 800 種魚類和貝類水生生物，而富山灣就有 500 種，其中的 200 種為海產品。而「富山灣壽司」皆使用本地產的時令海鮮所做成的。



### 味道鮮美的海魚

在富山縣能夠品嚐到的海魚比其它地方都要新鮮。由於沿海驟然變深，所以打漁的地點距離漁港較近，許多定置網皆設置在距離漁港約 20 分鐘左右航程的海域。因此，捕撈上來的海魚馬上就能上岸，隨即上市，魚的鮮度簡直就像剛從魚塘裡撈上來一樣新鮮。這就是富山的魚味道鮮美的秘密！



### 美味的稻米來自純淨的水源

在富山縣，只要打開自來水龍頭，就可以喝到甘甜的飲用水，且縣內多處地方皆被環境省評選為「日本百大名水」之一。富山縣的飲用水源自海拔 3000 米的日本北阿爾卑斯山脈的立山連峰上的純淨融雪水。豐富的水資源和肥沃的土壤也孕育出了美味的稻米。



## 富山灣壽司

¥2,500 - ¥3,850  
(含稅)

### ・十貫富山灣壽司 (含湯品)

- ・所有食材皆使用富山灣現撈漁貨
- ・壽司醋飯皆使用富山縣產越光米

若您提前一天預約，將會獲得額外優惠。  
優惠內容將依據店家而有所不同。

※圖片僅供參考，  
實際的壽司內容將依據當日天氣狀況或店家等原因而有所改變。

## 一獻套餐

一獻套餐能讓您品嚐在地現撈的海鮮所握成的壽司，當地的清酒以及經典的富山下酒菜。大自然賦予富山縣清淨的水資源及肥沃的土地，由縣產優質的稻米及好水所釀造的清酒在全國獲得相當高的評價。清酒及海鮮的完美組合更能提升彼此的美味。



## 富山灣壽司酒席宴會~款待~

「款待」為一款會席料理套餐，套餐內容會根據店家而有所不同，基本上包含了三到七樣不等的餐點。熟知富山灣鮮魚的壽司職人利用精湛的手藝將食材本身的美味發揮到極致。只有在富山才能品嚐最新鮮的地產時令海鮮料理。



### 一獻套餐

富山海產與日本酒套餐

¥5,500  
(含稅)

- 五貫富山灣壽司 (含湯品)
- 綜合生魚片 · 富山縣產日本酒 (180 毫升)
- 富山縣道地下酒菜

※圖片僅供參考，實際的壽司內容將依據當日天氣狀況或店家等原因而有所改變。

### 富山灣壽司酒席宴會~款待~

豪華全餐

¥6,600 - ¥11,000  
(金額由店家自行設定 / 含稅)

- 十貫富山灣壽司 (含湯品)
- 綜合生魚片或各個店舖自豪的珍品料理

※必須事前預約。

※圖片僅供參考，實際的壽司內容將依據當日天氣狀況或店家等原因而有所改變。

# 讓我們一同來品嚐富山灣壽司吧！

跟著以下步驟，您就能簡單享用新鮮美味的富山灣壽司！不用擔心語言不同的問題，您只要指著對話框便能與壽司師傅或是店員溝通。



## STEP 1 選擇您想要的壽司套餐。

詳細的套餐內容記載於本手冊的前半部。  
(富山灣鮭には3つのメニューがあります)

**富山灣壽司** / 富山灣鮭 **¥2,500 - ¥3,850**  
十貫富山灣壽司 (含湯品) (含税)

**一獻套餐** / 一獻セット **¥5,500**  
富山海產與清酒套餐 (含税)

**富山灣壽司酒席宴會~款待~** / 饗 (もてなし) **¥6,600 - ¥11,000**  
豪華全餐 (金額由店家自行設定 / 含税)

## STEP 2 告知店員您是否有食物過敏症狀。 (アレルギーの確認です)

壽司師傅會換掉含有您的過敏原的壽司。  
請注意，有些壽司店可能無法滿足您的需求。



**甲殼類**  
甲殻類

**螺貝類、魷魚、章魚等**  
貝、イカ、タコ

**魚卵**  
魚卵

**雞蛋**  
卵類

**大豆**  
大豆

**芝麻**  
ゴマ

**其他**  
その他

**無任何食物過敏**  
アレルギーはありません

## STEP 3 告知店員您的壽司是否要加山葵。 (わさびの有無の確認です)

山葵擁有獨特的嗆鼻口感，絕大部分的壽司店會在生魚片與醋飯之間塗上些許山葵。

**請幫我放山葵**  
わさびを入れてください



**請不要放山葵**  
わさびは抜いてください

## STEP 4 一起來學習壽司的正確吃法吧！ (富山灣鮭をおいしく食べてください!)

在日本的飲食文化中，日本人會在開動之前說「いただきます (唸做 ITADAKIMASU)」，並在享用完餐點之後說「ごちそうさま (唸做 GOCHISŌSAMA)」。這句話用來表達對於食物、生產者、廚師以及店員的感謝之意。此外，您可以用筷子或手盡情地享用壽司。

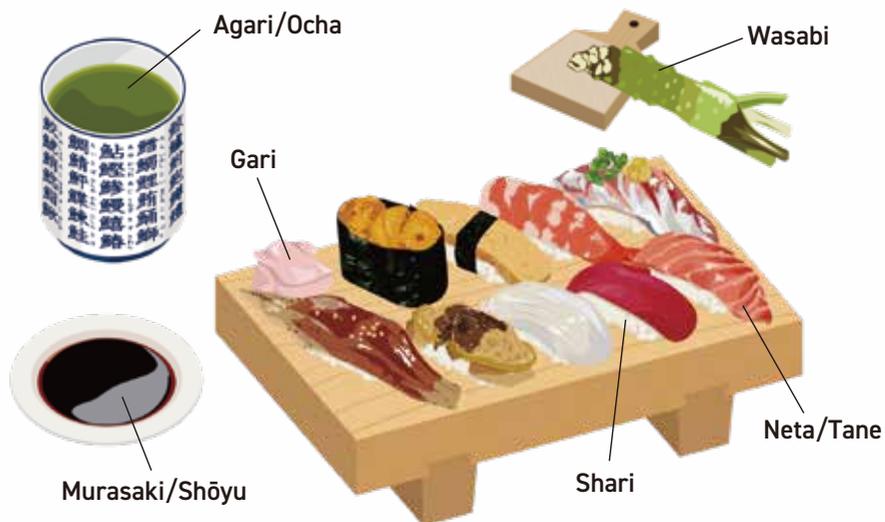
**開動前** **ITADAKIMASU!**  
いただきます!

**享用後** **GOCHISŌSAMA!**  
ごちそうさま!

## STEP 5 若您想要加點..... (追加注文するときは...)

您可以將以下的單字套用在句子裡，試著與店員溝通。

\_\_\_\_\_ o kudasai / \_\_\_\_\_ をください  
請再給我一些 \_\_\_\_\_，謝謝。



**Wasabi** 山葵，擁有強勁而辛辣的刺激性氣味與味道。

**Shari** 醋飯，煮熟的米飯和壽司醋混合而成。

**Agari/Ocha** 日式無糖綠茶。

**Neta/Tane** 壽司食材。

**Gari** 醃漬薑片，在品嚐各種壽司食材時，用來清除與重振味蕾。

**Murasaki/Shōyu** 醬油。輕輕將壽司食材沾一下醬油，然後將壽司送入口中。請盡量避免醋飯沾到醬油或者是將山葵混入醬油裡。



# 鮮美海味的寶庫 富山灣的時令壽司

富山灣得天獨厚的自然環境出產種類豐富的海產品。  
味道鮮美的海魚不只種類豐富更是四季供應。  
請您盡情享用由富山灣產時令海鮮做成的美味壽司。



... 熟食



... 常見過敏原食材

春季  
夏季  
秋季 - 上旬

四月 - 九月



秋季  
冬季  
春季 - 上旬  
九月 - 四月



Beni-zuwaigani  
紅楚蟹



Hon-zuwaigani  
本楚蟹



Toyama-ebi  
越中蝦 (牡丹蝦)



Katsuo  
鰹魚



Chikamekintoki  
黑鱈大眼鱈



Buri  
鱈魚



Houbou  
魷鱈



Kampachi  
紅甘鯨



Mebaru  
眼斑魚



Madai  
真鯛魚



Matoudai  
馬頭鯛



Kijiebi  
雉蝦



Kaiwari  
平鯨魚



Suzuki  
鱈魚



Fukuragi Young  
福來魚



Engawa  
魚鱗



Nama shirasu  
生鮭仔魚



Kamasu (Aburi)  
香梭魚 (炙魚)



Kanimeso  
蟹黃



Makogarei  
黃蓋鱈



Gandoburi  
幼鱈魚



Kanagashira  
短體紅娘魚



Gameebi  
高背長額蝦



Yagara  
煙管魚



Shirako (Madara)  
魚白 (寒鱈魚)



Koubakogani  
香箱蟹



Amaebi tamago Gunkan  
紅蝦卵



Amaebi  
甜蝦



Kawahagi (Umazurahagi)  
刺皮魚



Akagarei  
紅鱈魚



Ikura  
鹽漬鮭魚子



Ankimo  
黃鰓鮫的肝



Karei  
鱈魚



Ebimiso  
蝦黃



Tachiuo  
太刀魚



Suzuki (kobujime)  
昆布漬鱈魚



Hirame (kobujime)  
昆布漬比目魚



Kaki  
牡蠣



Urumeiwashi  
測目鱈魚



Buritoro Fatty  
鱈魚肚

## 交通資訊

### 飛機

- 羽田機場 ▶ 富山 KITOKITO 機場 (55 分鐘)

### 電車

- 東京車站 ▶ 富山車站 (2 小時 8 分鐘)
- 長野車站 ▶ 富山車站 (3 小時 30 分鐘)
- 大阪車站 ▶ 富山車站 (3 小時 10 分鐘)



天然の生け簀  
富山湾鮎



<http://www.toyamawan-sushi.jp/english/>

當季美味情報滿載！  
與富山灣壽司相關的消息都會在這裡隨時發布！

- 富山縣觀光指南



富山縣旅遊官方網站「富山旅遊導航」  
<https://foreign.info-toyama.com/tw/>



- 若您對富山灣壽司  
有任何的疑問，  
歡迎聯絡

富山灣壽司推廣活動事務局  
公益社團法人富山觀光推廣機構 TEL: 076-441-7722

※由於天氣狀況等原因，有時也會出現本地產的海產品供不應求的情況。  
此時，我們會向您說明，在徵得您同意的前提下選用其它地區出產的海產品。敬請見諒。  
※圖片僅供參考，實際的菜單內容將依據當天天氣狀況或店家等原因而有所改變。  
※此手冊的最後更新日期為 2021 年 1 月 1 日。