

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
富山湾鮭

富山湾寿司

富山县出产种类丰富且肉质鲜美的海产品。
富山湾的现捞海鲜的美味绝对会让您食指大动。

富山湾的渔场距离港口非常近，且海产品种类丰富。
因此一年四季，寿司师傅皆能为您献上由十种当季现捞的食材所做成的寿司。唯有您亲自来一趟富山县才能品尝到其中美妙的滋味。

富山海鲜鲜美的理由

被称为“天然鱼塘”的富山湾出产种类丰富的海产品。



海产品种类丰富

从海拔 3,000 米级别高的立山山脉流淌下来的水及融雪流进富山湾，其带来丰富的养分，养育了丰满馥郁的生物们。据说，日本海栖息着约 800 种类和贝类水生生物，而富山湾就有 500 种，其中的 200 种为海产品。而“富山湾寿司”皆使用本地产的时令海鲜所做成的。



海鱼味鲜美

在富山县能够品尝到的海鱼比其它地方都要新鲜。由于沿海骤然变深，所以打渔的地点距离渔港较近，许多定置网皆设置在距离渔港约 20 分钟左右航程的海域。因此，捕捞上来的海鱼马上就能上岸，随即上市，鱼的鲜度简直就像刚从鱼塘里捞上来一样新鲜。这就是富山的鱼味鲜美的秘密！



稻米的美味来自纯净的水源

在富山县，只要打开自来水龙头，就可以喝到甘甜的饮用水，且县内多处地方皆被环境省评选为“日本百大名水”之一。富山县的饮用水源自海拔 3000 米的日本北阿尔卑斯山脉的立山连峰上的纯净融雪水。丰富的水资源和肥沃的土壤也孕育出了美味的稻米。

富山湾寿司

¥2,500 - ¥3,850
(含税)

· 十贯富山湾寿司 (含汤品)

- 所有食材皆使用富山湾现捞海鲜
- 寿司醋饭皆使用富山县产越光米

若您提前一天预约，可获得额外优惠。
优惠内容会依据店家而有所不同。



※图片仅供参考，实际的寿司内容会依据季节或店家状况而有所改变。

一献套餐

一献套餐能让您品嚐本地现捞海产所握成的寿司，当地的清酒以及富山经典的下酒菜。大自然赋予富山县清淨的水资源及肥沃的土地，由县产的优质稻米及好水所酿造的清酒在全国获得相当高的评价。清酒配上海鮮将彼此的美味展现得淋漓尽致。



富山湾寿司酒席宴会~款待~

“款待”为一款会席料理套餐，套餐内容会根据店家而有所不同，基本上包含了三到七样不等的餐点。熟知富山湾鲜鱼的寿司职人利用精湛的手艺将食材本身的美味發揮到极致。只有在富山才能品尝最新鲜的地产时令海鮮料理。



一献套餐 富山海产与日本酒套餐

¥5,500
(含税)

- 五贯富山湾寿司 (含汤品)
- 综合生鱼片 · 富山县产日本酒 (180 毫升)
- 富山县道地下酒菜

※图片仅供参考，实际的寿司内容会依据季节或店家状况而有所改变。

富山湾寿司酒席宴会~款待~ 豪华全餐

¥6,600 - ¥11,000
(金额由店家自行设定 / 含税)

- 十贯富山湾寿司 (含汤品)
- 综合生鱼片或各个店舖自豪的美味佳肴

※必須事前預約。

※图片仅供参考，实际的寿司内容会依据季节或店家状况而有所改变。

让我们一同来品尝富山湾寿司吧！

跟着以下步骤，您就能简单享用新鲜美味的富山湾寿司！不用担心语言不通的问题，您只要指着对话框便能与寿司职人或是服务员沟通。



STEP 1 选择您想要的寿司套餐。

详细的套餐内容记载于本手册的前半部。
(富山湾鮭には3つのメニューがあります)

富山湾寿司 / 富山湾鮭 **¥2,500 - ¥3,850**
十贯富山湾寿司(含汤品) (含税)

一献套餐 / 一献セット **¥5,500**
富山海产与清酒套餐 (含税)

富山湾寿司酒席宴会~款待~ / 饗(もてなし) **¥6,600 - ¥11,000**
豪华全餐 (金額由店家自行設定 / 含税)

STEP 2 告知服务员您是否有食物过敏症状。(アレルギーの確認です)

寿司师傅会换掉含有您的过敏原的寿司。
请注意，有些寿司店可能无法满足您的需求。



甲壳类
甲殻類

贝类、鱿鱼等
貝、イカ、タコ

鱼卵
魚卵

鸡蛋
卵類

大豆
大豆

芝麻
ゴマ

其他
その他

无任何食物过敏
アレルギーはありません

STEP 3 告知服务员您的寿司是否要加芥末。(わさびの有無の確認です)

山葵拥有独特的呛鼻口感，
绝大部分的寿司店会在生鱼片与醋饭之间涂上些许山葵。

请帮我放山葵
わさびを入れてください



请去掉山葵
わさびは抜いてください

STEP 4 一起来学习寿司的正确吃法吧！(富山湾鮭をおいしく食べてください!)

在日本的饮食文化中，日本人会在吃饭前说「いただきます(唸做 ITADAKIMASU)」，在吃完饭后说「ご馳走様(唸做 GOCHISOSAMA)」。这句话用来表达对于食物、以及参与制作食物的人们(食材生产者、厨师以及服务员)的感谢之意。
此外，您可以用筷子或手尽情地享用寿司。

饭前

Itadakimasu!
いただきます!

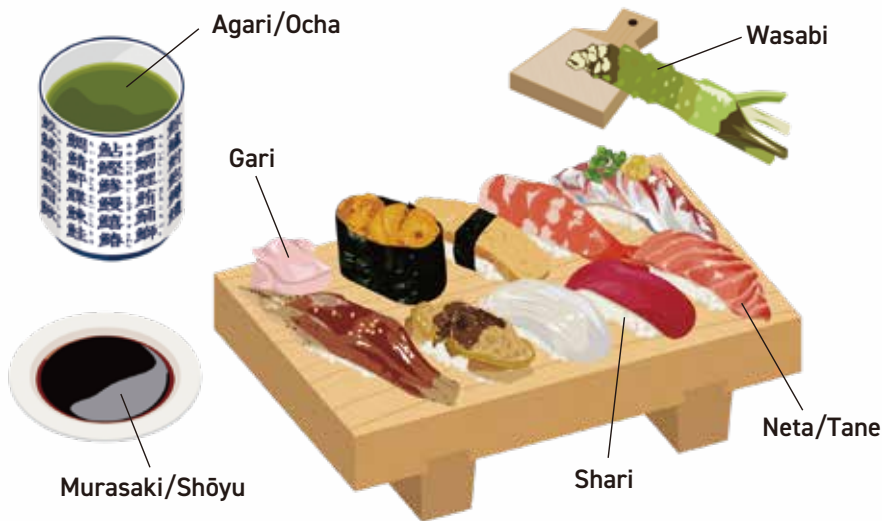
饭后

Gochisousama!
ごちそうさま!

STEP 5 若您想要加点.....(追加注文するときは...)

您可以将以下的单字套用在句子裡，试着与服务员沟通。

_____ o kudasai / _____ をください
请再给我一些 _____，谢谢。



Wasabi 芥末，它强烈、辛辣、刺激的气味和味道可直通鼻腔。

Shari 醋饭，由米饭和寿司醋混合而成。

Agari/Ocha 日式无糖绿茶。

Neta/Tane 寿司主料。

Gari 用甜醋调味过的姜片，在品尝各种寿司食材时，用来消除口中留下的味道。

Murasaki/Shōyu 酱油。将寿司食材轻轻浸入酱油中。
请小心不要蘸到太多酱油，并且尽量避免醋饭沾到酱油或者是将芥末放入酱油里。



新鲜海产的宝库 富山湾的时令寿司

富山湾得天独厚的自然环境出产种类丰富的海产品。
味道鲜美的海鱼不只种类丰富还四季供应。
请您尽情享受由富山湾产时令海鲜做成的美味寿司。



... 熟食



... 常见食物过敏原

春季
夏季
秋季 - 上旬

四月 - 九月



Hotaruika
螢鱿



Surumeika
枪乌贼



Kohada
斑鯊



Baigai (Oecchubai)
凤蝶



Saba (shimesaba)
鯖鱼



Kajika
鰈鱼



Okoze
虎鱼



Mejimaguro
小金枪鱼



Akadai
红鲷



Kurodai
黑鲷



Soibachime
鮫鮓



Sayori
针嘴鱼



Shiroebi (nigiri)
白虾



Madai
真鲷鱼



Sazae
蜆螺



Honmaguro (Kuromaguro)
黑金枪鱼



Kintokidai
短尾大眼鲷



Ishimochi
白姑鱼



Madako
章鱼



Sawara
鲷鱼



Maaaji
竹荚鱼



Shirogisu
白鲈鱼



Hiramasa
黄尾鲷



Kuromutsu
黑鲈



Kurosoi
黑石鲈



Nodoguro (Akamutsu)
红鲈



Shirosabafugu
白鰐河豚



Maiwashi
沙丁鱼



Tobiuo
飞鱼



Akaika
剑先乌贼



Iwagaki
岩牡蛎



Kamasu
香梭鱼



Chabachime
目张鱼



Muroaji
黄带鲈



Madai (yubiki)
真鲷鱼 (焯热水)



Ishidai
石鲷鱼



Mizudako
巨型章鱼



Hirame
比目鱼



Kajikimaguro
滨鱼



Shiroebi
白虾

秋季
冬季
春季 - 上旬
九月 - 四月



Beni-zuwaigani
红楚蟹



Hon-zuwaigani
本楚蟹



Katsuo
鳹鱼



Buri
鱈鱼



Kampachi
红甘鱼



Madai
真鲷鱼



Toyama-ebi
牡丹虾



Chikamekintoki
黑鳍大眼鲷



Houbou
船鲬



Mebaru
目张鱼



Matoudai
马头鲷



Kijiebi
短虾



Kaiwari
高体岩鲷



Suzuki
鲈鱼



Fukuragi Young
福来鱼



Engawa
鱼鳍



Nama shirasu
生吻仔鱼



Kamasu (Aburi)
香梭鱼 (炙烧)



Kanimiso
蟹黄



Makogarei
黄盖鲷



Gandoburi
幼鲈鱼



Kanagashira
短鳍红娘鱼



Gameebi
高背长脚虾



Yagara
烟管鱼



Shirako (Madara)
鱼白 (寒鲷鱼)



Koubakogani
香箱蟹



Amaebi tamago Gunkan
红虾卵



Amaebi
甜虾



Kawahagi (Umazurahagi)
剥皮鱼



Akagarei
红鲷鱼



Ikura
盐渍鲑鱼子



Ankimo
黄鰵肝



Karei
鲷鱼



Ebimiso
虾黄



Tachiuo
太刀鱼



Suzuki (kobujime)
昆布渍鲈鱼



Hirame (kobujime)
昆布渍比目鱼



Kaki
牡蛎



Urumeiwashi
洞目鲷



Buritoro Fatty
鲷鱼肚

交通资讯

飞机

- 羽田机场 ▶ 富山 KITOKITO 机场 (55 分钟)

电车

- 东京车站 ▶ 富山车站 (2 小时 8 分钟)
- 长野车站 ▶ 富山车站 (3 小时 30 分钟)
- 大坂车站 ▶ 富山车站 (3 小时 10 分钟)



天然の生け簀
富山湾鮎



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

点击链接获取当季美食情报！
富山湾寿司的最新消息都在这里！

- 富山县观光向导



富山县旅游官方网站「富山旅游导航」
<https://foreign.info-toyama.com/cn/>



- 若您对富山湾寿司有任何的疑问，欢迎联络

富山湾寿司推广活动事务局
公益社団法人富山观光推广机构 TEL: 076-441-7722

※由于天气状况等原因，本地产的海产品有时会出现供不应求的情况。此时，我们会向您说明，在征得您同意的前提下选用其它地区出产的海产品。敬请见谅。
※※图片仅供参考，实际的菜单内容会依据季节或店家状况而有所改变。
※此手册的最后更新日期为 2021 年 1 月 1 日。