



富山湾には、美しい景色と

美味しい海の幸と

そして、“**深層水**”がありました。

富山湾 海洋深層水

Toyama Deep Sea Water - Catalog

深層水商品カタログ

富山県深層水協議会



ここだけの絶景 富山湾

「世界で最も 美しい湾クラブ」に加盟。

富山湾は、広さが約2,120平方キロメートル、最深部が1,000メートル以上あり、駿河湾や相模湾と並んで我が国で最も深い湾の一つ。

海越しに見える雄大な立山連峰の美しさは圧巻。

そして、海越しに3,000m級の山々が眺められるのは、世界でも雨晴海岸から氷見海岸にかけての富山湾でしか確認されていません。

そんな富山湾の魅力が評価され「世界で最も美しい湾クラブ」に平成26年10月に加盟しました。

同クラブには世界遺産のフランス・モンサンミッシェル湾やベトナム・ハロン湾のほか、25カ国・地域の湾が加盟しています。

Contents

- 富山湾の恵みと魅力 …………… 1 ~ 4
- 深層水商品カタログ
 - ・水 Water & Alcohol …………… 5 ~ 8
 - ・食 Foods …………… 1 ~ 8
 - ・美 Beauty & Bath …………… 2 ~ 8
- 見どころお買い物マップ …………… 3 ~ 3

雄大な立山連峰から生まれる

“水の恵み”は富山湾の“海の幸”に…



天然の生け簀

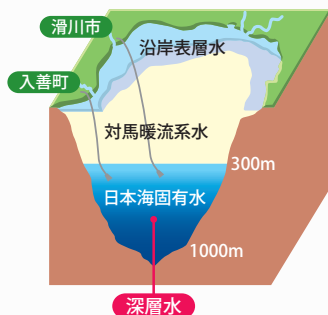
富山湾鮭

標高3,000m級の立山連峰から、水深1,000mの「天然のいけす」といわれる富山湾。そんな自然の宝庫・富山湾は、私たちにきときとの海の幸・深層水など様々な恵みをもたらしてくれます。

◆ 富山湾の構造

富山湾は、大きく分けて三つの層で構成され、

- ① 海岸に近いところには河川などの影響を受けた塩分濃度の低い「沿岸表層水」
- ② その下層から200～300メートル付近には「対馬暖流系水」
- ③ 300メートル以深には低温の「日本海固有水」が大量に存在し、これが「深層水」と呼ばれ、富山湾の容積の約6割を占めています。



◆ 富山湾の恵み

ブリ

全国でも名高い「富山湾の王者」ブリ。冬の荒波にもまれ、身がキリッと締まり、しっかりと脂がのった「寒ブリ」はとろけるような美味しさ。

白エビ

透き通る美しい姿から「富山湾の宝石」とよばれ、濃厚な甘みを楽しめるお刺身は富山でしか味わえない。

深層水商品

富山湾の300m以深から採取される深層水は、飲料水、酒類、食品、調味料、化粧品・バスグッズなどに利用され多彩な商品群を形成。

ホタルイカ

全身が青白く光り、蛍のようにきらめく「富山湾の神秘」ホタルイカ。新鮮なものを茹でて酢みそで和えたホタルイカは絶品。

富山湾鮭

富山湾から揚がる旬の地魚を、新鮮なまま堪能できる極上寿司。



◆ 富山湾の恵み“とやまの深層水”の特徴

日本海固有水

日本海の深層水は、日本海固有水と呼ばれ、隣接する海域の海水とほとんど混ざらない特徴を持っています。

低温安定性

海面付近の表層水の水温が8～30℃と季節によって大幅に変動するのに対し、富山湾の深層水は1年を通して2℃前後の低温で安定しており、太平洋側の深層水より約10℃低いという特徴があります。

無菌包装米飯製造の企業では、深層水を環境負荷軽減のため工場の空調（熱交換による冷却用）に活用しています。

清浄性

深層水は表層水に比べて、一般生菌数が100分の1程度と少なく、細菌学的に見た清浄性が保たれている（※）という特徴があります。

この清浄性を活かして、あわびの養殖や世界初の深層水を活用した牡蠣の浄化・畜養が行われています。

（※「富山湾滑川沖深度別生菌数調査」富山県衛生研究所年報第27号）

多彩な深層水商品群

富山湾の深層水は、

- 飲料水（ボトルドウォーターなど）
- 酒類（吟醸酒、焼酎、発泡酒）
- 食品（かまぼこ、甘露煮、珍味、お菓子、ラーメン、カレーなど）
- 調味料（塩、にがり、しょうゆ、みそなど）
- 化粧品（美容液、ローションなど）
- バスグッズ（入浴剤、シャンプー、コンディショナーなど）

に利用され多彩な商品群を形成しています。

富山湾 海洋深層水

Toyama Deep Sea Water - Catalog

深層水商品カタログ

深層水を利用した
様々な商品が開発されています。
富山湾の魅力、深層水商品をぜひご体験ください。



「富山県深層水協議会」は、富山県の貴重な資源である
富山湾の海洋深層水を有効に活用し、
幅広い分野への利用研究並びに事業化を促進し、
もって地域の活性化に寄与することを目的に設立されました。



協議会の公認ブランドマーク（平成13年商標登録済み）は、富山湾の深層水を使った商品で、ブランドマーク使用許諾委員会の審査を経た約120商品に使用が許諾されています。

水.

水・酒類

Water & Alcohol

人のカラダの約70%は水分でできていますが、
現代は食の欧米化によってミネラルが不足しがち。

海洋ミネラルを含むまろやかな味わいで、
しっかりとした飲みごたえの、
とやまの深層水を活用した飲料をつくりました。
日々のミネラル不足を、そっとお手伝いします。

(本カタログは原則として税抜き価格表示となっております)



入善海洋深層水

立山黒部の天然水に富山湾入善町沖の深層水をブレンドした、アルカリイオン深層水です。

◆500mL 200円

(株)あいば食品 入善町舟見718
TEL.0765-78-2200 <http://www.aiba-t.co.jp>



富山はとむぎ茶

富山県産はとむぎ・長野県産クマザサ・富山県産コシヒカリ・海洋深層水をブレンドしたカフェインゼロの清涼飲料水です。

◆350mL 110円
◆500mL 140円

いなば農業協同組合 小矢部今石町2-11-12
TEL.0120-67-5678 <http://www.ja-inaba.or.jp>



滑川の深海ウォーター

富山の海洋深層水から抽出した海のミネラルと、北アルプスの雪解け水とを調和したボトルドウォーター。

◆280mL 120円

(株)WAVE滑川 滑川市中川原410
TEL.076-476-9300 <http://www.hotaruikamuseum.com>



感謝

富山湾海洋深層水100%使用。生ローヤルゼリー500mg、BCCA1000mg配合。日ごろの感謝の気持ちをあなたに。

◆50mL×10本 3,000円
◆50mL×30本 9,000円

(株)喜八食品 南砺市田中415-1
TEL.0763-52-5515 <http://kihachi-food.sakura.ne.jp>



アクティブサプライ

スポーツ栄養学に基づき水分補給に適した塩分(海洋深層水)・糖質・クエン酸配合。熱中症対策におすすぬ。

◆500mL×24本 3,120円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



海のミネラル水

富山の海洋深層水から抽出した海のミネラルと北アルプスの水を調和した、体にやさしい新感覚ウォーター。

◆500mL×24本 4,560円
◆280mL×24本 3,120円
◆2L×6本 4,200円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



ミネラヘルシー(500ml×24本)

富山湾海洋深層水と北アルプスの天然水をブレンドした、硬度別のミネラルウォーター類です。

◆ダイエットサポート硬度1500 5,520円
◆スポーツサポート硬度600 5,040円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



栄養機能食品 ゼットウォーター

グルコン酸亜鉛を配合した、水感覚で飲みやすいサプリメントウォーター。

◆500mL×24本 3,120円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



特定保健用食品 キレアウォーター

北アルプス天然水と海洋深層水に乳果オリゴ糖をプラスした、腸内環境を改善しお通じを良好にするお水です。

◆500mL×24本 4,320円
◆2L×6本 3,420円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



琥珀の宝

玉ねぎ皮から血流を良くするケルセチンを抽出し、発芽六条大麦・柿・海洋深層水を加えた、自然派のブレンド茶。

◆500mL 230円

総合カレッジSEO 砺波市出町中央6-9
TEL.0763-32-1371 <http://www.seo-school.com>



アルカリイオン深層水 深海遊夢(しんかいゆうむ)

富山湾深層水のカルシウム、マグネシウムと塩分(0.04%)を含んだアルカリイオン水でスポーツ時、暑い時期、お風呂上がりの水分補給にどうぞ。

◆500mL×24本 4,080円
◆2L×6本 2,280円

(株)トミカ 富山市久方町3-18
TEL.076-433-5373 <http://www.tomika-jp.com>



アルカリイオン深層水 アクミ (AQUMI)

深層水と黒部の銘水のカルシウムとマグネシウムを混合して、比率を2対1にしたアルカリイオン水です。

◆500mL×24本 3,120円

(株)トミカ 富山市久方町3-18
TEL.076-433-5373 <http://www.tomika-jp.com>



黒部峡 入善海洋深層水仕込

入善町の日本海固有海洋深層水(脱塩水)を醸造用仕込水として使用しました。

◆(吟醸酒) 720mL 1,800円

林酒造場 朝日町境1608
TEL.0765-82-0384 <http://www.hayashisyuzo.com/>



地焼酎早月川

「剣岳」を源とする早月川の伏流水と滑川海洋深層水を使用した味わいのある麦風味の焼酎です。

◆1.8L 1,503円
◆900mL 802円
◆200mL 231円

北陸醱酵工業(株) 滑川市浜四ツ屋111-乙
TEL.076-475-0137 <http://www.hh-web.ftw.jp/>



地焼酎早月川

個性の異なる二種類の熟成麦焼酎をブレンドした早月川のプレミアム品。熟成したまろやかな味わいです。

◆Blue Bottle (720mL)
カートン入 1,202円
◆ほたるいか群遊海面
ぐいのみ付 クリアケース入 858円

北陸醱酵工業(株) 滑川市浜四ツ屋111-乙
TEL.076-475-0137 <http://www.hh-web.ftw.jp/>



北の大将(アルコール分25%)

蒸留を繰り返し透明に澄み切っている焼酎です。クセのないシンプルな味わいでどんな料理にも合う一品。

◆4L 2,912円
◆2.7L 1,983円
◆200mL 193円

北陸醱酵工業(株) 滑川市浜四ツ屋111-乙
TEL.076-475-0137 <http://www.hh-web.ftw.jp/>



Style Lab プレミアムDSW

マリンアクアリウム飼育用天然海水(海洋深層水)。海水魚や珊瑚の飼育に最適な天然海水です。

◆20L 1,800円(本体価格・送料別)

〈送料〉

・関東、信越、北陸、東海、近畿 850円
 ・東北、中国、四国 1,050円 ・九州 1,150円
 ・北海道 1,350円 ・沖縄 1,550円

※取水地より各地へ直送。

ユウ・アクアライフ 富山市大泉本町2-17-8
 TEL.076-423-7752 <http://www.you-aqua.com/>



1

コラム

深層水商品の県内お買い求めは？

◆富山



◆ととやま

〈営業時間〉10:00～20:00
 (繁忙期には営業時間の拡大有)
 〈定休日〉第3火曜日(不定休)

〒930-0002 富山市新富町1-2-3
 [CICビル1階]
 TEL.076-444-7137
<http://www.ikiiki-toyama.co.jp/>



◆とやまふるさとセンター

〈営業時間〉9:00～17:00
 〈定休日〉6月1日～3月19日の毎週
 火曜日(休日の場合は翌日)、年末年始

〒936-0021 滑川市中川原410
 [ほたるいかミュージアム内]
 TEL.076-475-8899
<http://www.furusato8899.jp/>

食

食 品

Foods

富山の美味しい食材に、
富山湾の深層水を使って、
こだわりの食品ができあがりました。

決して主役ではないけれど、
深層水によって食材はより美味しく生まれ変わります。
深層水を活用したこだわり食品を、ぜひお試しください。

(本カタログは税抜き価格表示となっております)



深層水入ほたるいか 塩辛

富山湾の海洋深層水を使ってとれたてのほたるいかを仕込みました。まろやかな味わいが特徴です。

- ◆沖漬(200g)
- ◆黒作り(180g)
- ◆醤油味(200g)
- ◆赤作り(180g)
- ◆わさび味(200g)

各1,000円

(株)あいば食品 入善町舟見718
TEL.0765-78-2200 <http://www.aiba-t.co.jp>



海煎堂 十割煎餅セット

厳選素材をぜいたくに使用し香ばしく素焼きにした、日本海の玉手箱「十割煎餅」のセットです。

- ◆白えび・甘えびセット
- ◆白えび・かにセット
- ◆かに・甘えびセット

(袋/各8枚入) 600円

(箱/各12枚入) 950円

(株)あいば食品 入善町舟見718
TEL.0765-78-2200 <http://www.aiba-t.co.jp>



海煎堂 十割煎餅

富山湾産の白えびを100%使用し、北海道産馬鈴薯でんぷんや富山湾産海洋深層水を生地に練りこみました。

- | | |
|--------------|------|
| ◆白えび(袋/18枚入) | 600円 |
| ◆かに(袋/16枚入) | 600円 |
| ◆白えび(箱/25枚入) | 950円 |
| ◆かに(箱/24枚入) | 950円 |

(株)あいば食品 入善町舟見718
TEL.0765-78-2200 <http://www.aiba-t.co.jp>



海洋深層水入りようかん

海洋深層水で素材の持つ風味を引き出し、ナチュラルな甘さと旨みが凝縮されたようかんができました。

- ◆塩
 - ◆ジャンボ西瓜
 - ◆福光干し柿
 - ◆栗
- 各400円

(株)あいば食品 入善町舟見718
TEL.0765-78-2200 <http://www.aiba-t.co.jp>



アサヒごっつおだし

天然の風味原料と富山湾の深層水使用。当社の独自製法が昔ながらの富山の味をつくり出しました。

- ◆1L×2 1,540円
- ◆500mL×2 920円
- ◆本格派つゆ(600mL×2) 1,300円

旭醤油味噌(株) 小矢部市水島863
TEL.0766-61-2014 <http://www.asahi-soyoyu.com/>



豚しゃぶの塩だしーメの半生麺入り

海洋深層水の塩で作った塩だしは、豚肉とレタスとの相性抜群! さっぱりとしていながら深みのある味わいです。

- ◆豚しゃぶの塩だしーメの半生麺入りー(2人前用) 648円

芋つる合同会社 富山市中央通り2-4-24
TEL.0120-129-962 <http://www.imotsuru.com/>



滑川 銀の塩<天日方式製塩>

火を使わず、太陽の熱と光でじっくり、ていねいに製塩しました。海と太陽の恵みをご賞味ください。

- ◆細粒(50g) 324円
- ◆細粒(100g) 602円
- ◆中粒(50g) 324円
- ◆中粒(100g) 602円
- ◆大粒(50g) 324円
- ◆大粒(100g) 602円

(株)WAVE滑川 滑川市中川原410
TEL.076-476-9300 <http://www.hotaruikamuseum.com>



滑川 銀の塩<平釜方式製塩>

海洋深層水を大きな釜で時間をかけてていねいに作りしました。海由来の深い味わいをお楽しみください。

- ◆60g 324円
- ◆120g 602円

(株)WAVE滑川 滑川市中川原410
TEL.076-476-9300 <http://www.hotaruikamuseum.com>



みりん干

焼いてあつあつをお召し上がりいただくとの
中に魚の風味とタレの甘味が広がります。

- ◆あじ(2枚)
- ◆いわし(2枚)
- ◆ししゃも(2枚)
- ◆きす(2枚)
- ◆さより(2枚)

各350円

(株)江政商店 氷見市北大町3-45
TEL.0766-72-2292 <http://www.himimasa.com/>



牡蠣のマリネ

オイル・スモーク・醤油の3種類ご用意。海洋
深層水でふっくらと仕上がリ、牡蠣の旨味
が凝縮されています。

- ◆牡蠣のオイルマリネ(冷凍保存) 1,500円
- ◆牡蠣のスモークマリネ(冷凍保存) 1,500円
- ◆牡蠣のスモーク醤油(冷凍保存) 1,500円

(株)海洋深層水かきセンター 入善牡蠣の星
下新川郡入善町下飯野249-3
TEL.0765-76-0911 <http://www.kakinohoshi.com/>



調味料海洋深層水配合

海洋深層水のミネラル成分によりまろやか
さがアップしました。使いやすい顆粒ス
ティック商品。

- ◆かつおだし(4g×12本) 150円
- ◆にぼしだし(4g×12本) 150円
- ◆こんぶだし(4g×12本) 150円
- ◆顆粒つゆの素 うどんおでなし(8g×8本) 200円
- ◆あさ漬の素 かつお・こんぶ・レモン風味(4g×8本)

各140円

かね七(株) 富山市水橋島等297
TEL.076-478-1111 <http://www.kane7.co.jp>



ほたるいか黄金煮 等

富山名産のほたるいか、白えび商品に海洋
深層水を配合。コクと旨みが引きたち、生臭
みも解消されました。

- ◆ほたるいか黄金煮(50g×2袋) 800円
- ◆富山名産の饗宴 1,200円
 - ・ほたるいか黄金煮(150g)
 - ・白えび甘酢煮(120g)
- ◆ほたるいか沖漬(220g) 1,000円

かね七(株) 富山市水橋島等297
TEL.076-478-1111 <http://www.kane7.co.jp>



ほたるいか沖漬 等

新鮮なほたるいかを独自のタレと深層水で仕込みました。沖漬はモンドセレクション金賞受賞商品です。

- ◆ほたるいか沖漬 (220g) 1,000円
- ◆ほたるいか黒作り (180g) 1,000円
- ◆ほたるいか塩辛 (180g) 1,000円
- ◆甘えびの塩辛 (190g) 1,100円
- ◆いかの黒作り (180g) 800円

(株)川村水産 滑川市三穂町1666
TEL.076-475-7058 <http://www.kawamurasuisan.jp/>



ほたるいか甘露煮 等

白えび・ほたるいかを富山湾深層水で仕込みました。ほたるいか沖漬はモンドセレクション金賞受賞です。

- ◆ほたるいか天日干 (70g) 600円
- ◆ほたるいか釜あげ甘酢漬 (200g) 1,000円
- ◆白えび釜あげ甘酢漬 (160g) 1,100円
- ◆白えび三味黒酢仕立て (160g) 1,100円
- ◆ほたるいか甘露煮 (160g) 1,000円

(株)川村水産 滑川市三穂町1666
TEL.076-475-7058 <http://www.kawamurasuisan.jp/>



キッチン吉祥塩

海洋深層水100%を原料としたまろやかで味わい深い海洋深層水塩。天然素材の味覚をご堪能ください。

- ◆150g 580円
- ◆70g 300円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



深層水パワーにがり水

ミネラルウォーター、煮物、酢の物など料理の隠し味、手作り豆腐など、毎日の生活でお役立てください。

- ◆190mL 3,000円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



かまぼこ

地元的新鲜な魚介類を使い、丹念に真心込めて練り上げました。

◆めぎすかまぼこ (150g)	352円
◆焼かまぼこ (150g)	352円
◆かますかまぼこ (150g)	352円
◆かすてらかまぼこ (150g)	352円
◆ながらもかまぼこ (150g)	639円
◆イカかまぼこ (150g)	445円

(有)三権商店 氷見市本町15-5
TEL.0766-72-0355 <http://www.sangon.co.jp/>



くんかま

全国蒲鉾品評会「栄誉大賞」・全国農林水産祭「天皇杯」受賞商品。燻製の風味とコリコリとした食感がくせになる逸品。

◆あわび入りくんかま (1個入)	1,297円
◆いかくんかま (1個入)	1,297円
◆チーズくんかま (150g)	769円
◆サラミくんかま (150g)	769円
◆かつおくんかま (150g)	741円

(有)三権商店 氷見市本町15-5
TEL.0766-72-0355 <http://www.sangon.co.jp/>



白エビのおすいもの

富山湾の恵み“白エビ”至高の味わい。お湯を注ぐだけの簡単調理で味わえる究極のお吸い物です。

◆3食箱入	600円
◆1食	200円

シラホフーズ(株) 富山市水橋中村468-1
TEL.076-479-9311 <http://www.siraho.jp>



日本海

海洋深層水を使用したこだわりの逸品。日本海の味が凝縮されています。

◆1本	370円
◆3本入	1,310円
◆5本入	2,100円
◆10本入	4,050円

(株)新湊かまぼこ 射水市海王町21
TEL.0766-84-8282 <http://www.shinkama.co.jp/>



白えびかまぼこ

白えびと深層水の味のハーモニー。白えびの香ばしさと深層水のうま味が重なり味わい深い味に仕上がりました。

- ◆2枚入 200円
- ◆2枚入×5袋 1,000円

(株)新湊かまぼこ 射水市海王町21
TEL.0766-84-8282 <http://www.shinkama.co.jp/>



白えびかまぼこ きらり

富山湾の宝石「白えび」を贅沢に使用したかまぼこです。濃厚な甘みと品のいい香りをぜひご賞味ください。

- ◆140g 450円

(株)新湊かまぼこ 射水市海王町21
TEL.0766-84-8282 <http://www.shinkama.co.jp/>



ハイカラロール(ベーコンチーズかまぼこ)

富山を代表する巻き蒲鉾。それをベーコンで巻き、中にチーズを細かく練り込み深層水のうま味もプラスした逸品です。

- ◆100g 370円

(株)新湊かまぼこ 射水市海王町21
TEL.0766-84-8282 <http://www.shinkama.co.jp/>



磯蒲

海洋深層水を練り込んだ食感のよいかまぼこにいろいろな魚介を乗せました。日本海の荒磯を思い浮かべる味わいです。

- ◆かに・えび・あなご・うに・紅鮭 各660円
- ◆3本入 2,180円
- ◆5本入 3,500円
- ◆10本入 6,900円

(株)新湊かまぼこ 射水市海王町21
TEL.0766-84-8282 <http://www.shinkama.co.jp/>



かまぼこチップス

かまぼこを手軽に食べられるように、かまぼこに富山県産米を加えチップスにしました。

◆プレーン	200円
◆白えび	200円
◆昆布	200円
◆ワサビ味	200円
◆マヨネーズ味	200円
◆3袋箱入	667円

(株)新湊かまぼこ 射水市海王町21
TEL.0766-84-8282 <http://www.shinkama.co.jp/>



海苔の旨煮

着色料・香料・保存料は全く使用していません。富山湾の深層水で炊き上げた当社一押し商品です。

◆海苔の旨煮	
・瓶入り(100g)	444円

(有)鈴香食品 射水市広上1180
TEL.0766-52-5550 <http://www.toyama-suzuka.jp/>



昆布巻 等

昆布は歯舞産の棹前昆布で脂ののった魚切身を巻き込み、煮汁に深層水を加えてじっくり炊きあげました。

◆昆布巻(約250~270g) (鯨・鮭・鱒・たら子/各1本)	1,000円
◆風味舌華 3本入 (鯨・鮭・鱒/各1本)	3,000円
◆風味舌華 5本入 (鱒2本、鯨・鮭・たら子/各1本)	5,000円

(有)鈴香食品 射水市広上1180
TEL.0766-52-5550 <http://www.toyama-suzuka.jp/>



越中富山『入善ブラウンラーメン』

濃厚な海老味噌スープと深層水使用の麺とのコラボレーション。富山のおみやげベストセレクション『知事賞』受賞商品。

◆お土産セット(3食入)	1,111円
◆2食袋セット(2食入)	602円
◆贈答用(6食入+入善の水2本)	2,315円

合同会社 善商 入善町入膳3609-15
TEL.0765-72-1988 <http://www.zensyou.com>



越中富山『入善レッドラーメン』

海洋深層水塩ベースのスープに、唐辛子が練り込まれた海洋深層水仕込み中太麺を合わせたピリ辛の新ご当地ラーメンです。

◆2食袋セット(2食入) 602円

合同会社 善商 入善町入膳3609-15
TEL.0765-72-1988 <http://www.zensyou.com>



黄金味噌(富山湾深層水仕込み)

厳選された素材と独自の製法で仕上げたこだわりの逸品。米糀たっぷりの「つづみそ」になっております。

◆1kg 780円
◆500g 390円

(株)高木商店 魚津市上口1-5-5
TEL.0765-22-0566 <http://takagimiso.com/>



富山郷土カレー詰め合わせ

富山県産の食材にこだわって富山湾海洋深層水でじっくり煮込みました。野菜は玉ねぎ・にんにくのみの本格カレーです。

◆富山郷土カレー詰め合わせ 3,334円
・氷見和牛カレー中辛(200g×2食)
・城端ふるさとポークカレー中辛(200g×2食)
・白えび・ほたるいかカレー中辛(200g×2食)

(株)タカズミ 高岡市二塚199-18
TEL.0766-63-4858 <http://www.takazmi.com>



富山郷土氷見和牛カレー

みどり豊かな大地の氷見で育った氷見黒毛和牛100%使用。富山県産の食材にこだわって作りました。

◆中辛 1食分(200g) 600円

(株)タカズミ 高岡市二塚199-18
TEL.0766-63-4858 <http://www.takazmi.com>



富山郷土城端ふるさとポークカレー

世界遺産五箇山合掌集落の麓 城端で育ったポークを赤ワインで二晩じっくりつけ込んだ逸品です。

◆中辛 1食分(200g) 500円

(株)タカズミ 高岡市二塚199-18
TEL.0766-63-4858 <http://www.takazmi.com>



富山郷土白えび・ほたるいかカレー

富山湾の宝石白えび・富山湾の神秘ほたるいかを深層水と一緒に煮込みました。富山を代表するシーフードカレー。

◆中辛 1食分(200g) 500円

(株)タカズミ 高岡市二塚199-18
TEL.0766-63-4858 <http://www.takazmi.com>



手わざ白えびうどん

富山湾海洋深層水塩「キッチン吉祥塩」を使用し、強いコシと喉越しの良さが特徴の風味豊かな逸品をご賞味下さい。

◆富山湾の宝石
手わざ白えびうどん(200g) 463円

(株)タカズミ 高岡市二塚199-18
TEL.0766-63-4858 <http://www.takazmi.com>



不思議の海富山湾 有磯せんべい

白エビ、ホタルイカ、紅ズワイガニ、ブリ、バイ貝など富山湾の海産物を深層水と一緒におせんべいに焼きつけました。

◆1枚×12袋 有磯せんべい(白・蚶) 780円
◆1枚×18袋 有磯せんべい 1,080円
◆1枚×30袋 有磯せんべい 1,800円
◆1枚×48袋 有磯せんべい 2,700円

(有)田中商店 富山市問屋町1丁目2-46
TEL.076-451-8066 <http://www.tanakaya123.com>



深層水仕込みハム・ウィンナー

深層水の原水と塩分を利用し、ハム・ウィンナーに加工しました。

- ◆ロースハム(135g)
- ◆ベーコン(153g)
- ◆オニオンウィンナー(180g) 各379円

桜井ハム(富山県畜産加工販売農業協同組合連合会)
黒部市岡410-1
TEL.0765-54-1222 <http://www.tam.ne.jp/kakouren/>



ぎんなん漬

南砺市で採れたぎんなんを深層水で茹であげ、塩麴・オリーブ・醤油麴に漬け込みました。

- ◆塩麴漬
- ◆オリーブ漬
- ◆醤油麴漬 各500円

土山建設(株) 南砺市土山50
TEL.0763-58-1219



海洋深層水 漬物

富山湾海洋深層水を使用し、まろやかな味付けのお漬物に仕上げました。

- ◆北陸極キムチ(200g) 300円
- ◆白菜切漬け(230g) 250円
- ◆国産パーモンドらっきょう(80g) 300円
- ◆白菜漬(250g) 250円
- ◆早漬大根(半割1本) 300円

菱富食品工業(株) 高岡市二塚205-8
TEL.0766-63-4750 <http://www.hishitomi.co.jp>



富山の味じまん ほたるいか粉づくり

富山湾特産のホタルイカを、平釜炊きのおいしい塩と深層水のミネラルを使用し仕込みました。

- ◆しょうゆ味(ビン詰/220g)
- ◆柑橘味(ビン詰/220g)
- ◆わさび味(ビン詰/220g)
- ◆黒つくり(ビン詰/180g) 各1,000円

フジ七食品工業(株) 富山市三郷27
TEL.076-478-2111 <http://www.fujishichi.com/>



立山杉の木樽醤油

蔵や樽を長年使い続けると、“蔵独特のおいしさ”を醸し出します。仕込み水に“海洋深層水”を使用！甘口タイプ。

◆1L

417円

マスイチ醸造(株) 富山市水橋北馬場121
TEL.076-478-0153 <http://masuichi.co.jp>



富山の豆のしょうゆ

地元富山の“艶麗大豆”、“海洋深層水”など厳選素材にこだわって作りました。一度食べたらクセになる美味しさです。

◆200mL

426円

マスイチ醸造(株) 富山市水橋北馬場121
TEL.076-478-0153 <http://masuichi.co.jp>



黒部の塩

成熟した富山湾海洋深層水から誕生した黒部の塩。まるやかな旨みが料理の味を生かします。

◆90g

350円

◆300g

1,000円

ムライ(株) 黒部市前沢186
TEL.0765-54-0607 <http://www.kurobe-murai.com/>



入善うま塩

良質な海洋深層水を使用した入善うま塩は、ミネラルなどの天然成分をバランスよく含んでいます。

◆90g

350円

◆300g

1,000円

◆1Kg

3,000円

◆テールソルト(塩挽き器付き)

500円

ムライ(株) 黒部市前沢186
TEL.0765-54-0607 <http://www.kurobe-murai.com/>



海命 にがり

富山湾海洋深層水から精製されたにがり。不足しがちなミネラルを効率よく補給することができます。

- ◆40mL 1,000円
- ◆100mL 2,000円

ムライ(株) 黒部市前沢186
TEL.0765-54-0607 <http://www.kurobe-murai.com/>



国産サラダ豆

水洗い不要で、そのままサラダに混ぜたり、スープや煮豆としてお使いいただけます。

- ◆国産サラダ豆(120g) 150円

ヤマサン食品工業(株) 射水市黒河3197
TEL.0766-56-4866 <http://www.yamasanfood.co.jp>



菜ごころ 富山県産大豆

富山県産大豆100%使用。水煮加工に海洋深層水を利用し、食品添加物を一切使用しない商品になりました。

- ◆120g 120円

ヤマサン食品工業(株) 射水市黒河3197
TEL.0766-56-4866 <http://www.yamasanfood.co.jp>



もちもち里芋

加工に富山湾の海洋深層水を使用。里芋特有の「もちもち感」をお楽しみください。

- ◆170g 250円

ヤマサン食品工業(株) 射水市黒河3197
TEL.0766-56-4866 <http://www.yamasanfood.co.jp>



海洋深層水 富山湾まんじゅう

まんじゅうに海洋深層水の原水を使うことにより砂糖を1/3に減らし、あっさり味のまんじゅうに仕上げました。

◆5ヶ入 650円
◆10ヶ入 1,300円

和洋菓子の店フジタ 魚津市新角川11-6-8
TEL.0765-22-0444



2

コラム

深層水商品の都内お買い求めは？

◆ 東京



◆富山県アンテナショップ「いきいき富山館」

〈営業時間〉10:00～19:00
年中無休(年末年始は除く)

〒100-0006
東京都千代田区有楽町2-10-1
[東京交通会館B1F]
TEL.03-3213-1244
<http://toyamakan.jp/>



◆富山県アンテナショップ「日本橋とやま館」

〈営業時間〉10:30～19:30
年中無休(年末年始は除く)

〒103-0022
東京都中央区日本橋室町1-2-6
[日本橋大栄ビル1F]
TEL.03-6262-2723
<http://toyamakan.jp/>

3

コラム

深層水はどこで分水しているの？

滑川海洋深層水分水施設アクアポケットや入善海洋深層水活用施設で、企業や一般の方に分水しています。

◆ 用途が広がる6種の深層水



滑川海洋深層水分水施設

アクアポケット



水深333mから深層水をくみ上げ、2種類の濃縮脱塩装置を使って6種類の海洋深層水をご提供します。

深層水を分水する供給ターミナルはもちろん、滑川海洋深層水を紹介する展示コーナーや研修室があります。



分水する深層水の種類

- | | | |
|-----------|-------------|-----------------|
| 1 原水(深層水) | 2 濃縮水(事業者用) | 3 高濃縮水 |
| 4 脱塩水 | 5 塩水(事業者用) | 6 ミネラル脱塩水(事業者用) |

〈開館時間〉9:00～17:00 〈休館日〉火曜日(休日の場合は翌日)、年末年始
〒936-0019 富山県滑川市坪川新31 TEL 076-476-9305/FAX 076-476-9306
<http://www.hotaruikamuseum.com/aquapocket>

◆ 海洋深層水にロマンを求めて



入善海洋深層水活用施設



水深384mから深層水をくみ上げ、原水、濃縮水、脱塩水の3種類をご提供します。

入善町の水産物や農産物を販売する「にゅうぜん浜マルシェ」や、入善海洋深層水を紹介する展示・体験コーナーがあります。



分水する深層水の種類

- | | | |
|-----------|-------|-------|
| 1 原水(深層水) | 2 濃縮水 | 3 脱塩水 |
|-----------|-------|-------|

〈開館時間〉9:00～17:00 〈休館日〉月曜日(休日の場合は翌日)、年末年始
〒939-0663 富山県下新川郡入善町下飯野251番地1 TEL 0765-76-9100/FAX 0765-76-9101
<https://www.town.nyuzen.toyama.jp/shinsosui>

4

コラム

家庭でも深層水が体験できる？

滑川市や入善町の海洋深層水分水施設では、濃縮脱塩装置により原水（深層水）、濃縮水、脱塩水に分けて分水しています。

それぞれの種類に応じた使用例をご紹介します。

原水

■ そのままの深層水をろ過してあります。

【塩分濃度：約3.4%／硬度：約6,300】

- 塩の代わりに利用できます。（浅漬け、煮物、パスタや野菜をゆでる時など）
- ご飯を炊くときに少量入れると、もちもちとした食感になります。（水4に対し深層水1が適量です。）
- 湯船に入れて入浴剤の代わりとして利用できます。（3リットルが適当です。）

【注意】塩分を含むので風呂釜等を傷める恐れがあります。



濃縮水

■ 原水を約1.5倍に濃縮し、紫外線殺菌してあります。

【塩分濃度：約5%／硬度：約9,500】

- 原水と同様の利用ができますが、使用量を少なめに。
- 塩分を必要とする料理（漬け物など）に向いています。



高濃縮水

■ 原水を約5倍に濃縮し、紫外線殺菌してあります。

【塩分濃度：約15%／硬度：約20,000】

- 少量で原水と同様の利用ができます。お好みにあわせて薄めてご使用ください。

脱塩水

■ 原水から塩分を99%以上除去し、紫外線殺菌してあります。

【塩分濃度：約0.01%～0.03%／硬度：15～20】

（ミネラルなど含有成分がほとんど除去された脱塩深層水）

- お茶やコーヒーを入れるのに適した水です。

【注意】深層水を分水施設から直接入手し、飲食に使用される場合は念のため使用前に5分間程度煮沸殺菌してください。



美.

コスメ・バスグッズ類

Bath & Cosme

バスタイムは、最高のリラクゼーションタイム。

海洋ミネラルを豊富に含む深層水は、
肌にうるおいを与え、新陳代謝を活発化させてくれます。

深層水を使ったバス商品は、
お疲れ気味の時にも贅沢気分を味わいたい時にも最適。
より美しく健やかな心身をお届けします。

(本カタログは税抜き価格表示となっております)



深海バスソルト入浴剤

深層水塩をベースに、海洋性コラーゲンなどの保湿成分を配合した入浴剤。滑川市のオリジナル深層水商品！

- | | |
|-------------------|------|
| ◆ほたるいか気分ボトル(420g) | 926円 |
| ◆タラソピア気分ボトル(420g) | 926円 |
| ◆富山気分ボトル(420g) | 926円 |
| ◆小袋(35g) | 93円 |

(株) WAVE滑川 滑川市中川原410
TEL.076-476-9300 <http://www.hotaruikamuseum.com>



海のうるおい藻

11種類の海藻成分と海洋深層水(保湿成分)配合。「芯からうるおい、つやあふれる手触りなめらかな髪」へ。

- ◆シャンプー
- ◆コンディショナー
- ◆リンスインシャンプー

すべてオープン価格

クラシエホームプロダクツ(株)
東京都港区海岸3-20-20 ヨコソーレインボータワー3階
TEL.03-5446-3210 <http://www.kracie.co.jp>



海のものごと

海に浸かっている時の開放感。天然塩を配合し「心地よさ」を求めた新感覚の入浴剤です。

- | | |
|-----------------|--------|
| ◆ソルト分包(35g) | 140円 |
| ◆ソルト小箱(35g×3包入) | 400円 |
| ◆リキッドボトル(400mL) | 1,500円 |
| ◆ソルトボトル(630g) | 1,500円 |

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



アビス

富山の海洋深層水と海洋保湿成分でお肌しっとりすべすべ感が満喫できます。

- | | |
|----------------|--------|
| ◆化粧石鹸(100g) | 500円 |
| ◆ボディソープ(500mL) | 1,000円 |
| ◆バスソルト(35g×4包) | 500円 |

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



モイスタチャープロフェッショナルフォーミュラ

皮膚科医師との共同開発で生まれた、肌にやさしいボディケア化粧品シリーズです。

- ◆うるおい化粧水(150mL) 2,400円
- ◆うるおいバスソルト(1,000g) 3,800円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333058 <http://www.goshu.co.jp>



ネロラほっこりローション

無添加の肌にやさしい化粧水。女性に人気のエッセンシャルオイル、ネロリ油の香り成分により癒されます。

- ◆150mL 6,000円

はなはな 富山市五幅末広町1010
TEL.076-445-1277 <http://www.hana-skincare.jp>



美容液

ミネラル成分をたっぷり含んだ海洋深層水のジェルがお肌にすばやく浸透し、潤いと張りを与えます。

- ◆ローズ水配合(120mL)
 - ◆どくだみエキス配合(120mL)
- 各1,300円

ムライ(株) 黒部市前沢186
TEL.0765-54-0607 <http://www.kurobe-murai.com/>



ヴォーニュトリートメントリペアミスト

紫外線やドライヤーの熱など、日中のダメージから髪を守ります。髪のコからうるおいを補給し、しっとりなめらかな髪へ。

- ◆トリートメントリペアミスト 1,800円
- ◆トリートメントリペアミスト(レフィル) 1,500円

(株)カネボウ化粧品 東京都中央区日本橋茅場町1-14-10
TEL.03-6745-3557 <http://www.lissage.jp>

5

コラム

水深333mの リラゼーション空間はどこですか？

滑川沖水深333mで取水される深層水を利用したタラソテラピー（海洋療法）が体験できる施設です。「ダイナミックゾーン」では海洋深層水をふんだんに使用した各種ジャグジーや歩行浴がお楽しみいただけます。

深層水体験施設

タラソピア



〈入館料〉850円（ダイナミックゾーン）

〈営業時間〉

■月・木・土・日曜日 10時～17時（最終入館時間16時）

■水・金曜日 10時～19時（最終入館時間18時）

〈休館日〉火曜日（祝日の場合翌水曜日）、年末年始、
1月最終月曜日から3日間、6月最終月曜日から4日間

〒936-0021

富山県滑川市中川原410

TEL 076-476-9303

<http://www.thalassopia.com>



富山湾

見どころお買い

富山湾の周辺には海の幸を堪能できる施設や
富山湾の絶景・神秘を体験できる施設がた
そんな「富山湾の恵み」に触れて



① 海越しに望む立山連峰

海越しに見える3,000メートル級の山々のパノラマ絶景ポイント



② ひみ番屋街

海の幸、氷見うどん、氷見牛など特産物が盛りたくさん



④ 夢テラス海王 (新湊かまぼこ)

かまぼこ製造ラインも見学できる深層水蒲鉾の直売店



③ 国立公園 雨晴海岸

浜から眺める岩礁、海越しに見える立山連峰は息を呑む美しさ



⑤ 海王丸パーク・新湊大橋

人々が集うベイエリア。帆をはる海王丸は見ごたえたっぷり



⑥ 新湊きつと市場

シロエビ、ベニズワイガニなど海の幸をたっぷり堪能

物マップ

くさん。
みませんか？



7 入善牡蠣ノ星

隣接する浄化センターより「きときとな牡蠣」が毎日入荷しており、生牡蠣は一年中お楽しみいただけます。



8 ほたるいかミュージアム

富山湾の神秘が学べ、ホタルイカ発光ショーは必見！



10 しんきろうロード

蜃気楼の見える県内でも有数の海沿いドライブコース



13 魚の駅「生地」

黒部漁港の新鮮な魚や水産加工品、浜焼きを堪能



9 ウェーブパークなめりかわ

深層水のソフトクリーム、多彩な商品を楽しめる道の駅



12 宮崎・境海岸(ヒスイ海岸)

ヒスイの原石が打ち上がる東西約4kmの美しい海岸



11 海の駅 蜃気楼

蜃気楼展望スポットにあり、魚津の旬の魚や味覚を満喫



富山県深層水協議会
(富山県商工労働部商工企画課内)

〒930-8501 富山県富山市新総曲輪1-7

TEL.076-444-3245 FAX.076-444-4401 URL <http://www.t-deepsea.jp>

平成29年11月