



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、令和元年10月には日本初となる「世界で最も美しい湾クラブ」世界総会が富山県で開催され、世界15の国と地域から過去最多となる33湾、約130名の方々に参加いただき、富山湾の美しさや環境保全の取組みに対し、高い評価をいただきました。

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・ハロン湾など、世界の名だたる湾が加盟し、湾を活用した観光振興と資源の保全を目的に活動しています。

Contents

- 富山湾の恵みと魅力 1 ~ 2
- 深層水商品カタログ
 - ・水 Water & Alcohol 3 ~ 6
 - ・食 Foods 7 ~ 20
 - ・美 Beauty & Bath 21 ~ 26
- 見どころお買い物マップ 27 ~ 28

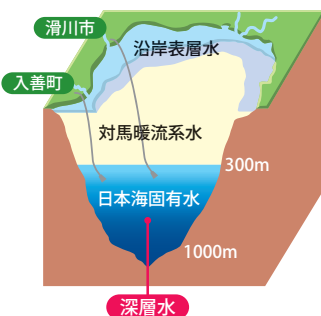
富山湾 海洋深層水

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。

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）

富栄養性

太陽光線が届かない深さなので、光合成が行われず栄養塩が消費されません。そのため、表層水に比べ、窒素やリンなどの栄養塩（植物プランクトンの栄養源）が豊富に含まれます。また、ミネラルのバランスもよいです。

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。



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込み価格表示となっております)

※最新価格は表示価格と異なる場合がございますので、詳細は各販売元にお問い合わせください。



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

100円

◆500mL

150円

いなば農業協同組合
小矢部市今石動町2-11-12 TEL.0120-67-5678
<http://www.ja-inaba.or.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め。

◆500mL×24本

3,369円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333-058
<https://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

4,147円

◆2L×6本

4,536円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333-058
<https://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

3,369円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333-058
<https://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 4,665円
◆2L×6本 3,693円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333-058
<https://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、ギャバを含む発芽六条大麦・柿・海洋深層水を加えた、自然派のブレンド茶。

◆500mL 248円

総合カレッジSEO 砺波市出町中央6-9
TEL.0763-32-1371
<https://seo-school.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 2,200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 1,683円
◆900mL 906円
◆200mL 258円

北陸醸酵工業(株) 滑川市浜四ツ屋111-乙
TEL.076-475-0137
<https://ginsenya.base.shop>





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	1,357円
◆ほたるいか群遊海面	
ぐいのみ付 クリアケース入	968円

北陸醗酵工業(株) 滑川市浜四ツ屋111-乙
TEL.076-475-0137
<https://ginsenya.base.shop>



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	3,324円
◆2.7L	2,263円
◆200mL	216円

北陸醗酵工業(株) 滑川市浜四ツ屋111-乙
TEL.076-475-0137
<https://ginsenya.base.shop>



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	1,980円(本体価格・送料別)
------	------------------

〈送料〉

・関東、信越、北陸、東海、近畿	1,661円
・東北、中国、四国	1,771円
・北海道	2,266円
・沖縄	2,387円

※取水地より各地へ直送。

ユウ・アクアライフ 富山市塚原141-2
TEL.076-423-7752
<https://you-aqua.com/>



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。

(本カタログは税込み価格表示となっております)

※最新価格は表示価格と異なる場合がございますので、詳細は各販売元にお問い合わせください。



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) 各1,080円
- ◆黒作り(180g)

(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 白えび十割煎餅

富山湾産白えびだけを使用し、ミネラル豊富な日本海の海洋深層水とともに独自の製法で素焼きにしました。

- ◆6枚・箱入り 378円
- ◆15枚・袋入り 691円
- ◆18枚・箱入り 864円
- ◆24枚・箱入り 1,080円
- ◆36枚・箱入り 1,620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

白えび十割煎餅、甘えび十割煎餅、かに十割煎餅を各種セットにした商品もございます。ご贈答に最適です。

- ◆甘えび 6枚・箱入り 378円
- ◆かに 6枚・箱入り 378円
- ◆白えび・甘えびセット 15枚・袋入り 691円
- ◆白えび・かにセット 12枚・箱入り 702円
- ◆3種類セット 18枚・箱入り 864円
- ◆3種類セット 36枚・箱入り 1,620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
- ◆福光干し柿
- ◆栗 各432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	1,663円
◆500mL	453円
◆本格派つゆ (600mL×2)	1,404円

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



豚しゃぶの塩だし

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。

◆瓶 295mL	1,404円
◆箱入 100g	500円
◆メの半生麺入り (2人前用)	700円

芋つる合同会社
富山市桜木町9-21 第二サンナインプラザ1F
TEL.0120-129-962 <https://www.imotsuru.com/>



深層水384 シャリシャリ仕立てかき氷

富山湾海洋深層水原水を独自の製法でくせの無い自然な甘みとさわやかなあと味をだしています。氷と蜜がそれぞれにつぶ状になっており独特な触感です。

◆150g	351円
-------	------

芋つる合同会社
富山市桜木町9-21 第二サンナインプラザ1F
TEL.0120-129-962 <https://www.imotsuru.com/>



みりん干

焼いてあつあつをお召し上がりいただくと口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432円

(株)江政商店 氷見市北大町3-45
TEL.0766-72-2292
<http://himiemasa.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) 162円
- ◆にぼしだし (4g×12本) 162円
- ◆こんぶだし (4g×12本) 162円
- ◆あさ漬の素 かつお・こんぶ・旨辛風味 (4g×8本) 各151円

かね七(株) 富山市水橋島等297
TEL.076-478-1111
<https://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。

- ◆富山名産の饗宴 1,296円
 - ・ほたるいか黄金煮 (150g)
 - ・白えび甘酢漬 (120g)
- ◆ほたるいか沖漬 (220g) 1,080円

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



ほたるいか黒作り 等

独自の調味液と富山湾海洋深層水で仕込んだ逸品です。「プレミアムいかの黒作り」は東京都知事賞、「ほたるいか黒作り」はとやま特産品サミットにて金賞受賞商品です。

- ◆ほたるいか黒作り (180g) 1,080円
- ◆ほたるいか塩辛 (180g) 1,080円
- ◆プレミアムいかの黒作り (180g) 1,404円
- ◆甘えびの塩辛 (190g) 1,404円

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



ほたるいか沖漬け 等

ほたるいか沖漬はモンドセレクション金賞受賞、プレミアムほたるいか沖漬けは農林水産大臣賞受賞です。

- ◆ほたるいか沖漬 (210g) 1,080円
- ◆プレミアムほたるいか沖漬 (210g) 1,404円

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





ほたるいか釜あげ甘酢漬 等

ほたるいか・白えびを富山湾海洋深層水で仕込みました。白えび三昧黒酢仕立ては農林水産大臣賞受賞、ほたるいか釜あげ甘酢漬は水産庁長官賞受賞です。

- ◆ほたるいか釜あげ甘酢漬(160g) 1,296円
- ◆白えび釜あげ甘酢漬(160g) 1,296円
- ◆白えび三昧黒酢仕立て(160g) 1,296円

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



ほたるいか天日干し 等

富山湾海洋深層水で仕込んだほたるいかは、まろやかな旨味が凝縮されています。

- ◆ほたるいか天日干し(50g) 702円
- ◆ほたるいか素干し(20g) 702円

(株)川村水産 滑川市三穂町1666
TEL.076-475-7058
<https://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。

- ◆100g 540円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333-058
<https://www.goshu.co.jp>



かまぼこ

地元の新鮮な魚介類を使い、丹念に真心込めて練り上げました。

- ◆めざしかまぼこ(150g) 410円
- ◆焼かまぼこ(150g) 410円
- ◆かますかまぼこ(150g) 410円
- ◆かすてらかまぼこ(150g) 410円
- ◆ながらもかまぼこ(150g) 745円
- ◆イカかまぼこ(150g) 518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)	1,512円
◆いかくんかま (1個入)	1,512円
◆チーズくんかま (150g)	918円
◆サラミくんかま (150g)	918円
◆かつおくんかま (150g)	864円

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



のりのに

富山県産片口イワシでダシをとり香り一番と評される生海苔をじっくりと炊き上げました。ご飯のおともに。

◆のりのに (100g)	540円
--------------	------

(有)鈴香食品 射水市広上1180
TEL.0766-52-5550
<https://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・鰯・たら子/各1本)	1,080円
◆風味舌華 3本入 (鯨・鮭・鰯/各1本)	3,240円
◆風味舌華 5本入 (鰯2本、鯨・鮭・たら子/各1本)	5,400円

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



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「つぶみそ」になっております。

◆1kg	842円
◆500g	421円

(株)高木商店 魚津市上口1-5-31
TEL.0765-22-0566
<http://takagimiso.com/>





富山郷土氷見和牛カレー

青い海と緑豊かな大地の氷見で育った氷見和牛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)

648円

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



富山郷土とやまポークカレー

富山の豊かな自然で育ったとやまポークを赤ワインにじっくりつけこみ、よりやわらかく風味豊かに仕上げました。

◆中辛 1食分(200g)

540円

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



富山郷土白えびカレー

「富山湾の宝石」と称される希少な白えび。地元から愛される芳醇な海の幸をお楽しみください。

◆中辛 1食分(200g)

540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有磯せんべいに焼きつけました。

- ◆1枚×12袋 有磯せんべい(白・蚬) 972円
- ◆1枚×18袋 有磯せんべい 1,350円
- ◆1枚×30袋 有磯せんべい 2,160円
- ◆1枚×48袋 有磯せんべい 3,240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>





富山の味じまん ほたるいか粹づくり

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)
- ◆黒づくり(ビン詰／180g) 各1,080円

(株)トミチフーズ 富山市水橋金尾新140-16
TEL.076-478-2111



健好の塩

滑川の海洋深層水を使用し、天日製法にて製造しています。にがみ、甘味を感じられる塩となっています。

- ◆健好の塩(小粒・中粒・大粒、100g) 540円
- ◆健好の塩(小粒・中粒・大粒、500g) 2,160円
- ◆健好の塩(小粒・中粒・大粒、1kg) 3,240円
- ◆健好の塩 卓上タイプ(小粒、80g) 540円

滑川市観光課 滑川市寺家町104
TEL.076-475-2111



三里浜産 三年子らっきょう

富山湾海洋深層水を使用し、まろやかな味付けのらっきょう甘酢漬に仕上げました。

- ◆三里浜産 三年子らっきょう ビリ辛味(80g) 386円
- ◆三里浜産 三年子らっきょう ゆず味(80g) 386円

菱富食品工業(株) 高岡市二塚205-8
TEL.0766-63-4750
<https://www.hishitomi.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 702円
- ◆10ヶ入 1,404円

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



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

450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。一度食べたらくせになる美味しさです。

◆200mL

460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。まろやかな旨みが料理の味を生かします。

◆90g

400円

◆300g

1,134円

◆1kg

3,402円

◆テーブルソルト(塩挽き器付き)

594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

400円

◆300g

1,134円

◆1kg

3,402円

◆テーブルソルト(塩挽き器付き)

594円

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





うまみ丸ごとと野菜 国産五目豆の具

下処理のいらない「国産大豆・国産野菜ミックス」です。五目豆や炊き込みご飯としてお使いいただけます。

◆300g

321円

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



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)

162円

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



素材を楽しむおつまみ 枝豆

手軽にそのまま食べられます。やさしい塩味で素材本来の美味しさをお楽しみいただけます。

◆60g

138円

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



素材を楽しむおつまみ 落花生

手軽にそのまま食べられます。ゆで落花生のようなコリコリとした食感をお楽しみいただけます。

◆70g

138円

ヤマサン食品工業(株) 射水市黒河3197
TEL.0766-56-4866
<https://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

129円

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



菜ごころ 北海道産小豆

水煮加工に富山湾の海洋深層水を使用した商品(無加糖)です。お好みの味付け、甘さで調理ができます。

◆160g

213円

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



菜ごころ 北海道産黒豆

水煮加工に富山湾の海洋深層水を使用。煮豆やおこわ、お菓子作りなどにお使いいただけます。

◆140g

267円

ヤマサン食品工業(株) 射水市黒河3197
TEL.0766-56-4866
<https://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

270円

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



1

コラム

深層水商品のお買い求めは？

◆ 富 山



◆ととやま

〈営業時間〉10:00～20:00

〈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

<https://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

<https://hotaruikamuseum.com>

◆ 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

<https://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

<https://toyamakan.jp/>

深層水商品が味わえる飲食店はあるの？



◆しゃぶしゃぶ 芋つる

富山湾海洋深層水の塩と、北アルプス立山の天然水で作ったこだわりのだしを使用したしゃぶしゃぶが味わえます。素材やだしにこだわったお料理をおくつろぎの空間で。

〒930-0082 富山市桜木町9-21

第2サンナインプラザ1F

TEL.076-442-0038

<https://www.imotsuru.com/>

定休日：日曜、祝日

営業時間：18:00～0:00

●主なメニュー

コース料理（飲み放題付）1人前 6,600円～

鹿児島県産 黒豚しゃぶしゃぶ1人前 2,530円

富山県産 立山ボークしゃぶしゃぶ1人前

2,200円



◆入善 牡蠣ノ星

海洋深層水仕込みの新鮮な牡蠣をご堪能下さい。

店内の深層水かけ流し水槽から取り出しご提供する、新鮮な焼き牡蠣や蒸し牡蠣、生牡蠣がオススメです。特許を取得した画期的な浄化方法で牡蠣をキレイに、そして美味しく、安全に仕上げました。

〒939-0663 富山県下新川郡入善町下飯野251-1

深層水パーク内

TEL.0765-76-0065

<https://www.kakinohoshi.com/nyuzen/restaurant.php>

定休日：無休（年末年始要確認）

営業時間：

平日：11:00～17:00 (L.O. 16:00)

土日祝：10:00～20:00 (L.O. 19:00)

●主なメニュー

牡蠣ノ星セット

3,800円

焼牡蠣6個盛り合わせ

1,600円

店内60席



◆みちcafé wave

人気の深層水コーヒーをはじめドリンク類は深層水を使用。原水を隠し味にした「つべつべ塩ソフト」もおすすめです。

〒936-0021 富山県滑川市中川原410
道の駅ウェーブパークなめりかわ内
TEL.076-476-9300 (ほたるいかミュージアム)
<https://hotaruikamuseum.com/cafe>

定休日: ①3月1日～3月19日
火曜日 (祝日の場合は翌水曜日)
②6月1日～11月30日
火曜日 (祝日の場合は翌水曜日)
③12月1日～2月28日
前月の最終週までに確定します。ホームページで、ご確認願います。

営業時間: 10:00～16:00

●主なメニュー(イートインの場合)

深層水コーヒー	260円
深層水コーヒーゼリーパフェ	620円
つべつべ塩ソフト	350円
深層水かき氷 (季節限定)	410円

深層水を利用した料理も
たくさんあるんだ！
とってもおいしそうだね☆

富山県深層水協議会マスコットキャラクター
「深海ビクちゃん」

富山湾の海洋深層水が取水される水深300m近くに生息する深海魚「ザラビクニン」がモデルになっています。



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。

(本カタログは税込み価格表示となっております)

※最新価格は表示価格と異なる場合がございますので、詳細は各販売元にお問い合わせください。



湯楽気 潤い物語

上質な富山県産ハトムギのヌカより抽出した「ハトムギヌカ油」を使用した浴用化粧品です。

- ◆ユズ・ヒノキ・カモミール 各1包 110円
- ◆ユズ・ヒノキ・カモミール 各5包入り 550円
- ◆15包入りギフトセット(5包×3種) 1,650円

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



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) 1,100円
- ◆タラソピア気分ボトル(420g) 1,100円
- ◆富山気分ボトル(420g) 1,100円
- ◆小袋(35g) 110円

(株)WAVE滑川 滑川市中川原410
TEL.076-476-9300
<https://hotaruikamuseum.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。髪の芯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 1,980円
- ◆トリートメントリペアミスト(レフィル) 1,650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.03-6745-3043 <https://www.lissage.jp>



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。海から生まれたミネラルの恵みで、すこやかな髪へ。

- ◆うるおいケアシャンプー
- ◆うるおいケアコンディショナー
- ◆うるおいケア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7階
TEL.0120-540-712
<https://www.kracie.co.jp/khp/umiuru>





海物語

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) 154円
- ◆ソルト小箱 (35g×3包入) 440円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333-058
<https://www.goshu.co.jp>



モイश्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) 2,640円
- ◆うるおいバスソルト (1,000g) 4,180円

五洲薬品(株) 富山市花園町1-1-5
TEL.0120-333-058
<https://www.goshu.co.jp>



ISM モイश्チャライジングセイバー クリーム

ミネラルを豊富に含んだ海洋深層水と5種の植物エキ스가素早く浸透し、キメの整ったしっとり肌へ。

- ◆ISM モイश्チャライジングセイバー クリーム (80g) 2,420円

(株) ジュン・コスメティック
東京都台東区柳橋2-4-2 TEL.03-3863-2865
<https://www.juncosme.com>



ディープシーシリーズ

海洋深層水や海藻エキス、スクワランなどの天然保湿成分を贅沢に配合。透明感あふれるみずみずしい肌へ。

- ◆ディープシー ローション(乾燥肌) (200mL) 1,320円
- ◆ディープシー ミルキローション(乳液) (200mL) 1,320円

(株) ジュン・コスメティック
東京都台東区柳橋2-4-2 TEL.03-3863-2865
<https://www.juncosme.com>





ナチュラルハーブシリーズ

海洋深層水とハーブを独自にブレンドしたシリーズ。豊かな潤いを与え、しなやかなまとまりのある髪へ。

- ◆ナチュラルハーブ シャンプー-SW (1,000mL) 1,408円
- ◆ナチュラルハーブ トリートメント-ML (1,000mL) 1,408円
- ◆ナチュラルハーブ シャンプー-RH (1,000mL) 1,408円
- ◆ナチュラルハーブ ヘアパック-RH (800g) 1,408円

(株) ジュン・コスメティク
東京都台東区柳橋2-4-2 TEL.03-3863-2865
<https://www.juncosme.com>



へちまクリーム

へちま葉エキスと深層水が肌荒れ・乾燥から大切なお肌を守ります。顔、手、全身、赤ちゃんのお肌にも。

- ◆100g 3,960円

(有) へちま産業 射水市中野633
TEL.0120-5454-87



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1,430円

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



LALAHONEY ブラウンコスメシリーズ

富山の深層水をはじめ、富山県産蜂蜜・常願寺川の清水など、自然の恵みを活かしたご当地コスメです。

- ◆LALAHONEY はちみつ石鹸 (90g) 1,980円
- ◆LALAHONEY グリーン&レモン石鹸 (90g) 1,980円
- ◆LALAHONEY ピンクフラワー石鹸 (90g) 1,980円
- ◆LALAHONEY ラベンダー石鹸 (90g) 1,980円
- ◆LALAHONEY シャンプーバー (90g) 1,980円
- ◆LALAHONEY リンス (400ml) 1,980円
- ◆LALAHONEY はちみつ化粧水 (150ml) 2,200円
- ◆LALAHONEY ボディスプレー (50ml) 880円

(株) やぶうち商会
富山市水橋金尾新140番地13
TEL.076-478-5555 <https://lalahoney.jp/>



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5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5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 高濃縮水 | 3 脱塩水 |
| 4 塩水（事業者用） | 5 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
<https://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
<https://www.town.nyuzen.toyama.jp/gyosei/soshiki/kirakira/2/4/1637.html>

4

コラム

水深333mの リク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



〈入館料〉870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

<https://hotaruikamuseum.com/thalassopia>



5

コラム

富山の深層水について 分かりやすく教えてほしい！

◆ 富山の深層水PR動画

富山県深層水協議会では、富山の深層水の魅力を広くPRするためのPR動画を作成しました。

富山の深層水の特徴や、その特徴を活かした活用方法など、美しい映像とともにわかりやすく紹介しています。



富山の深層水
PR動画はこちら

どのような仕組みで
海洋深層水が
できるのでしょうか？



日本海が、日本列島とユーラシア大陸に囲まれており、外へ通じる海峡の水深が浅いために

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
物が盛りだくさん



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

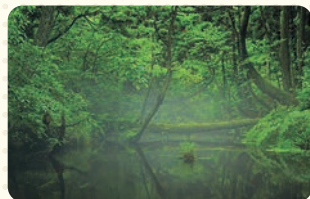


⑥ 新湊きつと市場

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 杉沢の沢スギ

全国でも珍しい平地の湧水地に生育する自然林。国の天然記念物に指定されています。



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！



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



10 しんきろうロード

蟹気楼の見える県内でも有数の海沿いドライブコース



11 海の駅 蟹気楼

蟹気楼展望スポットにあり、魚津の旬の魚や味覚を満喫



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



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



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 <https://t-deepsea.jp>

令和4年10月