

魚津 うまいもんフェア2021

9月

11日

土曜日

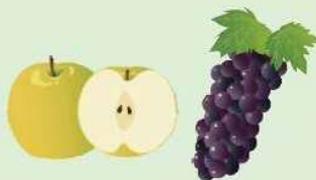
12日

日曜日



太陽の恵みたっぷり 魚津夏果樹キャンペーン

県内最大の栽培面積をほこる西布施ぶどう。既存の品種や、新品種の栽培にも力をいれており、バラエティー豊かで、直売所でしか買えない品種もあります！農家さんがこだわりを持って育てた自信のひと房をぜひ味わってください！



11月

27日

土曜日

28日

日曜日



植栽100年の歴史あり 幻の魚津完熟りんごキャンペーン

魚津りんごの美味しさの大きな理由のひとつは気候環境。生産地としては比較的南に位置する魚津は、東北などのりんご産地に比べるとおよそ4週間分も長く樹上で育ちます。

主力のフジは雪が降る間際まで樹上でお日様を浴びて収穫されるものも。だから蜜のたっぷり入った完熟りんごに出会える確率が高い！一度食べれば芳醇な味の虜です！

各農家さんのご自宅の庭先で販売するのが魚津の「庭先販売」スタイル。ぜひいろんな農家さんのこだわったりんごを味わってみてくださいね！



3月

19日

土曜日

20日

日曜日

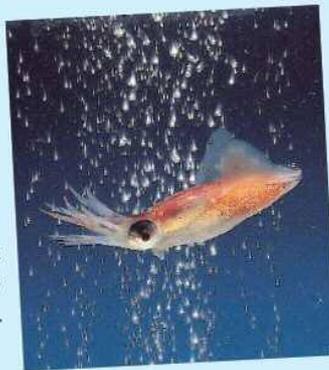


魚津に煌めく海の幸 「ホタルイカ」キャンペーン

富山では3月1日の解禁から5~6月頃が猟期のホタルイカ。普段は富山湾の深海で暮らし、春になると水面近くへと産卵のために上がってきます。

神秘的なブルーに光る姿は春の風物詩として有名ですが、富山では春の味覚としても待ち遠しい存在です。富山湾では港から漁場までが近いので、新鮮なホタルイカが水揚げされます。

釜茹でに酢味噌を付けていただくのが家庭では定番ですが、刺身やフライ、パスタなど様々な料理ジャンルで身近に食されています。(シーズン中は市内スーパーなどで購入可能)



まるまるひがしほん 東日本連携センター

〒930-0846 埼玉県さいたま市大宮区大門町1-6-1 1F/2F

TEL 048-856-9111 FAX 048-856-9108