

魚津 うまいもんフェア2021

太陽の恵みたっぷり魚津秋果樹キャンペーン



りんご好きが絶賛!
魚津りんごを一度
食べてみて!

ワンポイント



- どの農家さんも共通して全国発送OK、シーズン中無休、営業時間はあつてないようなもの、そして人があつたかいです!
- 価格はだいたい1000円前後の袋詰めが店頭に並んでいますが、ご希望にも応じてくれます。
- 生産量の少ない小さな農家さんでは、すぐに売り切れてしまう場合もありますのでご理解ください。
- 魚津の果樹は販売農家全員がエコファーマー認定を取得!安心、安全な果樹栽培に取り組んでいます!
- 農家さんとの会話や、時にはオマケが嬉しい対面販売です!



まるまるひがしにほん 東日本連携センター

〒330-0846 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

魚津駅前観光案内所

〒937-0067 魚津市釈迦堂1-1-2

TEL 0765-22-2244 FAX 0765-22-2444

魚津市観光協会

〒937-0067 富山県魚津市釈迦堂1-12-18

魚津商工会議所ビル4F

TEL 0765-22-1200 FAX 0765-23-0120



←魚津市観光協会
公式HP



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

樹上で完熟させたぶどうと丹精込めて育てた梨をお届け!
農家さんがこだわりを持って育てた自信のひと房&ひと玉をぜひ味わってください。
魚津の夏果樹を好きになっていただけること間違いなしです!



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。

主力の富士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月頃が獺期のホタルイカ。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