

魚津でカニづくし!



贅沢旅

魚津

紅ズワイガニの宝庫

かに籠漁発祥の地・魚津に面した富山湾は水深千二百メートル以上の「天然のいけす」日本随一の紅ズワイガニの水揚げ量を誇る本場でしあわせの味をご堪能ください

紅ズワイガニの季節到来

9月
▼
5月



魚津のかにを楽しむ宿泊施設

癒しの空間でくつろぎながら紅ズワイガニを愉みたい方に
おすすめの大満足のカニプランがセットになった宿泊施設を紹介します

個室でタグ付活き蟹プランやずわい蟹姿付プラン



にっぽんの温泉100選に選ばれた温泉通におすすめしたい源泉掛け流しの宿「金太郎温泉」。硫黄泉と食塩泉が混合している日本国内でも珍しい泉質が自慢です。個室でタグ付活き蟹を好みの食べ方で愉しむ贅沢会席プランや、季節の食材中心の会席コースにずわい蟹が付いたずわい蟹姿付プランで魚津の蟹を思う存分堪能できます。

北陸 富山 日本の名湯 金太郎温泉
電話 0765-24-1220
住所 富山県魚津市天神野新6000
<https://www.kintarouonsen.co.jp/>

プランへ▶



- ①【本ずわい蟹2.5杯!】冬の富山の味覚♪
- ②【二人で本ずわい蟹3杯!】一人1.5杯



魚津漁港から15分ほどの山あいにある北山鉱泉の安らぎの一軒宿「元祖仁右衛門家」。館内に生けすがあり調理する直前まで蟹を生かしています。蟹刺し&蟹洗い、蟹みそ甲羅炭火焼、蟹姿蒸し、蟹鍋、蟹天ぷら、締め蟹雑炊など、新鮮な富山湾の本ずわい蟹を蟹尽くしコースでたっぷり堪能できます。

北山鉱泉 子宝の湯宿 元祖仁右衛門家
電話 0765-33-9222
住所 富山県魚津市北山702
<https://www.niemonya.com/>

プランへ▶



【和と洋のマリアージュいけがみ流会席一紅極一】
頬おちる濃厚さ 富山湾の女王
「紅ズワイガニ」コース《ベストレート》

知る人ぞ知る隠れ家的な宿でゆっくりくつろぎたい方におすすめしたい全6室の和モダンオーベルジュ「いけがみ」。くつろぎと安眠を追求した美しく清潔な空間で何もしない贅沢と、日常を忘れる瞬間を味わえます。富山湾の本ずわい蟹や海の幸を贅沢に使い美を表現したいけがみ流会席は、食の宝石と呼ぶにふさわしい珠玉の料理です。

お宿いけがみ
電話 0765-33-9321
住所 富山県魚津市北山684
<https://ikegamiryokan.jp/>

プランへ▶



詳しい観光ガイドは
特設ホームページへ

<https://uozu-kanko.jp/special/kani-trip/>



魚津でカニづくし!
蟹フルコース贅沢旅

魚津市内観光に関するお問い合わせ

魚津駅 電話 0765-22-2244
観光案内所 住所 富山県魚津市釈迦堂1-1
営業 9:00~18:00(年中無休 ※年末年始を除く)

その他のお問い合わせ

魚津市 電話 0765-23-1025
商工観光課 住所 富山県魚津市釈迦堂1-10-1 魚津市役所
営業 8:30~17:15(土日祝日、年末年始を除く)



映像を見る

かに料理を耳でも
お楽しみいただけます



魚津のかにを 味わえるお店

魚津の紅ズワイガニは
こちらに掲載している飲食店で
提供しています。
紅ズワイガニの本場・魚津で
新鮮な冬の味覚をご堪能ください。

※ご来店の際は1週間前までにご予約ください。
※料理の内容は当日の仕入れ状況によって変わります。
※料理の詳細は各店舗へお問い合わせください。
※掲載している価格は2024年12月時点の情報です。

紅ズワイガニ

魚津は富山県内一の水揚げ量
紅ズワイガニが有名な富山県内で
水揚げ量第1位を誇る魚津市。
漁港から漁場までの距離が近いため
水揚げしてから1日とかわらず店頭に並び
新鮮で最も味が良い状態のカニが手に入ります。
肉厚で身離れも良く、とろけるような
甲羅の味噌はまさに絶品！
富山の食を代表する紅ズワイガニは
「富山の味覚の女王」と呼ばれています。



「かにの町」 魚津は観光も充実

魚津市は旬のカニを存分に楽しむ観光プランも盛りたくさん！シーズン期間中に海の駅「蟹気楼」で行われる『魚津蟹騒動』。海の駅の名物企画『浜焼き』や、市内の卸問屋や加工業者により開催される『魚津の朝市』など、さまざまなイベントが開催されます。



魚津の観光情報

日本料理 三玄
厳選カニコース

コース代金 / おひとり様 **20,000円**～
※価格は蟹の仕入れ状況によります
料理歴50年を越す店主が手がける料理は、日々の旬の食材に彩られます。仕入れによって、料理に変化の工夫が見られるのも楽しみの1つです。

電話 0765-24-9411
住所 富山県魚津市駅前新町2-15
営業時間 17:30～22:00
定休日 不定休 ※facebookをご確認ください

日本料理 海風亭
越中蟹尽くしと冬の魚津旬菜コース

コース代金 / おひとり様 **16,500円**～
創業は1908年。板長自ら目利きした旬のカニを贅りに使った特別プランは、五感を使って魚津を堪能する、冬限定のコースです。

電話 0765-22-7303
住所 富山県魚津市釈迦堂1-13-5
営業時間 11:30～14:00 / 17:00～21:00
定休日 日曜日 ※祝日の場合はお問い合わせください

食 たむら
蟹御膳

コース代金 / おひとり様 **10,000円**～
これまで培った漁業関係者との縁を活かしてカニを仕入れ、絶品料理に仕立てます。魚津駅から近い立地も魅力です。

電話 0765-24-8709
住所 富山県魚津市駅前新町8-9
営業時間 17:00～20:00 ※お昼は要相談
定休日 日曜日 ※祝日の場合はお問い合わせください

わび助
冬の美食 蟹と鯛を味わう贅沢コース

コース代金 / おひとり様 **22,000円**～
素材の味を引き出す創作和食に、こだわりの酒器や四季の生花など、細やかに行き届く心遣いが魅力です。

電話 0765-22-8433
住所 富山県魚津市新金屋2-10-13
営業時間 17:00～22:00 (LO21:00)
定休日 月曜日 ※要相談

魚津丸食堂
魚津港 第八双幸丸 カニ身丼

料金 / おひとり様 **2,300円**～
※提供は当日の仕入れ状況による
今朝採れの紅ズワイガニをすぐにポイルし、ひとつひとつ丁寧に手むきした丼ぶりは食べ応え抜群。手間ひまをかけた逸品をご堪能ください。

電話 0765-32-5831
住所 富山県魚津市港町5-1
営業時間 10:30～13:30 (食材がなくなり次第、営業終了)
定休日 日曜日・祝日 (市場の営業に合わせて休業)

ぜんろく
蟹騒動コース

コース代金 / おひとり様 **5,000円**～
※4名様から
紅ズワイガニや鮮魚など地元食材を使った様々な料理を気軽に楽しめます。紅ズワイガニをこれでもかと思った蟹騒動コースは特におすすめ。

電話 0765-24-7366
住所 富山県魚津市釈迦堂1-15-15 M2000ビル1F
営業時間 17:30～24:00 (LO23:30)
定休日 月曜日 (20名以上の場合は月曜でも予約可)

- | | | | |
|--|---|---|---|
| ホテルグランミラージュ
電話 0765-24-4411
住所 富山県魚津市吉島1-1-20 | スカイホテル魚津
電話 0765-24-9333
住所 富山県魚津市駅前新町4-2 | スカイホテル魚津アネックス
電話 0765-24-9339
住所 富山県魚津市駅前新町3-1 | 魚津マンテンホテル駅前
電話 0765-25-0100
住所 富山県魚津市釈迦堂1-14-8 |
| アパホテル<魚津駅前>
電話 0765-22-8111
住所 富山県魚津市釈迦堂1-1 | ビジネスホテル美浪
電話 0765-23-0657
住所 富山県魚津市釈迦堂1-16-5 | ホテルルートイン魚津
電話 0765-22-7411
住所 富山県魚津市上村木2-3-39 | ベストイン魚津
電話 0765-24-3330
住所 富山県魚津市吉島267-1 |

魚津市内の
宿泊施設は
こちら

