

# 「富山やくぜん」認定店MAP

料理 菓子 その他



本誌掲載データは令和8年(2026年)3月時点のものです。価格は税込金額(10%又は8%)です。発行後に、料金、営業時間、定休日、メニュー等の営業内容が変更になることや、臨時休業等で利用できない場合があります。また、店内飲食を一時的に休止している場合もありますので、おでかけの際には電話等で事前にご確認されることをお勧めいたします。なお、本誌に掲載された内容による損害等は、本市では補償いたしかねますので、予めご了承くださいませようお願いします。

## 富山市、富山やくぜん普及推進会議

[事務局：富山市コンベンション・薬業物産課 TEL 076-443-2071]

- ホームページ [yakuzen-toyama.com](http://yakuzen-toyama.com)
- Facebook [facebook.com/toyamayakuzen](https://facebook.com/toyamayakuzen)
- Instagram [instagram.com/toyamayakuzen](https://instagram.com/toyamayakuzen)
- X [x.com/Toyama\\_yakuzen](https://x.com/Toyama_yakuzen)



令和8年3月作成



2026年版

# 富山やくぜん

# ガイドマップ

～薬都旅めぐり～

富山やくぜん  
ガイドマップ  
薬都旅めぐり

富山市では「富山のくすり」の伝統を活かし、健康に良いとされる食材を使用した料理等を「富山やくぜん」という観光資源として確立することを目指し、その普及に努めています。

- 目次 01
- すごい富山！グラフで見る「富山のくすり」 02
- 薬都で学ぼう～歴史・文化を巡る～ 03, 04
- 「富山やくぜん」の定義 05
- 「富山やくぜん」の認定基準 06
- 「富山やくぜん」認定店紹介等 07～20
- 「富山やくぜん」認定店 MAP 21～23

富山やくぜん ホームページ Facebook Instagram X 公開中！

ホームページ

[yakuzen-toyama.com](http://yakuzen-toyama.com)

- ▶ 「富山やくぜん」の定義
- ▶ 「富山やくぜん」認定店 & 料理等の紹介
- ▶ 開催予定イベントの案内

Facebook

[facebook.com/toyamayakuzen](https://facebook.com/toyamayakuzen)

Instagram

[instagram.com/toyamayakuzen](https://instagram.com/toyamayakuzen)

X

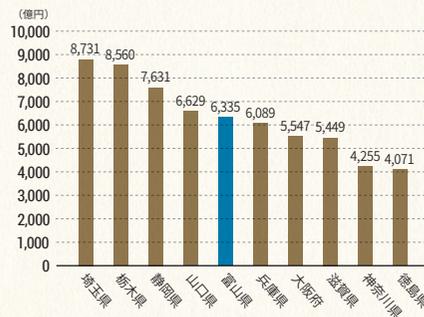
[x.com/Toyama\\_yakuzen](https://x.com/Toyama_yakuzen)

- ▶ 「富山やくぜん」認定店 & 料理等紹介レポート
- ▶ 開催イベント紹介
- ▶ 最新情報掲載

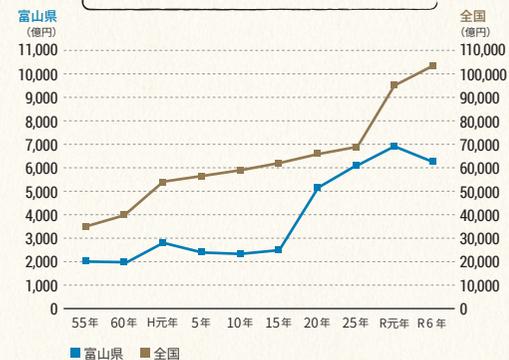
# すごい富山！

## グラフで見る「富山のくすり」

医薬品生産金額 (令和6年)

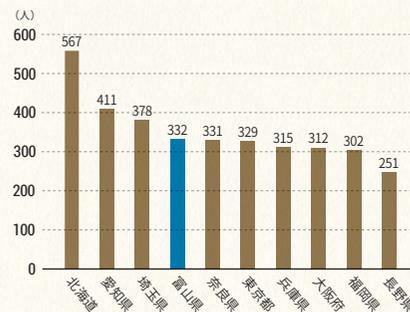


富山県・全国医薬品生産金額の推移

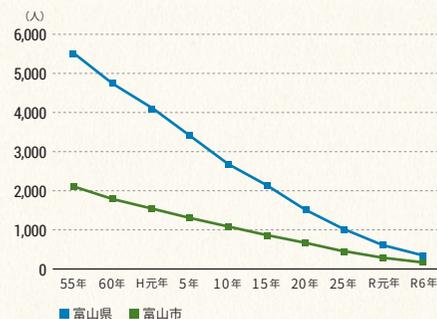


富山の医薬品産業は、全国でトップクラスの地位を誇っています。令和6年の富山県における医薬品生産金額は、6,335億円で、全国5位となっています。世界にはばたく「薬都とやま」の実現に向け、富山県内の医薬品企業は製造技術の強化や研究開発の促進など様々な取り組みを行っており、今後も更なる発展が期待されています。

配置従事者数 (令和6年)



富山市・富山県配置従事者数の推移



配置従事者数は、全国8,624人のうち332人を富山県が占め、全国第4位となっています。また、富山県内の従事者数のうち富山市が150人で45%を占めています。しかし、配置業者の後継者不足や従事者の高齢化によって、その数は年々減少しています。そのため、富山県内の配置販売業者は近代化事業に積極的に取り組んでいます。

# 薬都で学ぼう

## ～歴史・文化を巡る～

とやま売薬の歴史を学ぶ

### 富山市売薬資料館

MAP P21-A / a1

300年余の歴史を持つ「富山売薬」関係の史資料(製薬・行商用具、みやげ品等々)約6,000点を収蔵・展示。うち1,818点は国の重要有形民俗文化財。別館の旧密田家土蔵は売薬商家に残る江戸時代中期創建の土蔵を移築、1階で企画展示等を行う。



富山市安養坊980 富山市民俗民芸村内 ☎076-433-2866

📄 [www.city.toyama.toyama.jp/etc/minzokumingei/baiyaku/baiyaku.html](http://www.city.toyama.toyama.jp/etc/minzokumingei/baiyaku/baiyaku.html)

📍 富山地铁バス「新桜谷町」行き「安養坊」または「富山市民俗民芸村」下車 徒歩5分

🕒 一般 100円 🕒 9:00～17:00(入館は16:30まで)

📅 年末年始(12/28～1/4)なお、臨時の休館あり 📍 115台

とやま売薬繁栄の香りが残る

### 薬種商の館 金岡邸

MAP P21-A / a3

国登録有形文化財。金岡家は江戸末期からの薬種商で、富山の経済発展に貢献した家柄。300年の歴史をもつ富山売薬に関する資料や、歴史を刻んだ製薬道具、貴重な薬箱・薬袋などが展示されている。日本に6体しかない、麝香鹿など180種類の生薬原料なども展示。母屋の建物は、明治初期の店舗、新屋は、総檜造りの建物で格調高い折上げ格天井の座敷がある。



富山市新庄町一丁目5-24

☎076-433-1684 📄 [www.bunka-toyama.jp/kanaoka/](http://www.bunka-toyama.jp/kanaoka/)

📍 「電鉄富山」駅から富山地铁本線で7分「東新庄」駅下車徒歩5分 🕒 一般 200円 🕒 9:30～17:00 📅 火曜、年末年始 📍 10台

『座売り』にこだわる和漢薬のお店

### 池田屋安兵衛商店

MAP P23-B / c2

今では数少ない『座売り』を行い、薬剤師のカウンセリングによって個々の症状に合う薬を調合している。江戸時代から続く有名な「反魂丹」や、昔懐かしい小袋薬を販売。かつての丸薬製造の体験を無料ですることできる。



富山市堤町通り一丁目3-5

☎076-425-1871 📄 [www.hangontan.co.jp](http://www.hangontan.co.jp)

📍 「富山駅」電停から市内電車南富山駅前行き「西町」電停下車徒歩2分 🕒 無料 🕒 9:00～18:00 📅 年末年始 📍 5台

まちなかで「くすりの富山」を感じる

### てるてる亭お休み処

MAP P23-B / c2

中央通りのアーケード内にあり、気軽に「くすりの富山」を感じられるスポット。富山に反魂丹の処方を伝えたと言われる万代常閑翁の像や、くすりの富山を紹介するパネル等が展示されている。テーブルの天板にはまちなかの地図が描かれてあり、「富山やくぜん」の認定店やまちなか巡りのヒントとなるスポットが表示されている。

富山市中央通り一丁目6-8 セプラビル1F

📍 「富山駅」電停から市内電車南富山駅行き「西町」電停下車徒歩1分

🕒 無料 🕒 10:00～19:00 📅 土日祝 📍 無



産業振興守護の神社

### 豊栄稲荷神社

MAP P21-A / a1

富山藩2代藩主前田正甫公によって「五穀豊穡と産業振興守護の神社」として、宝永元年(1704年)に創建。主祭神として諸産業の発展を守護する稲荷大神、人々の健康を守護する薬祖の神、学業成就を守護する前田家先祖の神である成就天満宮が鎮座し、多くの人々に信仰されている。「富山が豊かに栄えていくように」という先人たちの思いが息づく神社である。



富山市茶屋町7511

☎076-441-6674(神社) 076-431-7270(宮司宅)

📄 [www.toyosakainari.com](http://www.toyosakainari.com)

📍 富山駅より車で約15分 📍 10台 ※案内が必要な場合は要連絡

日向山

### 妙国寺

MAP P23-B / c2



創建1595年(文祿4年)売薬行商の始祖、八重崎屋源六翁の菩提寺。万代常閑翁から調剤を伝授された反魂丹を、富山藩2代藩主前田正甫公は、源六翁に領布する事を命じられ、難病に苦しむ衆人に配る事に生涯をかけた。これが富山売薬の始まりとなり、縁の深い寺である。

富山市梅沢町三丁目9-7 ☎076-421-5874

📍 「富山駅」電停から市内電車南富山駅前行き「広貴堂前」電停下車徒歩6分

海秀山

### 大法寺

MAP P23-B / c2



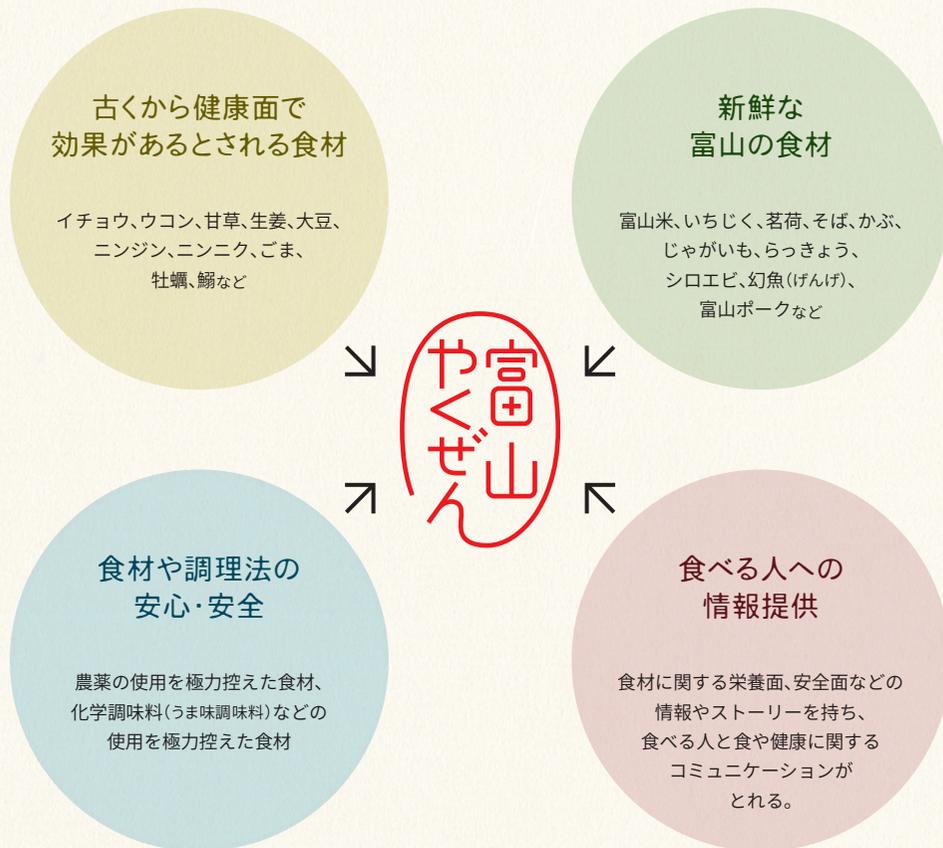
富山藩2代藩主前田正甫公が、永代菩提寺と定めた寺。境内には製薬の元祖、松井屋源右衛門のお墓が残っている。文久3年(1863年)富山城下の大火災の難・明治の廃仏棄釈の難・太平洋戦時の梵鐘供出の難と3度の大火災を克服した梵鐘は「厄除け招福の名鐘」と呼ばれている。

富山市梅沢町二丁目10-5 ☎076-421-2210

📍 「富山駅」電停から市内電車南富山駅前行き「広貴堂前」電停下車東へ徒歩5分 ※本堂内を見学する場合は要連絡

# 「富山やくぜん」の定義

新鮮な富山の食材を使用し、栄養や安心・安全面に配慮しながら、古くから健康面で効果があるとされる食材も加えたもの。作る人が食べる人に、食材に関する情報を提供できること。



※本事業での「古くから健康面で効果があるとされる食材」とは、国が示す「医薬品の効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト」に掲載されているものをいいます。

# 「富山やくぜん」の認定基準

下記の1～6までの基準をすべて満たしていることが必要です。

- 1** 地産地消や旬産旬消に配慮した富山の食材を1品目以上使用している。
  - 富山産の食材や旬の食材を使用している。
- 2** 古くから健康面で効果があるとされる食材を1品目以上使用している。
  - 古くからの食に関する知恵が活かされた食材を使用している。
- 3** 安心・安全面に配慮した食材の使用や調理法を採用している。
  - 農薬の使用を極力控えた食材や、化学調味料(うま味調味料)などの使用を極力控えた調理。
- 4** 使用した食材について、食べる人に情報が提供できる。
  - 調理した料理に富山産の食材や健康面で効果があるとされる食材が使われており、どのように体に良いかなどを、お客様に説明できる。
- 5** 「富山やくぜん」に関する研修会に参加している。
  - 調理人等が「富山やくぜん」の基準などについて理解を深め、基準に沿った料理をお客様に提供できるように情報提供する。
- 6** 栄養バランスや見た目がよく、独創性に富み、食べて美味しいなど「富山やくぜん」として相応しい。
  - “くすりのまち富山”がイメージでき、健康回復・維持・増進といった体に良いということが、料理を通じて食する人に伝わる。海の幸、山の幸の豊富な富山のイメージ定着にもつなげる。

# 「富山やくぜん」 認定店紹介



現在、53品目(35事業者)が「富山やくぜん」として認定されています。

薬都富山の「富山やくぜん」を美味しく食べて、

楽しく健康に気を使いましょう!

## 料理 (和食、中華、洋食、麺)



富山の食材 健康に良いとされる食材 ※料金はすべて税込です

### 01 池田屋安兵衛商店 健康膳 薬都



健康膳  
2,750円から

富 黒米、豚肉、太キウリほか  
健 高麗人参、大棗、陳皮、白キクラゲほか  
※要予約(電話のみ受付) ※季節によって料理内容が変わります。

富山市堤町通り 1-3-5 ☎ 076-425-1873  
www.hangontan.co.jp ©11:30~14:00 ④火、水、年末年始  
⑤ 40席

### 02 Bistro ふらいぱん



エゴマの  
スパゲッティ  
2,000円

富 ナス、インゲン、キャベツなど季節の野菜  
健 エゴマ、松の実、ニンニク、シソの葉

富山市本郷 2234-1 ☎ 076-434-1174 ① r.goope.jp/furaipan ©10:00~15:00、17:30~21:00  
④ 火曜・月曜(両日ともに祝日の場合は営業) ⑤ 35席



エゴマと野菜の  
ピッツァ  
2,500円

富 ジャガイモ、カボチャ、トマトなど季節の野菜  
健 エゴマ、シソの葉

### 03 富山電気ビルレストラン



一汁三菜薬膳  
2,500円  
(1)よもぎ胡麻豆腐 (2)大根  
白海老餅・白木耳生姜餡  
(3)幻魚香り揚げ (4)食事、  
デザート

富 イチジク、大根、シロエビ、幻魚、米、麦、茗荷  
健 ヨモギ、ウコン、ごま、白キクラゲ、生姜、ニンニクほか  
※要予約(前々日の午前中まで) ※ランチタイムのみ提供  
※個室希望の場合、別途個室料必要・飲食代にサービス料10%追加

富山市桜橋通り 3-1 ☎ 076-432-4111 ① www.denkibil.com  
② ランチ11:30~14:30(14:00L.O.) ③ 不定休 ④ 24席

### 04 十々八(ととや)



いわし押し  
880円

富 こしひかり、ワカメ、鰯、昆布、柿酢  
健 昆布、鰯  
※いわしの入荷がない時期はさんまを使用します。

富山市桜木町 8-25 ☎ 076-433-3668 ② 17:00~22:00  
③ 日祝、年末年始 ④ 140席

### 06 割烹 丸庄 本田



会席風けんこう  
御膳  
6,600円  
(1)もずくと旬のやさしい  
酢の物、グラスに盛って(2)  
立山ポークの角煮(3)豆乳  
入り温泉湯豆腐(4)貴寿司  
の胡瓜巻き(5)うなぎトロ  
口飯(6)小鉢4点(7)前菜盛  
り合わせ

富 立山ポーク、八ヶ山の地場物野菜、こしひかりほか  
健 クコの実、生姜、八角、山椒、クローブ、昆布、梅ほか  
※要予約(2日前まで)、旬の食材を使用するため、季節、天候等により、材料の  
一部が変更になる事があります。

富山市白銀町5-1 ☎ 076-423-7062 ① www.kappo-honda.com ② 完全予約制 ③ 不定休(年末年始、お盆は予約のみ)  
④ 1F15席、2F25席



富山の風景  
春の松川べり

### 05 くすしそば本舗 まるぜん



くすしそば  
3,000円

富 ソバ粉  
健 ソバ、ナルコユリ、山芋、サンザシの実  
※袋麺「くすしそば」の販売のみ

富山市千石町 1-5-5 ☎ 076-425-9393 ① www.maruzen944.com  
② 17:00~22:00 ③ 日・月



焼き鯖の香味棒  
寿司  
(真空1本)1,650円

富 こしひかり  
健 鯖、生姜、柚子、赤シソ、青シソ、梅干し、ごま  
※テイクアウト可能な商品です。要予約(前日まで)

### 07 海幸山幸 越中茶屋

MAP P.23-B / a2



**H25 認定**  
寒ぶり雑炊  
1,200円

**富** 麴、富山米(てんたかく)  
**健** 塩麴、カブ(葉と茎)、シイタケ、ニンジン  
※季節限定商品(12月~2月頃)

富山市明輪町1-220(とやマルシェ内) ☎076-441-9008  
◎11:00~20:30(20:00L.O.) ◎年中無休 ◎29席

### 08 くるみの森

MAP P.23-B / c3



**H27 認定**  
新食感! 生姜と  
ゴマの卵サンド  
とチキンの野菜  
サンド  
900円

**富** 大豆、バジル、生姜  
**健** 生姜、ゴマ、大豆、バジル、青シソ  
※野菜は季節により異なります。 ※バジルと青シソは季節に合わせて変更となります。

富山市旭町3-6 ☎076-464-3441 ◎11:00~18:00  
◎火 ◎13席

### 09 パレプラン高志会館 リトル上海

MAP P.23-B / a2



**H28 認定**  
健美コース  
(春のコース)  
7,000円

(1) 季節の前菜盛り合わせ  
(2) 白木耳と浅利の健身ス  
ープ(3) 海老と2種木耳、金  
針菜のんにく風味和え  
(4) 手羽先となつめのとろ  
ろ煮込み(5) 白魚とパバ  
イヤのふんわり煮込みウコ  
ン風味(6) 白身魚と長芋、蓮  
の実のオイスターソース煮  
込み(7) 特製健康粥(8) 本  
日のデザート

**富** 青梗菜、トマト、ハトムギ、キビ、米  
**健** 生姜、にんにく、銀杏、クコの実、ナツ  
メ、白キクラゲ、長芋、あずき、ハトムギ、  
ハスの実ほか

※要予約(4日前まで)



**H28 認定**  
健美コース  
(夏のコース)  
7,000円

(1) 季節の前菜盛り合わせ  
(2) 苦瓜と枸杞の実入りふか  
ひれスープ(3) 海老と蓮の  
実の玉露仕立て(4) 金針菜  
とエゴマ、落花生の中華風  
白和え(5) 鯉と豚肉、ナツ  
メ、オウセイの醤油煮込み  
(6) 白きくらげと枝豆の杜仲  
風味(7) 鶏肉と彩り野菜とウ  
コンの葱ソース和え(8) 特製  
健康粥(9) 本日のデザート

**富** 青梗菜、トマト、小松菜、米  
**健** 銀杏、クコの実、ナツメ、キクラゲ、山  
楂、杜仲、ハトムギ、ハスの実ほか

※要予約(4日前まで)



**R1 認定**  
健美コース  
(秋のコース)  
7,000円

(1) 2種きくらげ入り前菜の  
盛り合わせ(2) 白きくらげ  
とトマト入りふかひれス  
ープ(3) たこと豚肉の柔らか  
煮込み茴香の香り(4) ニラ  
とクルミ、海老の炒めク  
レープ包み(5) 太刀魚とパバ  
イヤのオイスターソース煮  
込み(6) もち米と黒酢の一口  
スープ(7) 牛肉と海藻、蓮根  
の醤油煮込み(8) 特製健康  
粥(9) 本日のデザート

**富** 豚肉、ニラ、もち米、米、トマト、椎茸ほか  
**健** キクラゲ、白キクラゲ、ウイキョウ、ニ  
ラ、もち米、金針菜、クコの実ほか

※要予約(4日前まで)



**R1 認定**  
健美コース  
(冬のコース)  
7,000円

(1) 季節の前菜盛り合わせ  
(2) 具沢山健康スープ(3) 紅  
花と菊花、ホクテのふんわり  
煮込み(4) 豚肉とナツメ  
の丁字風味煮込み(5) 白身  
魚と根野菜の煮込み茴香風  
味(6) 海老とクコの実の彩  
り野菜炒め(7) 特製健康粥  
(8) 本日のデザート

**富** ニラ、青梗菜、豚肉、小松菜、はと麦ほか  
**健** 白キクラゲ、高麗人参、ニラ、ナツメ、  
紅花、菊花、黒豆、はと麦、クコの実ほか

※要予約(4日前まで)

※当日の仕入れにより食材が一部変更になる場合があります。

富山市千歳町1-3-1 ☎076-441-2255 ㊟www.koshikaikan.com  
◎11:30~14:00(13:30L.O.)、17:30~21:00(ラストイン20:00、20:30L.O.) ◎火 ◎120席

### 10 酒と肴 和on

MAP P.23-B / c1



**H28 認定**  
和on特製  
富山おでん  
2,750円

**富** 白エビ(粉末)、紅ズワイ蟹、バイ貝、里芋、すり身(富山湾で獲れる魚)、玉子  
**健** 白エビ(粉末)、葛、昆布、レンコン、ゴボウ  
※季節限定商品(11月~3月)

富山市越前町5-8 ☎090-3290-6846  
㊟motenashi-waon.com ◎17:30~22:30 ◎水、不定休あり  
◎1Fカウンター6人、テール10人、2F座敷12人

### 11 越中料理 五万石本店

MAP P.23-B / a2



**H28 認定**  
立山ポーク  
菜膳鍋  
御料理4品  
雑炊又はうどん、デザート  
(お一人様)8,800円

**富** 立山ポーク、季節の野菜、富山湾で獲れる魚、味噌(大豆)  
**健** ニンニク、松の実、クコの実、生姜、八角、唐辛子、豆鼓、ごま、  
ウコン、陳皮 ほか

※要予約 ※お2人様より提供いたします。

富山市桜町1-6-4 ☎076-441-4649 ㊟www.gomangoku.co.jp  
◎11:30~14:00、16:30~22:00 ◎月(祝日の場合翌日休み)年末年始 ◎100席

### 12 cafe BLUE LEAVES

MAP P.21-A / b1



**H29 認定**  
野菜たっぷり  
せいろ蒸し  
1,600円

**富** トマト、オクラ、キュウリ  
**健** オクラ、山菜、ゆかり、シイタケ、エリンギ、シメジ

富山市萩原552-1 ☎090-2830-1151  
㊟www.facebook.com/cafeblueleaves ◎11:00~15:00  
◎日祝、不定休 ◎カウンター5席、テール20席

## 売薬が育てた富山の産業

売薬の歴史があったからこそ、現在富山の  
医薬品産業は全国でもトップクラスの地位  
を誇っています。しかし、売薬が育てたの  
は、それだけではないのです!

### 薬種・製薬

医療用医薬品、一般用医薬品、配置医薬品  
から医薬原料・中間体まで様々な医薬品  
の製造を行っています。



### 容器・包装

薬を包むために制作された容器や包装印  
刷の技術は、多方面で生かされました。

例・化粧品容器  
・食品の包装



### 資本

売薬の成功で貯まったお金が、様々な事業に  
進出する為の資本として使われました。

例・電気事業  
・銀行  
・教育事業



13 丹霞堂(たなかどう) 富山駅前店 MAP P.23-B / a2



雑穀米おむすびのヘルシープレート (スープ付) 1,300円

富 五穀米(胚芽米、古代米、あわ、きび、アマランス)、玄米(紫黒米)、富山県産米、生シタケ、豆腐、卵  
健 黒米、胚芽米、ごぼう、大豆 ほか ※通常1日20食限定

富山市桜町 2-2-11 ☎ 076-471-5877 ㊟ www.tankadou.jp  
㊟ ランチ 11:00~14:00 ㊟ 日、不定休  
㊟ カウンター9席、テーブル8席

14 隠れや cafe ふう MAP P.21-A / b2



季節に合わせたえごまランチ 2,500円 (ドリンク&デザート付)

富 富山エゴマ葉っぱ、実、油  
健 富山エゴマ、海苔、クコの実、昆布、はちみつ  
※ランチは月替り→HPからのWEB予約にて承っております。(営業日はHPのカレンダーにてご確認ください)

富山市二口町 4丁目 3-13 ☎ 090-2035-1327  
㊟ fu-kakureyacafe.com ㊟ 11:00~15:00  
㊟ 土日月火祝(営業日はカレンダー表示にて) ㊟ 8席~12席

19 ごんべい舎 MAP P.23-B / a2



富山牛スジの薬膳煮込み 650円

富 牛スジ、ねぎ、大根  
健 生姜、ニンニク、唐辛子、山椒、八角、クローブ、陳皮、シナモン

富山市牛島町 18-7 アーバンビル地下1階 ☎ 076-445-5522 ㊟ saipon.jp/h/gonbeisya ㊟ 11:30~14:00、17:30~22:00 ㊟ 日  
㊟ 100席(座数個室:6室/2~70名様用/扉・壁あり)



富山薬膳わっぱ飯 2,300円

富 甘海老、白海老、バイ貝、鱒、カニ(季節によって異なる)  
健 海老類、貝類、鱒、松の実、クコの実

15 本格手打ち蕎麦 福籠 MAP P.21-A / b3



蕎麦コース(福籠膳) 4,400円

富 八尾産ソバ粉(在来種)、白海老、旬の地もの野菜  
健 昆布、ヨモギ、クズ、クコ、ソバ  
※要予約(2日前まで)

富山市山室 303-28 ☎ 076-422-7607 ㊟ www.fukurousoba.com  
㊟ 11:30~14:30(そばがなくなり次第終了)、夜は1組様(4名様~)のみの、完全予約制のコース料理のみ お問い合わせ下さい ㊟ 月、火 ㊟ 25席

16 料亭 川柳 MAP P.23-B / b3



和食薬膳 7,700円~

富 里芋、大根、柚子、葱、蕪、フクラギ、フグ、甘えび、イカ、カマス、山椒の花  
健 信州人參(高麗人參)、枸杞、銀耳、杜仲葉、大棗、山椒、紫蘇  
※要予約 ※季節によって料理内容が変わります。

富山市東町 3-4-2 ☎ 076-425-2838 ㊟ 11:30~22:30 ㊟ 不定休  
㊟ 6室 80名

20 Bistro 割烹 つちだ MAP P.23-B / c2



昆布メサーモン・ホタテのタルタル 1,200円

富 玉ねぎ、大和芋  
健 サーモン、ホタテ、昆布、玉ねぎ、大和芋

富山市西町 9-6 ☎ 076-424-2556 ㊟ 17:00~22:00 ㊟ 日(不定休日有り)  
㊟ カウンター6席、テーブル30席



和牛ローストビーフ 薬膳ソース添え 1,400円

富 味噌、唐辛子、柚子、アーリーレッド  
健 生姜、唐辛子、柚子、麦芽糖、はちみつ、松の実

17 蘇TETSU MAP P.23-B / c3



Sea food bowl 『YAKUZEN』 3,960円

富 黒米、えごまの葉、あおりいか、甘海老、(以下、季節による)青紫蘇、ネギ、おくら  
健 エゴマ、烏賊、海老、帆立貝、おくら、めかぶ、昆布、黒米 ほか  
※2日前までに要予約。季節により富山県産でない場合もあります。

富山市清水町 7-2-1 ☎ 076-482-2020  
㊟ instagram.com/sotetsu\_sushibal ㊟ 12:00~13:30、18:00~21:00  
(完全予約制) ㊟ 日・月 ㊟ 14席、テラス4席

18 日本料理 俵屋 MAP P.23-B / a2



やくぜん富山牛鍋膳 4,300円

富 牛肉、エゴマ、季節の野菜  
健 クコの実、くちなし、生姜、ニンニク、ウコン、ゴマ、唐辛子、八角  
※土日祝日は要予約。提供期間 11月~4月

富山市牛島町 18-7 アーバンプレイス 14F ☎ 076-445-5588  
㊟ hokurikumeihin.com/tawaraya2/ ㊟ 個室(4名・6名・8名)、大広間  
㊟ 平日昼 11:30~14:00、土日 11:30~14:30、夜 17:30~21:30 ㊟ 月、第2・4日

21 富の環 (旧:ゆ〜とりあ越中) MAP P.22-F



「富山でウェルネス」夏の和食発酵薬膳 25,670円~ (1泊3食の宿泊プラン1名様料金)  
富 南砺ポーク、小松菜、柿太水産煮干し、土遊野産ダイシモチ麦、めひの野園産卵ほか  
健 酒粕、もろみ味噌、クリームチーズ、ナツメ、クコの実ほか  
※季節限定 ※要予約(5日前まで)

富山市春日 96-1 ☎ 076-467-5000 ㊟ www.tominowa.jp/  
㊟ チェックイン 15:00 / チェックアウト 10:00 ㊟ 不定休(休館日あり)

# 菓子



富 富山の食材 健 健康に良いとされる食材 ※料金はすべて税込です



富山の風景  
夏の白木峰

MAP P.22-C

## 01 Bistro ふらいぱん



富 H23 認定 八尾産ソバ粉、ワサビ、卵白  
健 ソバ粉、八角  
※季節によって品切れしている場合があります。

う・まかろん・  
とやま(栗膳、蕎麦)  
各250円



富 H27 認定 エゴマ、牛乳、はちみつ  
健 エゴマ  
※7月~10月はエゴマの葉を添えることができます。  
※お持ち帰りの場合は、ホールでの販売のみ(1,382円)

エゴマの  
シフォンケーキ  
500円

富山市本郷 2234-1 ☎076-434-1174 ㊚r.goope.jp/furaipan ©10:00~15:00、17:30~21:00  
㊚火曜・月曜(両日ともに祝日の場合は営業) ㊚35席

MAP P.21-A / c2

## 02 新栄堂



富 H24 認定 赤米(赤むすび:[富山赤71号])  
健 昆布

お菓子な昆布メ  
(1個)200円



富 H24 認定 大豆  
健 塩こうじ、大豆

エンレイ入り  
クッキー  
(1袋)450円

富山市吉岡 410 ☎076-429-2525 ㊚8:00~19:00 ㊚火 不定休

## 03 大野菓子店

MAP P.21-A / a3



富 H24 認定 赤米(赤むすび:[富山赤71号])、卵  
健 赤米(赤むすび:[富山赤71号])  
※生産数が少ないため、なるべく予約してください。

とやま赤米  
シュークリーム  
(1個)150円



富 H24 認定 むらさきいも、米粉、卵  
健 むらさきいも、ごま

おいもなか  
(1個)200円



富 H26 認定 米粉、卵、エゴマ  
健 エゴマ  
※米粉100%ですが同一工場内で小麦を使用した商品の製造を行っております。

富山米やくぜん  
シューラスク  
「えごま」  
(1袋6個入)450円



富 R1 認定 米粉、卵、エゴマ、エゴマ粉末  
健 エゴマ  
※米粉100%ですが同一工場内で小麦を使用した商品の製造を行っております。

純米ロール  
えごま  
(1個)180円



富 R4 認定 米粉、卵、酒粕(成政酒造)、えごま(パウダー、粒)  
健 酒粕、えごま、カカオ(チョコレート、ココアパウダー)

エゴマ入り  
ガトーショコラ  
(1個)200円



富 R4 認定 米粉、卵、酒粕(成政酒造)  
健 酒粕、ココナッツリング、ココナッツミルク

ココナッツ入り  
パウンドケーキ  
(1個)200円

富山市荒川 2-9-26 ☎076-432-7276 ㊚ohnoya-toyama.com ㊚7:30~18:00 ㊚不定休

### 04 磯野屋菓子舗

MAP P.22-E

H25  
認定



いちじく  
コアントロー  
(1個) 150円

富 イチジク (大沢野産)  
健 イチジク

富山市八木山56 ☎076-467-0316  
www.isonoyakashio.com  
☎ 8:00~18:00 ④水

### 05 竹林堂分家

MAP P.23-B / c1

H30  
認定



甘酒まんじゅう  
(1個) 210円

富 コシヒカリ、糰(コウジ)  
健 糰(コウジ)、アズキ

富山市旅籠町 3-15 ☎076-421-3785  
https://chikurindobunke.com ☎8:30~17:00  
④木 (祝日の場合は営業)

## “売薬さん”が始まったきっかけ？ 江戸城腹痛事件のおはなし

元禄3年(1690年)、江戸城にて突然の腹痛に襲われた三春藩(現福島県)藩主の秋田輝季公。その時、そこに居合わせた富山藩2代藩主の前田正甫公が腰に下げた印籠から丸薬を取り出し飲ませたところ、たちまち腹痛はおさまってしまったのです。その丸薬というのが、反魂丹。効き目を聞きつけた諸国大名が「是非とも我が藩にも売ってくれ」と頼んだことで、当時ではとても珍しい、藩を越えた行商が始まったといわれています。

### 前田正甫公(1649~1706)

富山藩2代藩主。初代藩主である父利次の後を受け、文武の振興を図り、新田開発や産業育成など、藩政の充実を力を注ぎました。富山売薬の基礎を築いた人物としても有名です。



富山の風景  
呉羽山から望む富山市街地と立山連峰

## ちょこっと 小話01

水溶性のアミノ酸  
タウリン

富山でもお馴染みの  
魚貝類に含まれます

例 ●カニ ●イカ ●エビ ●アジ  
●サバ ●カキ ●パイ など

脳、網膜、心臓、肝臓などに多く存在し、その働きを守っています。また、疲労、目の疲れ、アレルギー、血圧が高めの方、血管が硬めの方などに効果があると言われています。

### 06 Monsieur J(ムッシュジー)

MAP P.21-A / b2

R1  
認定



えごま  
アマレットィ  
702円

富 エゴマ、卵  
健 エゴマ

富山市磯部町二丁目7番22号 ☎076-461-5242  
www.monsieurj-patisserie.com  
☎ 10:00~17:00 ④月、火 ※夏期長期休暇あり。 ⑥15席

R1  
認定



やくぜんマカロン  
3個セット 1,593円  
(黒ゴマ・アップルシナモン・クロモジ)

富 卵、黒ゴマ、クロモジ、りんご  
健 黒ゴマ、クロモジ、シナモン

※やくぜんマカロンは事前予約をおすすめします。

### 07 和み蕎 たつ

MAP P.22-E

R2  
認定



えごましふおん  
①そば  
②きな粉  
③甘酒  
各 270円

富 エゴマ、①蕎麦粉、②きな粉、③甘酒  
健 エゴマ、①蕎麦粉、②きな粉、③甘酒  
※シフォンケーキのホールは事前予約(2日前まで)

富山市上二杉 395-3 ☎076-468-1433  
www.soba-tatsu.com  
☎ 11:00~15:00 ※夜はご予約のみ ④水 ⑥30席

### 08 だい

MAP P.23-B / b1

R2  
認定



麦芽糖の  
ゴマチュイール  
600円

富 麦芽糖  
健 麦芽糖、白胡麻

※事前予約をおすすめします。

富山市大手町 6-7 ☎076-456-3773 ④ dai-toyama.com  
☎ 12:00~14:00(最終入店12:30) 予約のみ、18:00~22:00(最終入店20:30)  
④日曜、不定休あり ⑥カウンター10席、個室4席と10席

## 先用後利とは？

江戸時代、庶民は薬を常備しておくお金がありませんでした。そこで重宝されたのが売薬さんの、現在も使われている“先用後利”のシステム。売薬さんは、最初に訪問した際にはお金を貰わず薬を置いていき、次回、訪れたときに使われた分だけの代金を貰い、新しい薬を補充します。人と人との信頼関係で成り立っているんですね。



## 09 蘇TETSU

MAP P.23-B / c3



**黒七黄粉と豆腐白玉のモンブランアイスクリーム**  
550円

※薬は秋に提供(季節によってトッピングのペーストは変更。かぼちゃ、いも、さくらなど)

富 豆腐

健 黒黄粉(黒米、黒大豆、黒胡麻、黒松の実、黒木耳、黒糖)、小豆、栗、豆腐  
※2日前までに要予約 ※ランチご注文の方に限る

富山市清水町7-2-1 ☎076-482-2020  
Instagram: [instagram.com/sotetsu\\_sushibal](https://www.instagram.com/sotetsu_sushibal) ⑨12:00~13:30、18:00~21:00  
(完全予約制) ⑩日・月 ⑪14席、テラス4席

## 10 ナッツ&ドライフルーツ専門店 クノッ

MAP P.21-A / b1



《極》えごま塩ナッツ  
600円

富 えごまの実

健 えごまの実、アーモンド、カシューナッツ、クルミ



えごまミルクソフト  
400円

富 えごまの実

健 えごまの実、バナナ



ナチュラルフルーツソーダ  
600円

富 りんご、みかん(10月~翌5月)

健 りんご、みかん、ナツメヤシ(デーツ)、酵母

富山市二口町1-2-7 ☎076-461-5520 ⑨10:30~18:00 ⑩木  
knopp-nuts.com, [instagram.com/knopp.toyama/](https://www.instagram.com/knopp.toyama/)

## 11 健康薬店 一輪の思いやり

MAP P.22-G



季節の薬膳茶 & 薬膳デザート  
990円

富 桑の葉、りんご、食香バラ

健 桑の葉、食香バラ、なつめ、干しブドウ、ココの実、その他季節による

富山市古沢735-1 ☎076-456-7752  
Instagram: [instagram.com/ichirin\\_omoiyari](https://www.instagram.com/ichirin_omoiyari)  
⑨10:00~18:00 ⑩金、4日午後、14日午後、その他臨時休業あり。



富山の風景  
越中八尾 おわら風の盆

## 薬と飴の関係

江戸時代、にが〜い薬を少しでも飲みやすくするために活躍したのが水飴です。

粉末の薬を飴で練った丸薬など、今の糖衣やオブラートのように水飴が使われていました。そのため、明治時代には、富山のまちなかに飴屋さんが7軒、砂糖を商う業者が13軒あり、お菓子の需要も増えたといわれています。



## 富山とガラスの関係

売薬によって富山の近代産業の基礎がつけられました。明治・大正期にはガラスの薬瓶製造で富山県は全国トップシェアを誇っていました。戦前は富山駅周辺を中心として、溶解炉をもつガラス工場が10社以上あったといわれています。



富山の風景  
富山城・城址公園

# その他 (弁当等)



富 富山の食材 健 健康に良いとされる食材 ※料金はすべて税込です

## 01 とんかつ 旭屋

MAP P.22-D



富 シロエビ  
健 シロエビ、馬鈴薯

※販売先等に関してはお電話ください。

白エビやくぜん  
コロッケ  
300円

富山市水橋下砂子坂 754-1 ☎ 076-479-0078  
www.asahiya-net.jp ⑩ 11:00~14:30 ⑪ 月 ⑫ 24 席

## 02 株式会社 宝来

MAP P.21-A / a3



富 白えび、エゴマ、卵、グリーンリーフ、生椎茸、ほたるいか、米ほか  
健 長芋、百合根、クコの実、はちみつ、たらの芽、エゴマ、昆布、しそほか

※販売期間終了間近になると富山産でなくなる場合もございます。  
※要予約(5食以上から)

富山やくぜん  
富山の春彩弁当  
(販売期間:3~5月末)  
2,592円



富 里芋、ねぎ、エゴマ、梨、米、生椎茸ほか  
健 エゴマ、昆布、銀杏、苺苺、くるみ、生姜、はちみつ、クコの実ほか

※販売期間終了間近になると富山産でなくなる場合もございます。  
※要予約(5食以上から)

富山やくぜん  
富山の秋彩弁当  
(販売期間:9~11月末)  
2,592円



富 りんご、枝豆、玉ねぎ、大根、エゴマ、卵、米ほか  
健 くるみ、クコの実、柚子、生姜、エゴマ、菊花、松の実、はとむぎ、昆布ほか

※販売期間終了間近になると富山産でなくなる場合もございます。  
※要予約(5食以上から)

富山やくぜん  
富山の冬彩弁当  
(販売期間:12~2月末)  
2,592円

## 03 合同会社 新村こうじみそ商店

MAP P.21-A / b2



富 米、糎(コシヒカリ)  
健 ①ショウガ ②秋ウコン ③玄米、あわ、ひえ、きび、ハト麦

クラッシュ甘酒  
(①ショウガ、②秋ウ  
コン、③玄米・雑穀)  
各660円

富山市堀川小泉町 793-10 ☎ 076-421-6428  
www.shinmurakoujimiso.com ⑩ 9:00~18:00  
⑪ 日祝、GW、お盆、年末年始

富山市向新庄町 6-9-15 ☎ 076-451-6858  
www.h-rai.com ⑩ 月~土 8:00~18:00、日祝 8:00~17:00  
⑪ 元日のみ ※場所によっては配送できない地域がございます。ご相談ください。

## 04 AKKO.

MAP P.23-B / b1



富 おから  
健 大豆、玉ねぎ、カボチャの種

卵の花やくぜん  
サラダ  
400円



富 もち米  
健 ニンニク、生姜、胚芽押麦、ゴボウ

とろとろやくぜん  
スープ  
(冬季限定)  
500円

富山市諏訪川原 2-3-5-1 ☎ 090-7743-6293 www.dumbclucksno2akko.wixsite.com/akko  
⑩ 電話、Eメールにて応相談 ⑪ 不定休

## 05 だい

MAP P.23-B / b1



富 はちみつ  
健 生姜、はちみつ、トウガラシ、クローブ、シナモン

富山やくぜん  
ジンジャーエール  
990円

富山市大手町 6-7 ☎ 076-456-3773 dai-toyama.com  
⑩ 12:00~14:00(最終入店12:30)予約のみ、18:00~22:00(最終入店20:30)  
⑪ 日曜、不定休あり ⑫ カウンター10席、個室4席と10席

## 06 吉田屋 鱈寿司本舗

MAP P.23-B / b1



富 米(コシヒカリ)  
健 鱈、昆布、酢

昆布鱈寿司  
2,600円

富山市安野屋町 2-6-6 ☎ 076-421-6383  
www.masunosusi.com ⑩ 7:00~18:00(完売次第終了)  
⑪ 第2、第3木曜、不定休

## “売薬さん”が来るのを楽しみにしていた?

売薬さんは、得意先との信頼関係を築くために、「進物(しんもつ)」と呼ばれる贈り物をしていました。その中の一つとして、現在“売薬版画”と呼ばれている版画や、紙風船を渡していたのです。

こうした“進物”を楽しみにしている人々は多く、

売薬さんがやってくるのを心待ちにしていたといいます。

また、諸国を旅してきていた売薬さんだからこそ知っている

村の外の話を聞くのも、とても楽しみにしていたようです。



# 「富山やくぜん」 認定店MAP



料理 菓子 その他



## 酒は百薬の長って？

### 「酒は百薬の長」

適量のお酒はどんな良薬よりも効果がある、  
ということわざ

### BUT

勿論飲みすぎたら身体に悪いですよ。  
“適量のお酒”が良いのであって、毎日飲んだり、  
飲みすぎたりするのは身体に悪いこと。

このことを忘れず、生活をしましょう。

規則正しい生活習慣、  
バランスの取れた食事を  
心がけることが、  
健康になるために一番大事なことです！

あれ？これって、  
富山やくぜんの定義と似ていませんか？

「富山やくぜん」の定義は、  
健康に気を使う為の  
大事な心構えでもあるのです。

ちょっとした  
ことから  
気を使って  
いきましょう！