

10.4

富山湾の幸を共に感じる
海鮮問屋 柿の匠

営業時間 11:00~15:00 (10:40)・17:00~21:30 (10:20:00)
富山県黒部市大野156 TEL:0766-28-0003 柿の匠 休業

10.5

ひみ花の里ドッグラン

入場無料
10:00
16:00

北陸地方最大の自然豊かなドッグラン

〒935-0104 富山県氷見市北見148-1 TEL:090-8262-0901
http://himihanasatodogrun.com

10.6

焼きたて“おかき”の直売店

平日のみ直売場がおすすめです
散居の里おきと地おくら
御菓業株式会社 御菓蔵

富山県砺波市大田1891-5
TEL:0763-33-6560 FAX:0763-33-6887
http://www.okakura.co.jp/

10.7

立山産もみぎく
自然の恵み
立山産もみぎく
自然の恵み
立山産もみぎく
自然の恵み

氷見市海浜植物園

〒935-0031 富山県氷見市海浜3983
TEL:0766-91-0100
氷見市海浜植物園 (休業)

10.8

道の駅新湊

おびにきてね〜
おびにきてね〜
おびにきてね〜
おびにきてね〜

富山県新湊市新湊296 TEL:(0768)83-0111 http://www.shinminato.co.jp/ 駐車場12台

10.9

海、川、自然がいっぱい

射水市観光協会
TEL:0766-84-4649

10.10

海のむこうに立山連峰が浮かぶ絶景

国立公園 雨晴海岸
たかおか道しるべ 案内

10.11

癒しと寛ぎの絶景宿

温泉に寛ぎながら、富山湾の絶景を楽しむ。

光久寺の茶庭
光久寺は、氷見市長久保の真宗大谷派の寺院で、山号は龍雲山、山頂展望台(眺望)が作庭したと伝えられる回遊式の庭園。【氷見市】

午前9時~午後5時
12月~3月
TEL:0766-91-1690

10.12

新湊鮮魚センター

富山湾天然のイサキとも呼ばれています。新湊は古くから漁業が盛んな街で、定置漁業、底曳・カゴ漁等様々な漁業も行われています。そのとれとれ、きつとりの新鮮な魚は、当然ながら品質も抜群です。是非、ぜひで手にいれることのできる「こしこし」にしたい本物の魚をお召し上がりください。【射水市】

10.13

海王丸パーク

海の真珠人 帆船 海王丸

富山県新湊市新湊296 TEL:(0768)83-0111 http://www.shinminato.co.jp/ 駐車場12台

10.14

日本海側最大のフィッシャーマンズワフ

新湊さきと市場

期間中/9:00~17:00(雨降りの場合は9:30~16:00) 休業日/12月29日(年末年始) 駐車料/470円(2台まで) 乗客用365円

10.15

射水の港・川を満喫

新湊観光船

運航時間 9:00~16:00 (2~2月の冬期は運航無し)
定休日 毎月水曜日(年末年始は白)
〒934-0023 富山県射水市海王町2
TEL:(0766)82-1830 FAX:(0766)82-1833
http://shinminatokankansen.jp/

10.16

氷見から望む 海越しの立山連峰を世界遺産に!!

氷見市観光協会
〒935-0015 富山県氷見市伊勢町1-12-18
TEL:0766-74-5250 FAX:0766-74-5453

10.17

忍若ハットリくんカラクリ時計

市街地の中心部・中之島の橋のすぐそばにあるカラクリ時計は地元出身の漫画家・藤子不二雄先生の作品「忍若ハットリくん」のキャラクターが数々のシーンを繰り広げます。(午前9時~午後7時まで 毎正時・土曜日は30分毎/夏期は午後9時まで)【氷見市】

10.18

道の駅新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.19

射水市大島絵本館

光が差し込むライブラリーには、国内外の絵本約1万冊がずらり、お気に入りの1冊を見つけてみよう。また、ワークショップではお絵かきづくりや工作、パソコンでのグッズ制作が楽しめます。人気作家の絵本原画展や、毎日上映される絵本DVDも好評。カフェもあるので家族みんなでゆっくり過ごすことができます。【射水市】

10.20

大伴家持創建の古社

放生津八幡宮

富山県新湊市新湊296 TEL:(0768)83-0111 http://www.shinminato.co.jp/ 駐車場12台

10.21

能作

工場見学 鋳物製作体験 受付中

〒934-0025 富山県新湊市新湊296 TEL:(0768)83-0111 http://www.shinminato.co.jp/ 駐車場12台

10.22

山頂本堂 鳳凰殿

1300年前に善無畏三蔵法師によって開かれた創始聖徳太子を祀る古刹寺院で、日本最大規模の山頂本堂と、四季の花が咲き誇る大規模な庭園が特徴です。また、山頂本堂と鳳凰殿の間に位置し、富山湾と立山連峰を望む景色の美しい所です。

山頂本堂 8:00~17:00 鳳凰殿 9:00~17:00
TEL:076-286-1451 TEL:076-286-1828
http://www.kurikara.or.jp

10.23

雨晴海岸 [国立公園]

「鏡伝伝説ゆかりの地」雨晴海岸は「おほのくさの道の風景帯」の一環として指定されています。日本の海岸線の中でもっとも美しいとされています。富山湾側に3000m級の立山連峰を望むことができます。【高岡市】

10.24

金屋町

400年の伝統が伝わる金屋町は、加賀前田家2代当主前田利長公が産業振興のために開いた高岡の繁華の地です。本町筋の家並みと銅片の敷き込まれた石畳が、美しいたたずまいを見せてくれます。【高岡市】

10.25

新湊漁港 新鮮(きと)と昼セリ観光と新湊紅白

設定日H30.10~H31.3の土・月・火・木
集合場所:新湊さきと市場
Aコース(11:45~12:50) Bコース(12:50~13:20) Cコース(13:20~14:30) Dコース(14:30~15:15)
料金:大人1,000円(小学生以下半額) 予約受付:新湊さきと市場 TEL:0766-84-1233

10.26

S級グルメ 射水市新湊紅白

9月~5月 期間限定
生の白えびとベニシイガイニを使用した新湊ならではのオリジナルメニューです。富山湾の宝と呼ばれる白えびの刺身と9月より漁が解禁となるベニシイガイをあらたに紅白丼です。市内13店舗にてお召し上がりいただけます。

10.27

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.28

世界遺産の合掌造り集落 越中五箇山

五箇山温泉 五箇山荘

〒939-1913 富山県南砺市南砺333-1 TEL:0763-69-2311 FAX:0763-69-2717
http://www.gokasansou.com

10.29

高岡御山会館

全国で5つしかない有形・無形民俗文化財に指定されている「高岡御山会館」にて展示される五箇山の展示をメインに高岡の歴史・文化・産業の発展を伝える展示が楽しめる観光名所です。【高岡市】

午前9時~午後5時 休:火曜日
大人300円/中学生以下無料
TEL:0766-30-2497

10.30

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.31

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.32

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.33

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.34

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.35

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.36

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.37

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.38

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.39

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.40

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.41

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.42

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.43

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.44

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.45

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.46

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.47

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.48

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.49

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.50

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.51

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.52

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.53

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.54

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.55

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.56

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.57

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.58

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.59

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.60

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.61

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.62

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】

10.63

道の駅 新湊「白えび」

富山湾の「白えび」は、世界でも富山でしか獲れない珍種のエビであり、殻薄(あいがめ)と呼ばれる水深100m~600mの富山湾特有の海産物に生息しています。春から秋にかけて旬を迎え、甘えを凌ぐ上品な旨味の味わいが特徴です。道の駅新湊では、富山湾のお魚が泳ぐ水産物を生きた白えびを展示しているほか、全コースで味わう白えびを堪能して頂けます。お待たせしております。白えびを味わうなら、道の駅新湊まで。【射水市】