



新湊漁港・昼のせり市



富山新港・新湊まつり
(8月初旬)



八尾“おわら”風の盆
(9月1日～3日)



立山・黒部アルペンルート「雪の大谷」
(4月中旬～5月中旬)

新湊カニかに海鮮
白えびまつり
(10月下旬)



曳山祭り

〈新湊 10月1日〉
〈海老江 秋分の日〉



「国宝」高岡・瑞龍寺



五箇山



黒部峡谷

見どころ“いっぱい”富山を楽しむ!

新湊 ぎとぎと市場

フットサルコート

〒934-0023 富山県射水市海王町1
TEL 0766-84-1233 FAX 0766-84-1244
URL <http://kittokito-ichiba.co.jp>
E-mail info@kittokito-ichiba.co.jp

新湊うまいもん株式会社

- アクセス
- 北陸自動車道小杉ICから 約25分
 - 北陸自動車道真岡ICから 約30分
 - 富山空港から 約35分
 - 砺波ICから (北陸自動車道小杉IC経由) 約35分
 - 砺波ICから (北陸自動車道小杉IC経由) 約35分
 - 白川ICから (東海・北陸自動車道小杉IC経由) 約75分
 - 小杉ICから (國道線経由) 約25分
 - 高岡駅から万葉線電車まで40分 東新湊駅まで (400m) 徒歩5分



近隣には「海王丸パーク」があり、晴天時には立山連峰が一望できる絶景スポットです。又、万葉の故地である「放生津八幡宮」などもあり、様々な橋がかけられている「内川」では川面に水辺の景色が映る癒しの癒しの散策コースです。

- ① 万葉線
- ② 放生津八幡宮
- ③ 内川
- ④ 川の駅新湊

富山湾の真ん中に フィッシャーマンズワーフ

「世界で最も美しい湾クラブ」加盟



新湊 ぎとぎと市場

新湊のとれたて、“きつときと”旬の魚を直送!!



夏

春



“富山湾の宝石”とも呼ばれるシロエビ。刺し身やかき揚げなどは絶品です!



ハイ貝

富山湾の深海でとれる巻き貝。そのコリコリの食感と香りは富山湾ならではの味です。

ホタルイカ

“富山湾の神秘”といわれるホタルイカ。酢味噌、天ぷら、素焼など磯の香りいっぱいの珍味です。



イワガキ

富山の河川から注がれる清流が育んだイワガキ。ミネラルなどが豊富に含まれるイワガキを味わってください。

秋

ベニズワイガニ

とれたてのズワイガニは釜揚げ、焼ガニ、酢物で絶品の味をお楽しみいただけます。



冬

ブリ

暖・寒流が流れ込む富山湾の荒波で育ったブリは富山湾の代表的な魚です。刺身、しゃぶしゃぶ、焼物などは他では味わえない逸品です。



甘エビ

とろけるような甘みの甘エビ。濃緑色の玉子を携えた、子持ち甘エビもぜひ、味わってください!



レストラン・浜焼きコーナー

日本海、海王丸、立山連峰。魅力あふれる眺望が楽しめるレストラン。新鮮なとれたて食材を使ったバラエティーあふれる料理が楽しめます。

大人数の団体の皆様にもゆったりお食事いただけます。

また浜焼きコーナーではとれたて魚介類の浜焼きなど、美味しい楽しさがいっぱいです。



旬の海の幸を味わって、鮮魚&各種加工品をおみやげに!



ご家族・グループでのお食事にも…!

10名様以上、団体プランもあります

ご相談・お問い合わせ ☎0766-84-1233



館内のご案内

- ① 新湊鮮魚センター
鮮魚の加工、販売
- ② それいゆ
地元名産品販売
- ③ 海道屋
たこ焼き・たい焼き・いか焼き
- ④ おはぎ工房
おはぎ・餅・団子
- ⑤ お酒コーナー
- ⑥ おみやげ処 丸徳
ますずし・おみやげ各種
- ⑦ cafe7Luck
海鮮バス・スイーツ等
- ⑧ 浜焼き「浜風」
浜焼きコーナー
連絡先090-2838-5078
- ⑨ 海王亭
- ⑩ 食処海み屋
カニ販売・寿司・うどん各種

