



- ① ます寿司
- ② 大門素麺
- ③ 炊き込みごはん
- ④ よごし
- ⑤ 里芋田楽
- ⑥ かまぼこ
- ⑦ 山県産ポークかつ
- ⑧ しろえびのかき揚げ
- ⑨ ゆべす
- ⑩ 紅白なます
- ⑪ 焼き鮭
- ⑫ 季節のフルーツ
- ⑬ 炊き合わせ

富山県を代表する食
 いろいろ豊かな砺波で作った素麺
 いろいろ豊かな砺波で作った素麺
 砺波米をおいしく炊き上げました
 野菜を味噌で味付けした砺波の家庭のご飯のお供
 庄川特産柚子の柚子味噌で仕上げました
 先人が生み出した富山の食
 カラリと揚げた富山県産ポーク
 海の宝石ともいわれています
 代表的な伝承料理べっこう
 伝承料理 富山弁でおすわい
 お弁当には欠かせません
 色よく美味しく炊合せました

⑦	⑧	⑨
④	⑤	⑥
①	②	③

と な み 野 弁 当

彩

いろいろ

おしながき



- ① ます寿司
- ② 大門素麺
- ③ ちらし寿司
- ④ フルーツ
- ⑤ と な み 野 ポーク かつ
- ⑥ よごし
- ⑦ ゆべす
- ⑧ かまぼこ
- ⑨ 里芋田楽
- ⑩ ぶりの照焼き
- ⑪ しろえびのかき揚げ
- ⑫ 炊き合わせ

富山県を代表する食
 百六十年をこえる伝統の手延べ素麺
 いろいろよく仕上げました
 砺波産ポークをカラッと揚げました
 野菜を味噌で味付けした砺波の家庭のご飯のお供
 べっこうとも言われ、代表的な伝承料理
 先人が生み出した富山の食
 庄川柚子の味噌で仕上げました
 脂がのった出世魚
 海の宝石ともいわれています
 色よく美味しく炊合せました

⑦	⑧	⑨
④	⑤	⑥
①	②	③

と な み 野 弁 当

華

はなやぎ

おしながき