

※金額はすべて税別です。

令和三年 冬 特集



editor's fav

るるぶキッチン ×



ひみ 氷見市

### 氷見牛の濃厚ビーフシチュー

980円

3時間、じっくりと煮込んだビーフシチュー。氷見牛の旨みと、自家製デミグラスの濃厚さがクセになります。

やわらか食感  
旨み凝縮の一皿

#### 「氷見牛」

豊かな自然環境で肥育する黒毛和牛。現在は8戸の農家が、約700頭を育てています。柔らかく、サシがあっても脂っぽくない食味があります。

### ひみの寒ふりを使用したお茶漬け

780円

旬の「ひみ寒ふり」の切身をふんだんにトッピング。寒い冬にホッと温まる一品です。カツオとコンブのWダシでご用意。

脂がのった冬の味覚

#### 「ひみ寒ふり」

富山湾の定置網で捕獲され、氷見漁港で競られた6kg以上のふりのこと。毎年11月中旬から「ひみ寒ふり宣言」が出され、味わえる。

お口直しに爽やかなゼリー

### 稲積梅のおつかれ酸ゼリー

480円

手摘み、手作業で栽培した氷見市で生まれた稲積梅。まろやかで、酸っぱい味わいを活かしたゼリーでどうぞ。

#### 「稲積梅」

富山県固有種の梅。種が小さく中玉で、果肉が厚めの品種です。梅干やお酒、ドレッシングなどの加工食品に適しています。

### 氷見市産はとむぎのリオレ

750円

“リオレ”とは、米と牛乳を使って甘く煮たフランスの家庭料理です。キャラメルソースを敷いてデザート感覚で味わえます。

#### 「氷見市産はとむぎ」

JA氷見市が主体となって、あらたな地域産業として生産拡大した農産物です。さまざまなはとむぎ商品の開発が行われています。

フランス風の  
新感覚スイーツ

### 氷見うどんではまぐりボンゴレ

930円

細麺がポピュラーな名物・氷見うどん。今回はあえて太麺で！はまぐりと合わせ、ボンゴレ仕立てにしました。

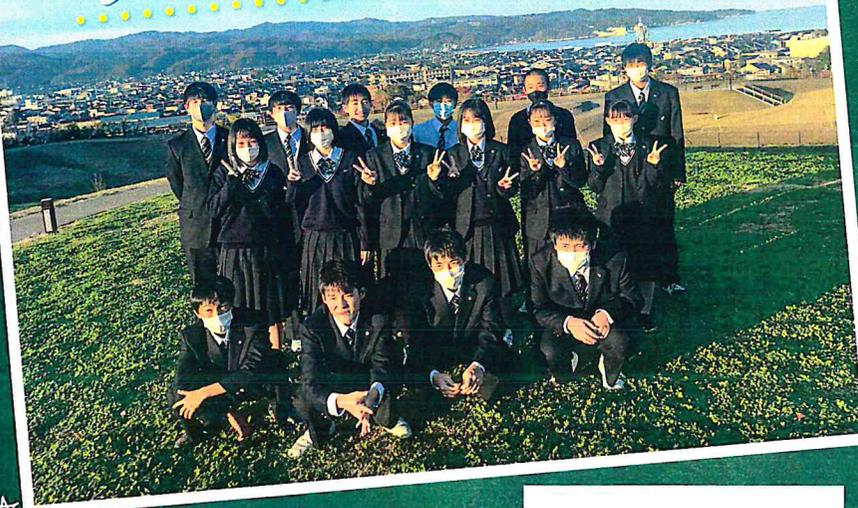
大人風味で歯ごたえよし！

#### 「氷見うどん」

伝統の手延べによる製法で、独特の強いコシと、なめらかな食感が特長です。その歴史は古く、室町時代まで遡るといわれています。

富山県氷見市特集フェア

皆で考えた氷見の食のみりよく  
 “タベテねー”の気持ちをお届け!



令和三年冬特集

氷見市の高校生が、おいしい氷見を発信!

editor's fav  
 るるぶ  
 キッチン

かから  
 ぼん

富山県

氷見市



① るるぶキッチン  
 メニュー開発の  
 授業風景。



② 定置網漁見学の様子

富山県北西部、富山湾に面する氷見市は、平成27年の北陸新幹線開業により、東京から約3時間で移動できるようになりました。氷見海岸から望む立山連峰の絶景はもちろん「ひみ寒ぶり」や「氷見牛」といった里山里海の幸も自慢です。高岡駅と結ぶJR氷見線には、地元ゆかりの漫画家・藤子不二雄(A)先生のキャラクターがデザインされた車両も走行していますので、ぜひ遊びに来てくださいね。

私たちも  
 開発に参加  
 しています!



今回は、産学官連携プロジェクトの一環として、富山県立氷見高等学校ビジネス科の生徒とともに、メニューを考察しました。氷見市の観光や食の魅力をお伝えします!

氷見高校と氷見市の取り組み

氷見市と力を合わせ、未来の“氷見人”を育成すべく、氷見高校の独自カリキュラムとして導入した「未来講座HIMI学」。その内容をご紹介します。



「未来講座HIMI学」について

文科省「地域との協働による高等学校教育改革推進事業」の事業特別校に指定され、地域社会とのつながりを大切にしています。「未来講座HIMI学」はその代表的なプログラムであり、今回の取り組みもその一環として行われています。

Profile

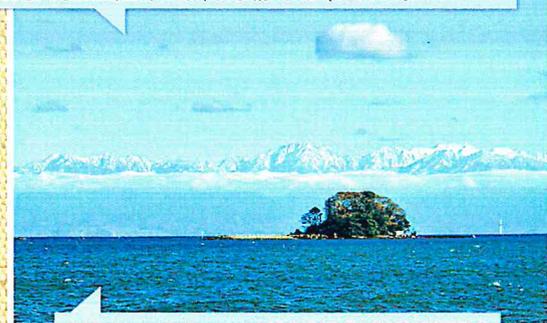
富山県立  
 氷見高等学校

旧有磯高校と旧氷見高校が平成22年に統合、創立した学校で、5学科を併設する県内最大規模の高校です。ハンドボール部や自転車競技部など全国トップクラスの競技実績を持つなど部活動も盛んな学校です。



氷見の“推し”教えます!

「世界で最も美しい湾クラブ」に加盟する富山湾越しの雄大な立山連峰の美しさは圧巻です。海越しに3000m級の山々が眺められるのは、世界でも希少な景観といわれています!



高岡駅と氷見駅を結ぶJR氷見線の車窓から見える、海越しの立山連峰は本当にきれいです!



「氷見漁港外市場 ひみ番屋街」は、特産品やおみやげもたくさん売っています!



冬の王者 寒ぶり!  
 富山湾の氷見沖で水揚げされる脂がのったひみ寒ぶりは今が旬!

肉質・鮮度・脂肪交雑のバランス整った氷見牛! ぜひ味わってください。



editor's fav  
 るるぶキッチン

〒160-0022  
 東京都新宿区新宿4-2-8 るるぶキッチンビルディング



〔1F〕酒処 何方此方  
 TEL 03-6273-0068  
 全日 13:30~23:30(23:00LO)  
 不定休

〔2・3F〕にくたびと  
 TEL 03-6709-8875  
 平日 16:30~23:30(23:00LO)  
 土日 16:00~23:30(23:00LO)  
 不定休

※都の時短要請による営業時間変更あり