

氷見は食の宝庫



氷見のご当地グルメ!

「食都」氷見ならではの海産物をはじめとした、
名産・特産の珍味・秘味の味をご堪能ください。



氷見牛

氷見牛は、肉質・鮮度・脂肪交雑の三拍子そろった逸品。
中山間地の緑豊かな環境の中、愛情と真心を込めて牛と
対話しながらストレスを与えないよう飼育密度を保ち、
自家生産の優良粗飼料をバランスよく与える熟練した肥
育技術がおいしさの秘密です。



海鮮

氷見と言えばきときとの地魚!! 富山湾の冬の王者と
言われる寒ブリの他、氷見イワシ、氷見マグロなど氷見
漁港に水揚げされる魚は約300種類と言われるほど。
新鮮な地魚をネタにしたお刺身、寿司も格別です。



氷見のうどん

つるりとした喉ごしとコシの強さをもつ「糸鰻
鮎」をはじめ、「綾紬」「氷見っ子うどん」「氷見う
どん」など沢山のうどんがあり、ざるで食べて
も、釜揚げにしても美味しい。



ひ み ざ ん ま い ご ぜ ん 氷見三昧御膳

民宿や割烹、寿司店などで四季折々の多彩な
氷見産の食材をふんだんに盛り込んだ、まさ
に氷見三昧な料理を提供しています。(事前
予約・提供日・料金は各店により異なる。)



あなたならどれにする？

各店おすすめ! ランチ特集!!

氷見の味覚をランチで気軽に!
それともチョット贅沢に!
美味しいランチを召し上がれ!

Lunch
time



氷見牛上焼肉定食

2,420 円 (税込)

① 11:30~14:00

※ 日・祭日は除く

1
MAP

氷見牛専門店 たなか



刺身定食

2,695 円 (税込)

① 11:30~14:00 (L.O.13:30)

2
MAP

居酒屋 まる甚



氷見牛焼肉ランチ

1,925 円 (税込)

① 11:30~14:00

3
MAP

氷見牛屋本店・精肉牛屋 牛屋



天丼 (みそ汁付き)

1,400 円 (税込)

① 11:00~14:00

※ 海老天 2 本、季節の野菜 4 つ

15
MAP

麺処 よしだや



ランチ コース

7,500 円 (税込)

① 11:30~14:00 (予約制)

16
MAP

SAYS FARM



ハンバーグセット

1,540 円 (税込)

① 11:30~13:30

18
MAP

レストラン トロイカ



玉手箱定食

1,000 円 (税込)

① 11:30~14:00

※ 前日までの予約要

5
MAP

食彩居酒屋 灘や



オムライスプレート

1,200 円 (税込)

① 9:00~15:00 (L.O.14:30)

10
MAP

お食事処 よしだや



朝取れ海鮮丼 「氷見浜丼やあやあ盛り」 土鍋漁師汁付き

2,080 円 (税込)

① 6:30~15:00

11
MAP

魚市場食堂



氷見牛すじ入りもちもち太麺 ナポリタンセット

1,690 円 (税込)

① 11:00~15:00

19
MAP

seaside café ソラトキ



海老天ぶらざるうどん

1,420 円 (税込)

① 11:00~15:00

21
MAP

氷見うどん 海津屋うどん茶屋



きときと御膳、まんぶく御膳、 海鮮ちらし、特盛13貫

まんぶく御膳 1,500 円 (税込)

① 11:00~14:30 ※ 平日ランチのみ

22
MAP

氷見きときと寿し氷見本店

中心部 MAP

まんがワールドとは...

氷見市出身のまんが家・藤子不二雄先生
ゆかりのキャラクターがいるスポットをまとめて
「氷見市藤子不二雄まんがワールド」と呼ばれていま
す。ユニークな藤子キャラクター達に会いに
まちなかへくりだ
そう！



©藤子スタジオ

「♡」のマークを
目印に探してね!!



広域MAP



氷見のおすすめ お食事処 & カフェ



氷見の居酒屋 いろどりや 4 MAP

www.instagram.com/irodoriya177/

氷見を堪能したいなら是非！
旅の思い出に、店主こだわりの美しく洗練された盛り付けの氷見のお造りをご賞味ください。旬を楽しめる豊富なメニューでお待ちしております。

営業時間 17:00—24:00
定休日 月曜日 平均予算 2500～5000円
TEL.(0766) 72-5556
氷見市朝日本町19-21

氷見牛専門店 たなか 1 MAP

www.himigyu.com

きれいな湧き水から生まれる美味しい氷見牛
自社牧場で愛情たっぷり育てた氷見牛の醍醐味を焼肉で食べていただけます。氷見牛カレーもあります。

精肉販売 9:00—19:00
焼肉 昼 11:30—15:00 (L.O.14:00)
夜 17:00—21:30 (L.O.20:00)
定休日 第1・第3火曜日 平均予算 昼 1500円～
毎週水曜日 夜 3000円～
TEL.(0766) 73-1995
氷見市朝日丘3931-1

食彩居酒屋 灘や 5 MAP

www.nadaya.jp

低料金の氷見を満喫！
氷見ならではの朝獲れ鮮魚が食べられます。昼は定食に、夜は酒の肴に…。
単品からコース料理まで食通を満足させます。氷見駅より徒歩約10分です。

営業時間 昼 11:30—14:00 夜 17:30—23:00
定休日 木曜日 平均予算 昼 1000～2000円
夜 2000～5000円
TEL.(0766) 72-0424
氷見市本町13-10

居酒屋 まる甚 2 MAP

https://localplace.jp/t200403674/

氷見の美味しい、富山の美味しいを用意してお待ちしております。
新鮮で美味しい魚を提供するために、毎朝市場へ行き、旬の魚を見極め仕入れています。居酒屋メニュー、定食や釜飯、わっぱ飯などお食事メニューもたくさん用意してお待ちしております。

営業時間 昼 11:30—14:00 (L.O.13:30)
土・日・祝・お盆・GW中等 18:00—22:00 (L.O.21:00)
定休日 火曜日 平均予算 昼 1000円～
12/31、1/1、連休明け等不定休 夜 3000円～
TEL.(0766) 74-1722
氷見市伊勢大町2-4-5

割烹 かみしま 6 MAP

地魚料理と氷見産杉の癒しの空間
御膳を囲むのは、季節ごとの多彩な地魚。旬の味を大切に、新鮮なものを新鮮なうちに料理してもてなしてくれます。店内は、氷見産の杉をふんだんに使った癒しの空間。初めてでも、つくづくいしてしまいます。

営業時間 17:30—21:30
定休日 月曜日 平均予算 夜 3000～6000円
TEL.(0766) 72-3399
氷見市本町17-17

氷見牛屋本店・精肉牛屋 牛屋 3 MAP

www.gyu-ya.com

老舗精肉店がお届けする厳選の氷見牛
老舗精肉店がプロデュースの焼肉店。“うまい肉”×“たらふく”=“幸せ”をコンセプトとした焼肉、しゃぶしゃぶ、すき焼きをご堪能ください。
テイクアウトに氷見牛入りメンチカツ、氷見牛にぎり、うしソフトもどうぞ！

営業時間 昼 11:30—14:00 夜 17:30—22:30
定休日 木曜日 平均予算 昼 1000円
夜 3000円
TEL.(0766) 72-0029
氷見市朝日丘1-41

ひみ浜 7 MAP

www.himihama.com

これが氷見の地魚・寒鰯だ!!
漁師が身支度や食事をする「ばんや小屋」がコンセプト。氷見漁港での仕入れによってその日のメニューを決める。寒鰯提供期間は氷見でも大変貴重な10kg以上の鰯のみを仕入れる。一段と脂が乗り、風味が増します。

営業時間 昼(月～日) 11:00—14:00 (完全予約制)
夜(金・土・日) 17:00—19:00 (完全予約制)
定休日 不定休 平均予算 昼・夜 5,500円～
TEL.(0766) 74-7444
氷見市比美町21-15



割烹 秀月

www.shugetsu.jp

富山県認定「とやま食の匠」の店 本当の味をお届けします

新鮮な地魚をはじめ、豊かな里山の幸から水見牛まで心ゆくまで堪能してください。海鮮丼(1,650円)や水見三味御膳(4,400円〜[写真])もあります。

営業時間

昼 11:30 開店 (定食など、先着10名様まで入店可)
夜 17:00〜21:00 (要予約・2名から)

定休日

水曜日 平均予算
昼 3000円
夜 8000〜10000円 (コース料理のみ)



三味
刺身



うどん



海鮮



12

MAP

ひみ岸壁市場・岸壁食堂

富山で一番新鮮な魚が食べられるお食事処
 “きときど”の富山湾・氷見産の魚の美味をご家族、ご友人等でお楽しみいただけます！自家製つみれ汁は一度飲んだら辞められない。お魚テイクアウトもできる岸壁市場もぜひご利用ください。

営業時間 9:00～17:00

定休日 水曜日

定食予算 1,500～3,000円

TEL. (0766) 78-3321

氷見市中央町7-1 (氷見市漁業交流センター内)

うどん

+

海鮮





SAYS FARM

www.saysfarm.com

16

MAY

丘の上のワイナリーで過ごす非日常の時間

海越しの立山連峰を望む丘の上にある、ワイナリー—農園、農園の一番上にあるレストランでは、地元のおいしい存分に活かした創作ランチが、ワインと共にいただけます。木漏れ日と、鳥のさえずりが聞こえる落ち着いた店内での食事は、至福のひと時を与えてくれます。(要予約)

営業時間

Shop 10:00～17:00
レストラン 11:30～17:00

定休日

2月中、年末年始
臨時休業あり

予約により 21:30まで)

平均予算

昼 7,500円～
夜 15,000円～

TEL (0766) 72-8288

氷見市余川北山238





すしのや

キトキトな海鮮で握ったおいしい寿司、召し上がりください。

障子窓から差し込む光が温かくお客様を包み込みます。ゆったりとした空間で、当店自慢の地元水産物の魚介類をふんだんに使った寿司をお召し上がりください。

営業時間 11:00—(L.O.) 20:45

定休日 火曜日

平均予算 1,000～2,000円



TEL (0766) 91-1033

水見市柳田1177







ふれあい味処 はらや

9 MAP

アットホームなのに食べもんは本格的

地元氷見の方から県外の方まで喋って食べて楽しんで満足してもらいたい。「あ〜うまかった。また来たいね」そんな店を目指しています。

営業時間 17:00〜23:00

定休日 毎週月曜日

平均予算 4,000〜6,000円



TEL.(0766) 72-5280

氷見市中央町1-18





魚のレストラン 番屋亭

himi-banya.jp

13 MAP

上品でリーズナブルなレストラン

最高級の鮮度を誇る旬の「富山湾の海鮮料理」豪快かつ繊細に盛り付けられた逸品。水見名物かつ汁(魚介の味噌汁)やミックスフライ、天ぷら等ランチメニューも充実しております。

営業時間 朝食 8:00～ 9:30 (L.O.9:00)
11:00～17:00 (夜宴会客予約)

定休日 元旦

TEL. (0766) 72-3400
氷見市北大町25-5 (ひみ番屋街内)

平均予算 昼 1,500円～
夜 6,000円～

うどん
三昧
うし
海鮮





すし屋の城光

氷見の朝とれ魚を食べるなら当店で
氷見で朝とれの魚を種類豊富にそろえております
寿司でめしあがればなお、おいしく食べられます。
ぜひお待ちしております。

営業時間 昼 11:30～14:00 夜 17:00～22:00

定休日 木曜日

平均予算 昼 3850円～
夜 3850円～

TEL (0766) 72-6167

氷見市間島1-50





水見うどん **海津屋うどん茶屋** 21

MAP

www.kaizuya.co.jp

海津屋「水見うどん」の美味しさを是非直営店!

「水見うどん」の製造販売元、海津屋の敷地内にあります。つるりとしたのどごしの良い麺と、あつあつの天ぶらをセットにした「海老天ぶらざるうどん」をはじめ、うどんを使った「ばち麺コロッケ」も人気です。

営業時間 11:00—15:00

定休日 木曜日

平均予算 1,000円

TEL.(0766) 92-7878

水見市上泉20







お食事処 よしだや

10

MAP

創業70年以上。いろんなメニューが食べられる店
 氷見うどん、氷見カレー、なつかしのナポリタン、
 オムライス等100種類程のバラエティあふれるメ
 ニューが楽しめるアットホームなお店です!!

営業時間

月・水・金・土 9:00～15:00
 日・火 9:00～19:00

定休日 木曜日

平均予算 850～1000円

TEL.(0766) 72-0508



氷見市中央町9-7





きときと亭 三喜

14

MAP

氷見のきときと亭割烹料理を堪能できる店

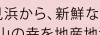
氷見浜から、新鮮な魚を仕入れ四季折々の海の幸、山の幸を地産地消に心がけ提供いたします。
 昼は刺身定食、海鮮丼、白えびかきあげ丼がありメニューも幅広く、ご来店を心よりお待ちしております。

営業時間 11:00～16:00 (L.O.15:30)

定休日 不定休

平均予算 1500～2000円

要予約



TEL.(0766) 74-0221

氷見市北大町25-5 (ひみ番屋街内)





レストラン トロイカ

<https://toroika-himigyu.com>

頑張った私にご褒美を♪

おすめ氷見牛ヒレステーキコース100g (9,130円)
ヒレステーキランチ (国産ヒレステーキ) (3,542円)
ステーキランチ (2,112円)

※税込価格

18

MAR

営業時間

昼 11:30～14:00 (L.O.13:30)
夜 17:00～21:00 (L.O.20:00)

定休日

1/1、1/2、12/31

平均予算

昼 2000円～
夜 5000円～

TEL (0766) 91-1378

氷見市窪88-1



予約







氷見きときと寿司氷見本店

kitokitop.jp

22
MAP

季節おりなす旬の水見地魚をリーズナブルに味わえるお店
 毎朝水見漁港より旬の地魚を仕入れ、お手頃価格
 で提供致しております。特に5食盛り氷見づくしは
 大人気!平日ランチメニューも好評です。
 タッチパネルを導入。ご注文がますます便利にな
 りました。

営業時間 11:00—21:00

定休日 水曜日

TEL. (0766) 91-5114

氷見市上泉65

平均予算 昼 1400円
夜 2000円

うどん
寿司
海鮮







魚市場食堂

11

MAP

競り落とされたばかりの旬の魚をどうぞ

朝6:30から営業。おすめは3〜4種類の新鮮な地魚と氷見産コシヒカリで作られる「氷見浜丼」。丼と定食についてくる土鍋の漁師汁も好評です。市場の競りがある日は見学もできます。

営業時間

 6:30〜15:00

定休日

 1/1〜1/3

平均予算

 2000〜2500円

TEL.(0766) 72-2018



氷見市比美町435

氷見魚市場2階





麵処 よしだや

小麦の香る手打ちうどん

小麦粉から麵になるまで1日以上!手間暇かけたうどんをご賞味ください。

営業時間 月・金・土 11:00~14:30 (L.O.14:00)
17:00~20:00 (L.O.19:30)

定休日 火・木・日曜日
(連休の際は変更の場合あり)

平均予算 570円~

TEL.(0766) 72-8252

水見市諏訪野9-18



水見市諏訪野9-18





seaside café ソラトキ

360度絶景が望める展望レストラン

植込に囲まれたボタニカルな店内で、地元産の自然栽培の野菜や肉を使ったガレットやパン、カレーが味わえるお店。富山湾と広がる緑を眼下に、立山連峰をながめながらのんびりお楽しみください。

営業時間 11:00—17:00

定休日 火曜日、年末年始

TEL (0766) 91-0770

氷見市柳田3583 氷見市海浜植物園4F

平均予算 昼 1690円
夜 5500円





氷見あいやまガーデン

<https://www.aiyamagarden.jp/>

ガーデンを眺めながらカフェタイム

15周年を記念して入園料800円を500円とします。園内のレストランも改修し、韓国のブルコギ、ピビンバ、チヂミなどを提供しています。

23

MAP

営業時間 9:00～16:00

定休日 不定休 **平均予算** 450～1500円

TEL (0766) 72-4187

氷見市稲積112-1

氷見のおすすめ スイーツ (洋菓子 & 和菓子)



パティスリーシュン 26
MAP
www.shuncake.jp
Facebook: www.facebook.com/PatisserieShun

楽しい思い出や感動をケーキに 手作りオーダーメイドの店
一年中地元契約農家から届く朝摘み苺を使ったとても
贅沢な苺のスイーツをはじめ、わがままっぽいイメ
ージやエピソードをもとにオリジナルケーキを作りま
す。また、ロースト氷見牛を焼き上げた贅沢な「ケーキサ
レ」は、食事やお酒を楽しみたい方におすすめです。

営業時間 10:30-18:30
定休日 火曜日
TEL. (0766) 74-5288
氷見市大野新169-1

ケーキ1個平均
450~650円

氷見のおすすめ お土産



ぎんなん餅本舗おがや 24
MAP

自然の恵みを生かした伝統の味を大切にしています
ぎんなん餅は、上質の求肥に銀杏をつぶして濾して時間
をかけゆっくり練りこんであるので、口に入れると、ほの
かな甘味と銀杏の香りがふわぁと広がります。大伴家持
が越中の守として滞した万葉ゆかりの地でもあること
から、万葉の和歌の小札が一個ずつに入っています。

営業時間 8:00-19:00
定休日 無休 (元日を除く)
TEL. (0766) 74-3000
氷見市比美町6-17

和洋菓子司 さか志り 27
MAP
www.sakajiri.jp

話題豊富な氷見を代表する和洋菓子店
昭和天皇献上銘菓「構餅」、日本最大級の氷見名
物「でっかいシュークリーム」をはじめ、職人の技
が光る和菓子、洋菓子を数多く取り揃えるお店。
季節限定の構餅は時期になると全国から注文が
殺到する銘菓です。

営業時間 平日 8:30-18:30
日・祝 8:30-18:00
定休日 火曜日
TEL. (0766) 72-1074
氷見市鞍川177-5

平均予算 1000~1500円

(株)堀与 29
MAP

おすすめのお土産物! おみやげ!
氷見産魚の一夜干やみりん干をはじめとして、
国内外産の海産物、豊富な昆布類、煮干、ほたる
いか、店主こだわりの珍味をとりそろえています。

営業時間 9:00-17:00
定休日 無休 (1月1日のみ休)
TEL. (0766) 72-0503
氷見市中央町3-2

マルヤ鱈場水産 32
MAP
www.taraba.jp

氷見産干物をより美味しくより安く提供する製造直売店
氷見港で仕入れた新鮮な魚を使用した出来立
たての干物は一味違います。旬の魚を数量限定
で販売することもあるので必見です。富山の名
産「ホタルイカ」「白エビ」なども並びます。

営業時間 8:30-17:00
定休日 1月1日、2日
TEL. (0766) 74-5252
氷見市北大町25-5 ひみ番屋街内

平均予算 1000円~

(有)次郎平 25
MAP
http://kintsuba.com/

氷見名物きんづばをさぐりください!
氷見で昔から冠婚葬祭に用いられ、愛されている
きんづばを販売しております。
ぜひご賞味ください!

営業時間 8:00-18:00
定休日 水曜午後 (12:00~)
TEL. (0766) 74-3128
氷見市大野1244

ニューちどり 28
MAP

オリジナル商品が多彩なお菓子の店
朝鮮人参・ハトムギなどの自然素材をブレンドし、
シナモン・ピーナッツ・クルミなどの香ばしさが美
味しい「越中やくせん餅」、氷見ぶりを模した「きと
きとぶりサブレ」をお土産にぜひどうぞ。

営業時間 8:00-17:00
定休日 水曜日
TEL. (0766) 91-2823
氷見市上泉24-1

金時赤飯/パン

こすけ 30
MAP
http://kosuke-himi.com/

氷見の旬の干物をより美味しく!より安く!
氷見産干物を中心に富山ならではの土産品を
販売しています。

営業時間 8:30-17:00
定休日 1月1日他
TEL. (0766) 74-0388
氷見市北大町25-5 ひみ番屋街内

JAグリーンひみ 33
MAP
http://www.himi-ja-toyama.jp/

とれたての野菜と特産物が買える!
国道160号線沿いの「JAグリーンひみ」では安
全、安心で新鮮な地産農産物・加工品が並ん
でいます。旬の農産物が中心なので瀬戸みかん
や福積梅など季節によって店頭の様子もがら
りと変わります。

営業時間 9:00-18:00
定休日 5~12月 無休 1~4月 水曜日
TEL. (0766) 72-4831
氷見市朝日丘3931-1



つりや番屋街店 31
MAP
www.tsuriya.com

手間を惜しまず素材の良さにこだわる「つりや」
氷見の美味しい「魚」海の保存食を届けます。
当店は150年続く魚問屋です。氷見の新鮮なお魚を
「ていねいにていねいに」をモットーに仕上げてあり
ます。氷見の天然寒ブリの「沙ブリ」は県内ナンバー
1の味と売れ行きです。是非お買い求めください。

営業時間 8:30-17:00
定休日 元旦
TEL. (0766) 54-0809
氷見市北大町25-5 ひみ番屋街内 (南の番屋)

平均予算 1500円~

氷見うどん 高岡屋本舗 34
MAP
www.himiudon-takaokaya.com

加賀藩献上 伝統270年「氷見系うどん」
270年前加賀藩献上より受け継がれる技で始まる
「氷見系うどん」は、氷見うどんの元祖に始まり独
特のコシとモチツキ感、滑らかでど越しの良い
手延べうどんです。手延氷見系うめん・冷麦、山
芋入そば、白えび麵つゆ、各徳用麺もあります。

営業時間 平日 8:30-19:00 土日 9:00-19:00
定休日 元日のみ
TEL. (0766) 72-0819
氷見市伊勢大町1-6-7

平均予算 1500円

氷見のおすすめ お土産



本川藤由商店

35
MAP

明治三年創業 伝統の醤油蔵

地元氷見の新鮮な魚に合うまるやかでコクのあるお醤油です。とりわけ「海鮮熟成さしみしょうゆ」は、脂ののった鰯(ブリ)をはじめ、新鮮な刺身に合う醤油として全国のお客様にご愛用いただいております。オリジナルmy醤油体験もできます。

営業時間 9:00-17:00

定休日 日曜・祝日 平均予算 300~900円

TEL.(0120) 720-702

氷見市本町1-18



(有)三権商店

36
MAP

www.sangon.co.jp

農林水産大臣賞・天皇杯受賞

かまぼこ作りは氷見の伝統産業。新鮮な魚介類とスケトウダラを原料に、手作りの技巧を受け継ぎ、本物の味を今に伝えています。人気商品「かつおかまぼこ」は農林水産大臣賞・天皇杯を受賞。

営業時間 8:30-17:30

定休日 元旦 平均予算 250円~

TEL.(0766) 72-0355

氷見市本町15-5



ヴィヴァーチェ

Vivaceひみ番屋街店

37
MAP

https://www.rakuten.co.jp/himigerato/

ここでしか味わえないものがある

富山ブラックソフト、氷見ハトムギソフト、氷見牛まん、地元食材を使った氷見ジェラートなど、ここでしか食べられないオリジナリティーあふれる商品がたくさんあります。

営業時間 8:30-17:30

定休日 元旦 平均予算 500円

TEL.(0766) 74-3755

氷見市北大町25-5 ひみ番屋街内



氷見の魚が美味しい理由。
日本全国どの海でも魚は捕れるのに、どこよりも

それは富山湾の独特な地形にあります。富山湾には立山の雪解け水が森林を流れて有機質を蓄えながら流れ込むので、栄養豊富なプランクトンが育ちます。そのプランクトンを餌にして育った魚は他とは格段に美味しさが違うのです。

富山湾が美味しい魚を育てる＝これが「天然のいけす」と呼ばれる所以です。



●寿司
氷見は魚の種類の多さも日本一なのです。食べたことのない珍しいお寿司に出会えるかも。

●お造り
目の前の「天然のいけす」からとれたてを捌いたお造りは新鮮そのもの。氷見の地酒がよく合います。



●ぶりしゃぶ
氷見といえばやはり寒ブリ。とれたての寒ブリをさっと出汁にくぐらせて味あうぶりしゃぶは最高の美味しさです。



氷見市街地周遊バス運行中!!



© 藤子スタジオ

乗車1回 大人100円(均一)
小人 50円(均一)

JR氷見駅・氷見漁港埠外市場「ひみ番屋街」・金沢医科大学氷見市民病院などを結ぶ周遊バスが運行しています。

経由1 (平日・土曜運行)

ひみ番屋街経由氷見市民病院線

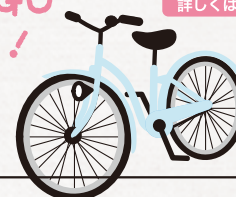
●氷見駅前～●ひみ番屋街～●氷見市民病院

経由2 (土曜・日曜・祝日運行)

ひみ番屋街線

●氷見駅前～●ひみ番屋街

晴れた日はレンタサイクルでGO!



シーサイドレンタサイクル

レンタルサイクルは、どちらのサイクルステーションでも返却OK。

【サイクルステーション】

JR雨晴駅・JR氷見駅・ひみ番屋街

●利用時間
… 9時 - 17時
(JR雨晴駅は16時まで)

詳しくはこちら



市漁業文化交流センターレンタサイクル

ロードタイプ、クロスタイプ、シティサイクルタイプ(電動)の自転車を貸出しています。

【貸出・返却場所】

氷見市漁業文化交流センター

●利用時間
… 9時 - 16時

詳しくはこちら



氷見駅周辺のアクセス

