

氷見には、おいしい食がいっぱい!



ひみ寒がり

- ・タラ
- ・ナガラモ (アカモク)

冬 春
秋 夏

たけのこ・山菜

- ・ワカメ
- ・タイ
- ・いあい



米

- ・串柿
- ・みかん

- ・フクラギ
- ・アオリイカ
- ・マコモタケ
- ・カマス
- ・リンゴ
- ・はとむぎ(茶)

- ・岩ガキ
- ・トビウオ
- ・稲積梅
- ・テングサ



マグロ

ACCESS

自動車

東京	練馬IC 78.6km 48分	藤岡JCT	上信越道 204.7km 151分	上越JCT	北陸道 148.1km 100分	小矢部・砺波JCT	氷見IC
大阪	吹田IC 名神高速 109.5km 77分	米原JCT	北陸道 203.3km 134分	能越道 29.8km 25分			
名古屋	小牧IC 名神高速 12.9km 8分	一宮JCT	東海北陸道 184.8km 148分				

電車

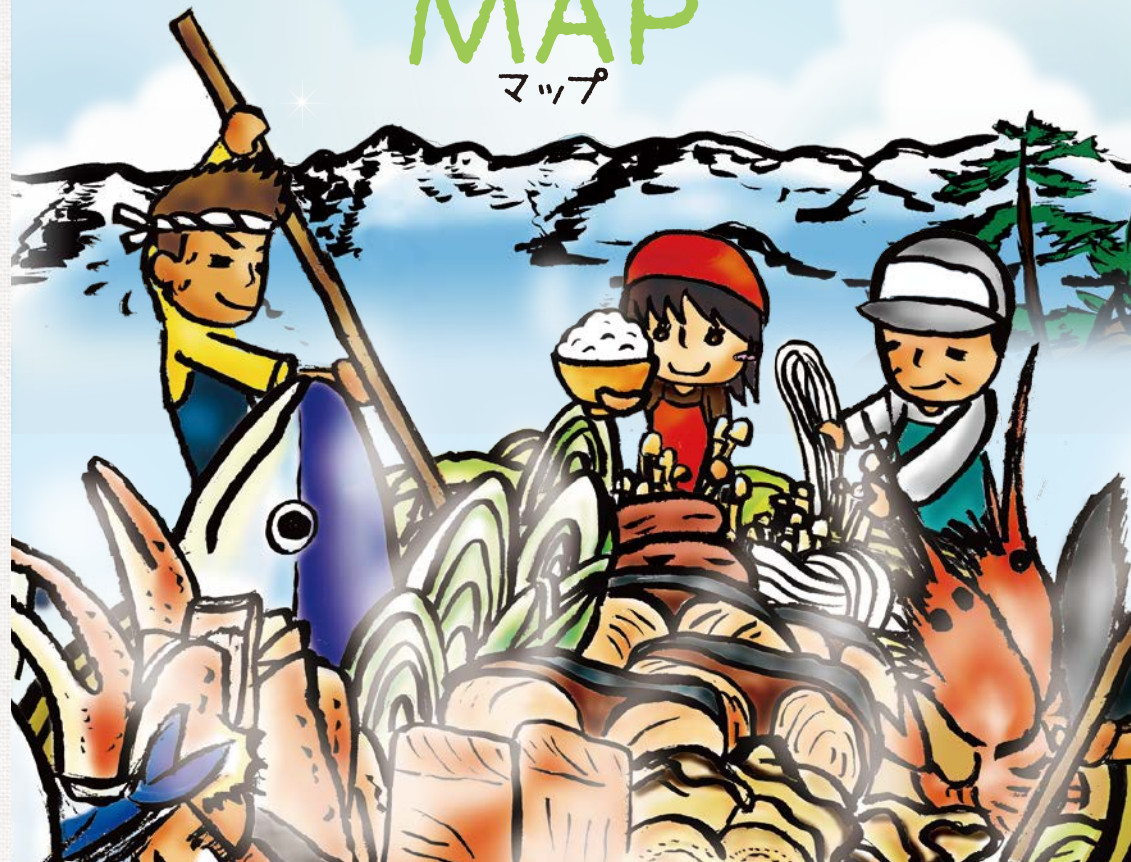
東京	東京駅	北陸新幹線 かがやき 128分	富山駅	北陸新幹線 かがやき 9分	IRいしかわ鉄道・ あいの風とやま鉄道 20分	JR城端線 3分	JR氷見線 30分	氷見駅
		北陸新幹線 臨時かがやき 140分		北陸新幹線 はくたか 174分		路線バス	高岡駅	路線バス
大阪	大阪駅	JR湖西線經由北陸本線 特急サンダーバード号 80分	敦賀駅	北陸新幹線 はくたか 58分~73分				
名古屋	名古屋駅	JR東海道本線經由北陸本線 特急しらさぎ号 60分						ひみ番屋街 道の駅
					新高岡駅	特急バス わくライナー 35分		

買道楽 食道楽

MAP

マップ

氷見



発行 (一社) 氷見市観光協会

〒935-0015 富山県氷見市伊勢大町1-12-18
TEL (0766)74-5250 FAX (0766)74-5453
www.kitokitohimi.com

@himikankou

@himikankou

www.facebook.com/kitokitohimi/

2026年5月 現在

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・脂肪交雜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。



氷見のうどん

つるりとした喉ごしとコシの強さをもつ「糸鰻鮓」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。



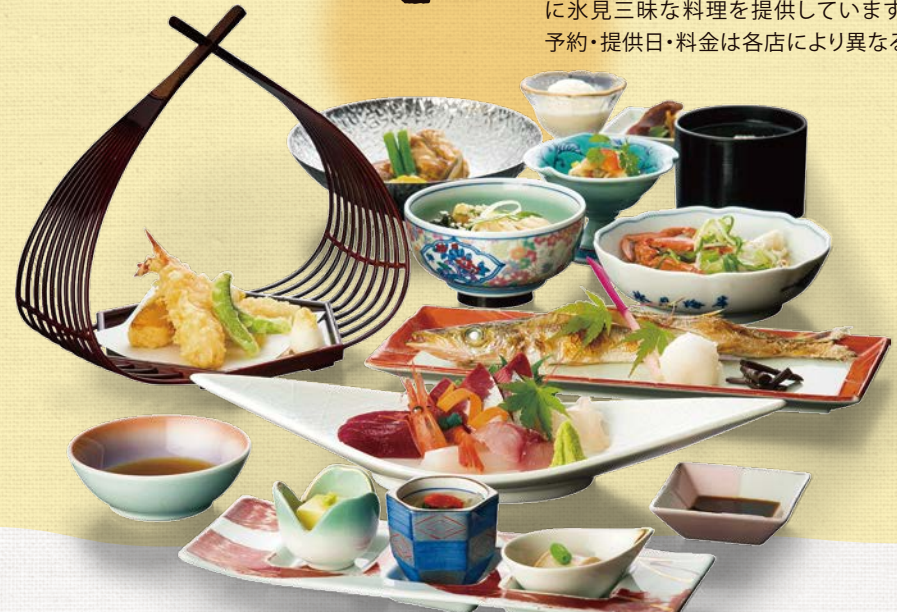
海鮮

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。



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!
それともちょっと贅沢に!
美味しいランチを召し上がれ!

Lunch
time



刺身定食
2,500円 (税込)
ⓐ11:00~15:00

12
MAP

きときと亭 三喜



ランチ コース
7,500円 (税込)
ⓐ11:30~14:00 (予約制)

13
MAP

SAYS FARM



オムライス、カツ丼
850~1,800円 (税込)
ⓐ10:00~15:00 (L.O.14:30)
※2026年6月 新店舗にて移転
オープン予定

14
MAP

よしだや食堂 緑風亭



氷見牛上焼肉定食
2,420円 (税込)
ⓐ11:30~14:00
※日・祭日は除く

1
MAP

氷見牛専門店 たなか



氷見牛三味御膳
4,620円 (税込)
ⓐ11:30~14:00

2
MAP

氷見牛屋本店・精肉牛屋 牛屋



玉手箱定食
1,000円 (税込)
ⓐ11:30~14:00
※前日までの予約要
※土日のみ提供

4
MAP

食彩居酒屋 灘や



ステーキランチ
2,222円 (税込)
ⓐ11:30~14:00 (L.O.13:30)

15
MAP

レストラン トロイカ



氷見牛すじ入りもちもち太麺
ナポリタンセット
1,790円 (税込)
ⓐ11:00~15:00

16
MAP

seaside café ソラトキ



海老天ぷらざるうどん
1,420円 (税込)
ⓐ11:00~15:00

18
MAP

氷見うどん 海津屋うどん茶屋



朝取れ海鮮丼
「氷見浜井やあやあ盛り」
土鍋漁師汁付き
2,080円 (税込)
ⓐ6:30~15:00

9
MAP

魚市場食堂



朝取れ海鮮丼
「氷見漬井定食」
1,880円 (税込)
ⓐ9:00~16:00

10
MAP

ひみ岸壁市場・岸壁食堂
(氷見市漁業文化交流センター内)



平日限定 日替わりランチ
1,500円 (税込)
ⓐ11:00~13:30

11
MAP

魚のレストラン 番屋亭



きときと御膳、まんぷく御膳、
海鮮ちらし、特盛13貫
まんぷく御膳 1,500円 (税込)
ⓐ11:00~14:30 ※平日ランチのみ

19
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!!



朝日丘
至高岡
1 たなか
30 JAグリーンひみ

至高岡
八幡橋
415
氷見駅前郵便局

幸町
幸町北
氷見市芸術文化館

加納南
加納

湊川
村上橋
永芳橋
伊勢橋
朝日橋

415
八幡橋
氷見駅

幸町東
北新橋
比美乃江小学校

伊勢大町
高岡屋本舗
氷見商工会議所

朝日山公園下
高藤弥九郎像
千手寺
比美観音
藤子不二雄先生の生家

本町
三権商店
和乎橋
栄橋

氷見市いきいき元気館
氷見市立博物館
忍者ハットリックンカラクリ時計

氷見漁港前
氷見水産センター
魚市場

氷見温泉郷「総湯」
氷見漁港外市場「ひみ番屋街」
展望台

ひみ岸壁市場・岸壁食堂
魚市場食堂

伊勢大町
高岡屋本舗
氷見商工会議所

至高岡
八幡橋
415
氷見駅前郵便局

幸町
幸町北
氷見市芸術文化館

加納南
加納

湊川
村上橋
永芳橋
伊勢橋
朝日橋

415
八幡橋
氷見駅

幸町東
北新橋
比美乃江小学校

伊勢大町
高岡屋本舗
氷見商工会議所

朝日山公園下
高藤弥九郎像
千手寺
比美観音
藤子不二雄先生の生家

本町
三権商店
和乎橋
栄橋

氷見市いきいき元気館
氷見市立博物館
忍者ハットリックンカラクリ時計

氷見漁港前
氷見水産センター
魚市場

氷見温泉郷「総湯」
氷見漁港外市場「ひみ番屋街」
展望台

ひみ岸壁市場・岸壁食堂
魚市場食堂

広域MAP



氷見のおすすめ お食事処 & カフェ



1 MAP
氷見牛専門店 たなか
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)

営業時間 平均予算 昼 1,500円～
水曜日 夜 3,000円～

定休日 第1・第3火曜日

TEL (0766) 73-1995
氷見市朝日丘3931-1

2 MAP
氷見牛屋本店・精肉牛屋 牛屋
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 1,500円
夜 3,000円

TEL (0766) 72-0029
氷見市朝日丘1-41

3 MAP
氷見の居酒屋 いろどりや
www.instagram.com/irodoriya1777/

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 2,500~5,000円

TEL (0766) 72-5556
氷見市朝日町19-21

4 MAP
食彩居酒屋 灘や
www.nadaya.jp

低料分で氷見を満喫!
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 (土・日のみ) 夜 17:30-23:00

定休日 木曜日

平均予算 昼 1,000~2,000円
夜 2,000~5,000円

TEL (0766) 72-0424
氷見市本町13-10

5 MAP
割烹 かみしま

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、つくづいんしてまいります。

営業時間 17:30-21:30

定休日 月曜日

平均予算 昼 3,000~6,000円

TEL (0766) 72-3399
氷見市本町17-17

6 MAP
ひみ浜
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前後の鰯を仕入れる。一段と脂が乗り、風味が増します。

営業時間 完全予約制

定休日 不定休

平均予算 昼・夜 11,000円～

TEL (0766) 74-7444
氷見市比美町21-15

7 MAP
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氷見牛まで心ゆくまで堪能してください。海鮮丼(2,200円～)や氷見三味御膳(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 3,000円
夜 8,000~10,000円(コース料理のみ)

TEL (0766) 74-5941
氷見市幸町9-78



ふれあい味処 はらや 8 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 月曜日 平均予算 4,000~6,000円

TEL.(0766) 72-5280
氷見市中央町1-18




きときと亭 三喜 12 MAP

氷見のきときと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 木曜日 平均予算 1,500~2,000円

TEL.(0766) 74-0221
氷見市北大町25-5(ひみ番屋街内)




seaside café ソラトキ 16 MAP

360度絶景が望める展望レストラン
植物に囲まれたボタニカルな店内で、地元産の食材を使ったガレットやパスタ、クレープやケーキが味わえるお店。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 平均予算 昼 1,790円 夜 5,500円

TEL.(0766) 91-0770
氷見市柳田3583 氷見市海浜植物園4F




氷見きときと寿司氷見本店 19 MAP

kitokito.jp
季節がおりなす旬の氷見地魚をリーズナブルに味わえるお店
毎朝氷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貫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 第一・第三火曜日 平均予算 昼 1,400円 夜 2,000円

TEL.(0766) 91-5114
氷見市上泉65




魚市場食堂 9 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 2,000~2,500円

TEL.(0766) 72-2018
氷見市比美町435 氷見魚市場2階




SAYS FARM 13 MAP

www.saysfarm.com
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、地元の恵みを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、至福のひとつと時を与您てくれます。(要予約)

営業時間 Shop 10:00-17:00 (予約より21:30まで)
11:30-17:00 (2月中、年末年始 臨時休業あり) 平均予算 昼 7,500円 夜 15,000円

TEL.(0766) 72-8288
氷見市余川字北山238




すしのや 17 MAP

キトキトな海鮮で握ったおいしい寿司、召し上がれ
障子窓から差し込む光が温かくお客様を包みます。ゆったりとした空間で、当店自慢の地元氷見産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
氷見市柳田1177




氷見あいやまガーデン 20 MAP

https://www.aiyamagarden.jp/
ガーデンを眺めながらカフェタイム
芝生のグリーンとカラフルなお花が育つガーデンを眺めながらコーヒーやデザートをのんびりと楽しめます。

営業時間 9:30-16:00
定休日 水曜日 平均予算 450~1,500円

TEL.(0766) 72-4187
氷見市稻積112-1




ひみ岸壁市場・岸壁食堂 10 MAP

富山で一番新鮮な魚が食べられるお食事処
“きときと”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(氷見市漁業文化交流センター内)




よしだや食堂 緑亭亭 14 MAP

2026年6月 新店舗にて移転オープン予定!
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 昼 10:00-15:00
17:00-19:00 (水曜日は昼営業のみ)
定休日 木曜日 平均予算 850~1,000円

TEL.(0766) 72-0508
氷見市鞍川722-1




氷見うどん 海津屋うどん茶屋 18 MAP

www.kaizuya.co.jp
海津屋「氷見うどん」の美味しさを是非直営店で!
「氷見うどん」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、あつあつの天ぷらをセットにした「海老天ぷらうどん」をはじめ、うどんを使った「はち麵コロッケ」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
氷見市上泉20




魚のレストラン 番屋亭 11 MAP

himi-banya.jp
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。氷見名物かぶす汁(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 (夜宴会要予約)
定休日 元旦 平均予算 昼 1,500円 夜 6,000円

TEL.(0766) 72-3400
氷見市北大町25-5(ひみ番屋街内)




レストラン トロイカ 15 MAP

https://toroika-himigyu.com
頑張った私にご褒美を♪
おすすめ氷見ヒレステーキコース100g(9,460円)
ヒレステーキランチ(国産ヒレステーキ) (3,740円)
ステーキランチ(2,222円)
※税込価格

営業時間 昼 11:30-14:00 (L.O.13:30)
17:00-21:00 (L.O.20:00)
定休日 火曜日 1/1、1/2、12/31 平均予算 昼 2,000円 夜 5,000円

TEL.(0766) 91-1378
氷見市窪788-1




●ぶりがしやぶが
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わうぶりがしやぶが最高の美味しさです。

●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。

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 23
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、わがままいっぱいイメ
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 10:00-18:00
定休日 火曜日 平均予算 ケーキ1個平均 450~650円

TEL.(0766) 74-5288
氷見市大野新169-1



氷見のおすすめ

お土産




ぎんなん餅本舗おがや 21
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、口に入ると、ほの
かな甘味と銀杏の香りがふわと広がります。大伴家持
が越中の守として滞在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 さかじり 24
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「椿餅」(季節限定)、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。夏季限定ふわふわ食感のかき氷も大
人気です。

営業時間 平日 8:30-18:30 日・祝 8:30-18:00
定休日 火曜日 平均予算 1,000~1,500円

TEL.(0766) 72-1074
氷見市鞍川177-5




(株)堀与 26
MAP

おすすめの海産物! 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 29
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 平均予算 1,000円~

TEL.(0766) 74-5252
氷見市北大町25-5 ひみ番屋街内




(有)次郎平 22
MAP
http://kintsuba.com/

氷見名物きんつばをご賞味ください!
氷見で昔から冠婚葬祭に用いられ、愛されている
きんつ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 25
MAP

オリジナル商品が多彩なお菓子のお店
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「越中やくぜん餅」、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




こすけ 27
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 30
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、安心して新鮮な地産農産物・加工品が並ん
でいます。旬の農産物を中心なので瀬浦みかん
や稲穂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 水曜日

TEL.(0766) 72-4831
氷見市朝日丘3931-1





つりや番屋街店 28
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「汐ブリ」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 平均予算 1,500円~

TEL.(0766) 54-0809
氷見市北大町25-5 ひみ番屋街内(南の番屋)




氷見うどん 高岡屋本舗 31
MAP
www.himiudon-takaokaya.com

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

営業時間 平日 8:30-19:00 土日 9:00-19:00
定休日 元日のみ 平均予算 1,500円

TEL.(0766) 72-0819
氷見市伊勢大町1-6-7



氷見のおすすめ お土産



(有)三権商店 33 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、手作りの技術を受け継ぎ、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 270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** 34 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、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

本川藤由商店 32 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、脂ののった鱈(プリ)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(要予約)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.(0766) 72-0256
氷見市本町1-18

日本全国の海でも魚は捕れるのに、
氷見の魚が美味しい理由。
どこよりも

それは富山湾の独特な地形にあります。
富山湾には立山連峰の雪解け水が河川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、それ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。



バス 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・氷見漁港土場外市場「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

自転車 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

普通自転車、電動自転車を貸出しています。

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

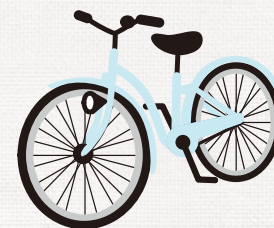
ロードタイプ、クロスタイプ、シティサイクルタイプ(電動)の自転車を貸出しています。

[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



歩行者 氷見駅周辺のアクセス

