

となみ ブランド Tonami

となみブランドとは

富山県西部の庄川流域に広がる、扇状地の砺波平野。ここ砺波市には、庄川の清らかで豊富な水や肥沃な大地と気候風土、そして優れた技術や技法から生み出された、数々の地域産品があります。その中でも、選りすぐりの地域産品を、「となみブランド」として認定しています。となみブランド認定委員会が、「砺波らしさ」、「継続性・信頼性」、「優位性」、「将来性」などの基準で評価を行い、厳正な審査を経て決定しています。

砺波市ふるさと納税のご案内

ふるさと納税とは

応援したい「ふるさと」に寄附ができる制度です。「砺波が大好き」「ふるさとの力になりたい」という想いを寄附を通して形にできます。みなさまからいただいた寄附金は砺波市の魅力を高める事業に大切に活用させていただきます。

地域資源を活かした豊富な返礼品

砺波市に住所を有しない方がふるさと納税された場合、返礼品を受け取ることができます。返礼品は全国一の出荷量を誇るチューリップ球根や伝統工芸品、庄川の清流が育んだ庄川鮎など豊富な種類の中からお選びいただけます。

砺波市ふるさと納税
制度のご案内▶



▲このマークが目印です。

砺波市公式観光サイト

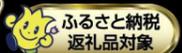
となたび 砺波旅

「となみブランド」のHPはこちら



となみのチューリップ

チューリップ切花



チューリップ球根



冬の積雪により、病気や寒さから根を守りながら根を伸ばし、芽を出して球根が大きくなる春には、豊かな雪解け水と庄川扇状地の水はけの良い土壌のおかげで、一球一球が重みのある質の高いチューリップ球根が生み出されています。チューリップ球根生産出荷量日本一の富山県にあって、チューリップ球根生産発祥の地でもあり、砺波市のチューリップ球根は皇室献上品になるなど贈答品としても人気です。

認定事業者 オンラインストアあり

富山県花卉球根農業協同組合
(TEL)0763-33-2448



チューリップ生産地ならではの経験や知識をもとに生産される切り花は、質が高く贈答品として人気です。チューリップの花言葉は「思いやり」ですが、色別の花言葉もあり、赤色は「真実の愛」、ピンク色は「誠実な愛」、紫色は「不滅の愛」など、愛に溢れています。大切な人に、プレゼントしてみたいはいかがでしょうか。

認定事業者
砺波切花研究会

オンラインストアあり



認定事業者
株式会社センティア



クラフトビール TULIP BEER



チューリップの色や香りをイメージしたクラフトビールです。砺波市唯一のクラフトビール醸造所で、良質な庄川の伏流水を使い、となみ野の豊かな四季に合わせたビールを販売しています。鮮やかな赤色が印象的な「TULIP RED IPA」は、甘く華やかな香りでありながらしっかりと苦みもあり、ビール好きの方に特におすすめしたい商品です。他にも、フルーティな味わいのものやエスプレッソやカカオを思わせるものなど、多彩なラインナップを常時5種類ご用意しています(期間限定品含む)。

認定事業者 オンラインストアあり

となみ麦酒 合同会社
〒939-1366 富山県砺波市表町10-2
(TEL)0763-58-5576
(ダイニングバー メリースクラブ内)



三郎丸蒸留所ウイスキー

2017年、老朽化していた蒸留所の改修を経て「三郎丸蒸留所」は新たな一歩を踏み出しました。伝統のスムーキーなスタイルを守りつつ革新を進め、2019年、富山の梵鐘づくりの技術を活かし、老子製作所と共同で世界初の鑄造製蒸留器「ZEMON」を開発しました。銅と錫の2つの効果により、まろやかで高品質なウイスキーを造りだすだけでなく、熱効率に優れ、省エネルギーを実現する次世代の蒸留器です。また、蒸留所では見学を通じて製造の現場を体感いただけるほか、樽の再生を行う「Re:COOPERAGE(リクーパーレッジ)」も併設。ショップやレストランも備え、三郎丸蒸留所の世界観を総合的に、そして五感で楽しめる場として進化を続けています。シングルモルト三郎丸をはじめ、「The Ultimate Peat(ピートを極める)」を追求したウイスキーをこの砺波の地から世界へ届けます。



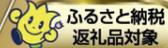
北陸最古のウイスキー
蒸留所見学ツアーあり
ショップ・レストラン併設

認定事業者 オンラインストアあり

若鶴酒造株式会社
〒939-1308
富山県砺波市三郎丸208



ひきもの 庄川挽物木地



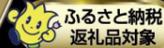
庄川地域は、江戸時代から昭和初期にかけて飛騨山地で切り出された原木を庄川の流れて用いて送り、その木材を貯木する一大集散地として栄えました。その豊富な木材を利用して幕末より始まった地場産業とされています。また、製造には、製材して6ヶ月から1年程度自然乾燥させた原木を使用しています。一つ一つが職人による手作業によって作られる製品は、横口クロを用いて横木材を加工しており、年輪が様々な形で現れることで、原木の空目の美しさが際立ち、丈夫な製品となっています。

認定事業者

庄川木工挽物会
〒932-0315
富山県砺波市庄川町示野116番地
(庄川町商工会内)
(TEL)0763-82-1155



越中三助焼



体験あり

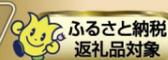
奈良・平安時代より良質な陶土の産地として、生活用具や瓦製造などが盛んであったこの地において、明治時代、初代谷口三助氏とその長男太郎氏が瓦製造の窯で壺や鉢、皿などを作りはじめたのが始まりとされています。地場産の陶土と、地元で作られたわらや草木を燃やして作った灰を釉薬として使用することで、全国的にも珍しい淡い緑色の陶器となっているのが特徴です。「用の美」を追求した実用的な陶器を目指し、全てが手作りによる製品であることから、素朴な風合いと独自のデザインが特徴です。

認定事業者 オンラインストアあり

越中三助焼窯元
〒939-1436
富山県砺波市福山326番地
(TEL)0763-37-0126



特殊ガラス加工品 【曲げガラス・合わせガラス】



建築分野において「曲げガラス」のシェアが日本一の企業です。「曲げガラス」は創業以来の特殊技術であり、平たい板ガラスを特殊な技術で曲げたものです。国内外の著名な建築物や鉄道車両の窓、洋菓子のショーケース等に採用されています。また、「合わせガラス」は、一般的には、2枚のガラスの間に中間膜を挟み込むことで接着したものですが、同社には、液体の樹脂を硬化させることで中間膜としているユニークな技術があります。この技術によって、異素材との貼り合わせや着色、新たな機能の付与などが可能です。

認定事業者

新光硝子工業株式会社
(TEL)0763-33-1779



金屋石



庄川の右岸、合口ダムから小牧発電所対岸の付近一帯で採掘される石材で、金屋の石工集団が採掘したので金屋石と呼称されます。石質は、純良な緑色凝灰岩で細工がやすく、比較的弾力性に富み、建築用材として、神社や寺院の狛犬燈籠などをはじめ、各種装飾用にも好評を博してきました。古くは、加賀藩主前田利常が金沢城の再建に、金屋石の石管を用いたとされています。現在も緑色凝灰岩ならではの温かみのある緑を生かして、様々な建築だけでなく、コースターなどの製品として活用されています。

認定事業者 オンラインストアあり

庄川峡観光協同組合
(TEL)0763-82-5696



おおかど 大門素麺

ふるさと納税
返礼品対象



能登の蛸島から伝わったとされる大門素麺は、砺波市大門(おおかど)地区で江戸時代から作り続けられている手延べ素麺です。最大の特長は、独特の“渦巻き状”の形。1束ずつ丁寧に丸め、紙で包んで仕上げる全国でも類を見ない製法が、他にはないコシとのごしを生み出します。

認定事業者 オンラインストアあり

となみ野農業協同組合
経済部 大門素麺事業部



庄川鮎

ふるさと納税
返礼品対象



一級河川庄川を遡上する天然の鮎を親として庄川の水で育成しており、水温の低さや急流河川であることなどの理由から、他の河川の鮎と比較して小ぶり、餌となる水苔などの関係から香りが強く、骨と皮がやわらかく、香りが良いのが特徴です。

認定事業者

川魚卸問屋 株式会社山田商事
〒939-1322
富山県砺波市中野 963-2
(TEL)0763-82-6661 (鮎や直通) /
0763-32-0378 (卸売鮮魚部 事務所)



種もみ



種もみとは、水稻の種子であり、ここ富山県は、全国の種もみ受託生産量の約6割を占める全国一の種もみ生産県です。この中でも、その出荷量の約5割を生産しているのが、庄川・中野地区です。現在は、東北から九州までの44都府県に出荷し、約30品種におよぶ種もみを栽培しています。

認定事業者

となみ野農業協同組合 稲種部会
となみ野農業協同組合 稲種センター
(TEL)0763-82-0117



ふく福柿

ふるさと納税
返礼品対象



「食べる人も作る人もみんなに福が来るように」。そんな願いから命名された、砺波市東部の山間地域の梅檀山地区で栽培されているさわし柿です。また、渋柿の刀根早生品種を収穫後すぐに脱渋作業することによって、種が無く、あっさりした上品な甘さとやや固めのジューシーな食感が特徴となっています。期間限定販売となるため、詳細につきましては、事業者にご直接お問い合わせください。

認定事業者

ふく福柿出荷組合
〒939-1431
富山県砺波市類成46番地
となみ野農業協同組合 庄東支店
(TEL)0763-37-0047



和菓子きんつば

ふるさと納税
返礼品対象



砺波地方では昔、穀倉砺波と言われるほど小豆等の生産が盛んだった為、和菓子文化が開花しました。創業当初丸型が主流の時代に、富山で最初期の角きんつばとして誕生しました。大正初期に出町地区特産物として紹介され、昭和初期に出町のお土産として推奨されました。現在小豆の生産量は少なくなりましたが、100年以上地域に愛され、当時の面影を今に伝える素敵なお菓子です。

認定事業者

島倉屋 菓子舗
〒939-1368
富山県砺波市本町11-13
(TEL)0763-32-2458



庄川おんせん野菜

ふるさと納税
返礼品対象



庄川清流温泉の源泉水を肥料として与え、庄川地域で大切に育てられた野菜です。種類は豊富で、トマト、小松菜、カブ、キャベツ、ショウガ、シュンギク、水菜をはじめ、様々な野菜が育てられています。庄川清流温泉の成分は、全国の主要な温泉地と比較するとカルシウムイオンやマグネシウムイオンなどがバランス良く、かつ豊富に含まれており、野菜の生育を促し、うま味を引き出しています。

認定事業者

庄川峡観光協同組合
(TEL)0763-82-5696



雪たまねぎ

ふるさと納税
返礼品対象



北海道や佐賀県、兵庫県などの主産地が、積雪のない時期に栽培するのにに対し、この「雪たまねぎ」は、積雪期間をまたいで栽培を行う「越冬たまねぎ」です。栽培された雪たまねぎは、みずみずしく甘いだけでなく、肉厚で食感が良いのが特徴となっており、熱に強く煮崩れしにくいので、カレーや煮込み料理などに適しています。

認定事業者

となみ野農業協同組合
たまねぎ出荷組合
(TEL)0763-32-8660



たかはたポーク

ふるさと納税
返礼品対象



自家配合の飼料に、大豆やトウモロコシの粉のほか、地元で栽培された米の「てんたかく」を加えることによって、肉の柔らかさや旨味を生み出し、肉の臭みが少なくさっぱりした脂身の味わいがある豚肉となっています。また、「安全、安心」な豚肉の生産を目指して、施設を繁殖、分娩、肥育などの目的別に区分し、それぞれの温度や湿度をコンピューター管理するなど、先進的な設備を整えることで、徹底した衛生管理と豚の体調管理を行いつつ飼育を行っています。

認定事業者

有限会社たかはた養豚



庄川ゆず

ふるさと納税
返礼品対象



日本海側最北端のゆず栽培最適地である「庄川ゆず」は、「庄川風」と呼ばれる風や冬の寒さなど、この土地ならではの気候風土の影響を受けることで、ほかの産地と比較して、表面が粗く凹凸が目立ち、果皮が厚く、香りが強いのが特徴となっています。

認定事業者

金屋ゆず生産組合
〒932-0305
富山県砺波市庄川町金屋554番地1
となみ野農業協同組合 稲種センター
(TEL)0763-82-0117



ゆず味噌

ふるさと納税
返礼品対象



味噌作りには、すべての工程で庄川の清冽な水を使用し、ゆずは砺波市の「庄川ゆず」を使用しています。砺波市の庄川水、庄川ゆず、富山県産コシヒカリ、富山県産大豆で仕上げたゆず味噌で、味噌はゆず味噌用に特別な配合で製造しています。一般的なゆず味噌はゆずの皮のみを使用しますが、果肉も混ぜ合わせることで、香りだけでなく味に酸味が加わり、すっきりとしたゆず味噌に仕上げました。

認定事業者

紺田味噌醸造所
〒932-0316
富山県庄川町天正453
(TEL)0763-82-3110

オンラインストアあり



となみ野りんご

ふるさと納税
返礼品対象



庄川扇状地の適度な水はけと寒暖差などの自然環境を活かして生産されるりんごは、完熟させた状態で収穫することから、酸味と甘さのバランスが取れたジューシーな味わいが特徴です。

認定事業者

農事組合法人 類成富農組合
(TEL)0763-37-0610

雄神農産株式会社
(TEL)0763-82-3811

せんだん山そば



砺波市梅檀山地区では、昔から山の斜面を利用した焼畑でそばを栽培し、主食としてたり、スキーシーズンには民宿で提供されてきました。現在は、地元のそば生産組合が中心となってそばを栽培し、材料となるそば粉を生産しています。この地元産のそば粉を使用した香り高いそばは、小麦粉をつなぎに加えた二八そばである「五谷そば」と「十割そば」の2種類を味わうことが出来ます。

認定事業者

梅檀山自治振興会
〒939-1428
富山県砺波市五谷160番地
夢の平コスモス荘
(五谷そば)
〒939-1425
富山県砺波市井栗谷69番地2
そば処せんだん山 (十割そば)
※日曜日のみ営業
(TEL)0763-37-2323

増山城 蔵番そば



「増山城 蔵番そば」は増山城の蔵番を歴任されていた方の古民家を改装したお店で提供される十割そばです。使用するそば粉は地元の梅檀野地区で栽培されたもののみで、香りを楽しんでもらうため、毎日その日に使うだけのそば粉を挽き、その日の分だけのそばを打つなど3たて(挽きたて、打ちたて、ゆでたて)にこだわり提供される十割そばは独特のコシと細さが特徴です。

認定事業者

株式会社蔵番
〒932-1402
富山県砺波市増山467
(TEL)0763-37-1114
営業時間：11:00~14:00
17:00~21:00(夜は予約制)



かぶら寿司

ふるさと納税
返礼品対象



富山県産コシヒカリと庄川の清冽な水を使って仕込んだ糀で漬けています。使用するかぶらは庄川町産のため、適度な粘土質で柔らかな土は根の広がりや適度に抑え、かぶらの成長を妨げず、みずみずしくずしりとしたものです。また、冬の積雪量が多く気温が低い日が多いので、かぶらは糖分を蓄え甘みのある良質なものになります。

認定事業者

紺田味噌醸造所
〒932-0316
富山県砺波市庄川町天正453
(TEL)0763-82-3110

オンラインストアあり

