



## HAPPINESS GIFT CONCIERGE TOYAMA とは ...

ハピネス ギフト コンシェルジュ トヤマ

○ 高低差4000mという世界でもたぐい稀なる地形には、高山植物から里山の恵みと、白エビやホタルイカといった多種多様な海産物まで、立山連峰から流れる雪解け水が数百年かけて磨かれ、ミネラルを多く含んだ伏流水が育てる様々な食材は世界中の人々を魅了してやみません。

富山平野の伏流水は、食材にとどまらず薬種業をはじめとする多くの産業やプロダクトを生み出し育んでいます。

○ 各々の職人がこだわり厳選した富山の素材をベースに生み出される商品は時代と世代を超え進化し続けてきました。いつの時代も伝統を守りながら最新技術を取り入れ、常に新しい価値を生み出し続けています。

○ 私たちのご紹介するギフトは、吟味を重ね挑戦し道を究めんとする職人たちの並々ならぬ努力によって生み出された商品ばかりを集めています。

厳選された素材を、職人たちによって芸術の域まで引き上げられた一品をご堪能下さい。

価格：各 5,000 円（税抜価格）

※ご注文はこちら

FAX：076 - 482 - 4351

Mail：maki@kurusa.jp

※私たちは、生ものや、かさばり重量のある商品を  
**最高の品質の状態でお届けするため、ご注文者に**  
「商品説明カード（カタログ）」と「申込みはがき」を  
封入した「カードセット」を送付いたします。  
ご注文者はお客様に、お土産として「カードセット」  
をお渡しいただくことになります。  
お客様より「申込みはがき」を弊社にご送付いただき、  
**ご指定の場所と時間に、各々のお店から商品を直接**  
**お届けさせていただきます。**

1. えごまロール	個
2. 紅茶 Lotus ロティウスパウンドケーキ	個
3. 観音うどん	個
4. 飛騨牛ロース すき焼用	個
5. 高岡ギフトガイド	個

※ FAX か メール にてお申し込みください。

御社名		部署・役職	
御担当者氏名		メールアドレス	
電話番号		FAX 番号	
御住所	〒		

HAPPINESS  
GIFTS TOYAMA  
CONCIERGE

※ 本日、ロビーにてブース出店しております。  
 ブースにお越しの方に **プチプレゼント** をご用意させていただいております。



## ○えごまロール

◇ 富山県産の厳選素材と日本古来の米糍のマリアージュ。

塩糍の酵素により、米粉はチーズのようなコクを醸し出し、豆乳はクリーミーに生まれ変わる。これは正に、DNAが喜ぶ発酵を網羅した日本のスイーツ。  
 そんな高道ロールに富山エゴマをふんだんに使用した塩糍ロールを作りました。  
 富山の特産であるエゴマは、α-リルン酸が豊富で健康的な生活に欠かせない食べ物です。エゴマのプチプチした食感も食べていて楽しいロールケーキです。

### ○素材について

米麴は北陸唯一の種麴屋、福光にある石黒種麴店から仕入れていきます。  
 滑川のミネラルをバランスよく含んだ海洋深層水の塩を使用して塩糍を作っています。生地は黒部産のでんぷん損傷率の低い米粉、富山県産の米を食べ育て育った鶏の卵、五箇山産豆腐の豆乳を使用しています。  
 生クリームも富山県産のコクのあるものを使用するなど、富山県の美味しいものを集めてロールケーキを作りました。



## ○紅茶 Lotus ロティウスパウンドケーキ

◇ 「世界でここだけでしか手に入らない  
 『ダマン・フレール』の紅茶を使用したお菓子」

特徴的な、アジアで愛される ローダスの香りの紅茶を使い、あらゆるお菓子をつくりました。しっとり香り良く焼き上げたパウンドケーキ。茶葉の風味を活かしたさっぱりとしたクッキーとメレンゲとのお菓子も『Lotus ロティウス』と共にお楽しみください。

### ○素材の説明

フランスの老舗紅茶ブランド『ダマン・フレール』のつくりだすスペシャルな蓮の香りの紅茶「Lotus ロティウス」。  
 その紅茶は、オゾンエタールで優雅な気品のある香りが特徴でショコラやケーキ、焼菓子などの甘みを上品に引き立て、すっきりとしたあと口へと導いてくれます。  
 この紅茶に惚れ込んだシェフが、メーカーで製造終了が決定した紅茶「Lotus ロティウス」を、ダマン社に直接交渉し、当店のためだけに製造してもらっている特別な紅茶です。



## ○観音うどん

◇ 「うどんで、元気に！けんこうに！！」

職人仕込みの麺は、二度の熟成を行うことで麺の粘りと弾力性を追求しました。つるんとしたのど越しと、風味の良さを堪能してください。また、麺に欠かせない出汁は、富山で馴染み深い「昆布だし」を使用しています。  
 富山県魚津の地で生まれ、古くから地元で愛されてきた「観音亭」の伝統を脈々と継承している「観音うどん」を、ぜひお試しください。

### ○素材の説明と美味しい食べ方

うどんはもちろん、厳選した食材を使用しています。富山の海の宝石と呼ばれる「白エビを使ったかき揚げ」と、富山のソウルフードである「とろろ昆布」という、二つの味をトッピングとしてご用意致しました。  
 おすすめの食べ方としては、「観音亭」創業当時の看板メニューでもあった、「鍋焼きうどん」です。より一層、「つるつるもちもち」食感をご堪能いただけます。



## ○飛騨牛ロース すき焼用

◇ 「厳選素材の飛騨牛を すき焼 に！」

日本有数の和牛ブランド「飛騨牛」は、飛騨の澄んだ空気と水がもたらす、安心・安全な環境のもとで肥育されています。  
 鮮やかなピンク色、細かい網目が美しい霜降り肉を是非ご堪能下さい。

### ○最もおいしいタイミングをお届けします。

飛騨牛は食肉になる前を「ひだり」と呼び、食肉になった後、特に格付けされた牛肉だけを「ひだぎゅう」と呼びます。  
 肉の芸術品ともいわれる美味しさは、火を入れた瞬間の芳醇な香りと、脂の甘味に象徴されます。  
 私達は、食べ頃にごこだわって吟味した「ひだぎゅう」のみをお手元にお届けします。

お問合せ先：HAPPINESS GIFT CONCIERGE TOYAMA (ハピネス ギフト コンシェルジュ トヤマ)  
 ギフト事業部 担当：牧 真奈美 (まき まなみ)  
 住所：富山県 富山市 吉作 486-33 株式会社クルサー内  
 TEL：080-6356-4655 FAX：076-482-4351 Mail：maki@kurusa.jp

