

## 女性部ショップ紹介

地域の風土を活かした  
個性豊かなお店をご紹介します

### はちみつや

MAP  
A

健康を気遣う方へ…  
はちみつの贈り物はいかがですか。  
呉羽丘陵で採れた無添加の生はちみつを販売しています。生はちみつアイスクリームやはちみつレモンドリンクなどの商品も取り揃えております。ギフトにもおすすめです。

富山市茶屋町206  
TEL080-8740-9741  
営業日 毎週土・日曜日10:00～16:00



### 榎カフェ

MAP  
B

梨のお菓子と一緒にティータイム♪  
自家焙煎珈琲豆の専門店です。30種類以上の生豆を常備しております。お好みの焙煎(要予約)もいたします。

富山市呉羽町3918-102  
TEL090-2033-0843  
営業日 月・火曜日13:00～19:30  
日曜日9:00～17:30



### ごあいさつ

富山市北商工会 女性部呉羽支部 部長 野口 康代

富山を代表するブランド「呉羽梨」をもっと知ってほしいと思いマップを作成しました。呉羽には限られた時期に出荷される梨だけではなく、梨を使った料理やスイーツ等の逸品が沢山あります。この呉羽梨づくしMAPで1年通して呉羽梨を楽しんでください。女性部員が店主となり頑張っているお店も載っています。呉羽梨づくしMAPを片手に呉羽にお越しくださいませ。お待ちしております♪



### 富山市北商工会 女性部呉羽支部

〒930-0142 富山市吉作 3264-8

TEL076-436-0135

http://www.shokoren-toyama.or.jp/~kureha/

2023年8月発行

# 呉羽梨

呉羽梨は、富山県のほぼ中央に位置する呉羽丘陵で主に栽培されています。明治30年代から日本ナシの栽培に取り組んだのが始まりで、今では県内最大の梨産地です。呉羽地区を中心に約127haで栽培され、2,702t近く出荷される梨は(令和4年度実績)、大型選果場で選り分けられ、「呉羽梨」ブランドで一元出荷されます。



## 呉羽梨品種紹介

### 幸水【こうすい】

甘みが強く、みずみずしい赤梨です。その美味しさから大変人気があります。

販売時期 8月中旬～下旬

### あきづき

新高と豊水を掛け合わせたものに幸水を交雑させた品種で、甘く、果汁も豊富です。

販売時期 9月中旬

### 新興【しんこう】

円形でサイズが500g前後になる大玉の赤梨です。「二十世紀」の自然交雑から誕生し、1941年(昭和16年)に登録されました。果肉はやわらかくて果汁も多く、甘さの中に適度な酸味があります。

販売時期 10月中旬頃

### 豊水【ほうすい】

幸水と並ぶ、赤梨の代表的な品種です。ほどよい酸味があり、ジューシーな味わいです。

販売時期 9月上旬

### 新高【にいたか】

大きくて歯ざわりのよい品種です。日持ちもよく、冷蔵庫で保存すれば、長期間美味しく召し上がれます。

販売時期 9月下旬～10月

### 梨のおいしい食べ方

幸水と豊水は購入されてから涼しい所に保管していただければ、3～4日間はそのままでおいしく食べられます。ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保管していただければ、品質低下をかなり防ぐことができます。

呉羽発! 彩り豊かな梨づくし!

# 呉羽 梨づくし MAP



## お試しください! 呉羽梨を使って簡単クッキング



### 呉羽梨カレー

#### 材料

- 夏野菜色々(ナス、オクラ、トマト、しし唐、ズッキーニ等)
- 呉羽梨1個
- 富山市池多産りんごのチャツネ 適量
- 肉 ● 玉ねぎ ● カレールー

#### 作り方

- ① お好みの夏野菜等を食べやすい大きさにカットし、素揚げ又はフライパンで炒める。
- ② 呉羽梨2分の1を食べやすい大きさにカットし、残りはすりおろす。
- ③ 玉ねぎを餡色になるまで炒めたあと、肉を炒めてカレーを作る。
- ④ カレーにりんごのチャツネを適量入れる。
- ⑤ カレーに②でカットした梨とすりおろしを入れてしばらく煮込む。
- ⑥ 炒めた夏野菜を御飯の上に添えてカレーをかけて出来上がり。

美味しさ  
+UP

★炒めた夏野菜と一緒に煮込んでOK  
★はちみつを入れるとコクが増えて味変!!

呉羽の  
「はちみつや」さん  
オススメです!



### 呉羽梨ドレッシング

#### 材料

- オリーブオイル 50cc
- 酢 20cc
- 塩 少々
- 胡椒 少々  
(ブラックペッパーでもOK)
- 呉羽梨 1/2個

#### 作り方

- ① オリーブオイルと酢に塩を合わせ軽く混ぜる。
- ② 梨の皮をむき、すりおろす。  
※ミキサー等を使うと繊維が壊れて旨味が抜けるので、すりおろし器を使ってすりおろしてください。
- ③ すりおろした梨を①に入れて梨ドレッシングの完成です。
- ④ お好みで生ハムやベーコン等をのせて盛り付けた野菜に、梨ドレッシングをかけてお楽しみください。

美味しさ  
+UP

★お刺身にかけて、カルパッチョ風に!  
★ライムの皮のすりおろしを加えて爽やかさUP!



富山市北商工会  
女性部呉羽支部

# 呉羽発 梨のおいしさ新発見!



呉羽は文化と自然の見どころいっぱい。呉羽山公園展望台、五百羅漢、ガラス工房、ファミリーパーク、縄文遺跡や古墳等、多くの史跡や由緒ある神社仏閣など、身近な旅を満喫できます。



う・まかるん・とやま〜梨〜 210円  
富山をイメージして作ったマカロン12種類のうちの一つ。呉羽梨をイメージしています。

1 Bistroふらいばん



呉羽梨の冷製スパゲッティ 1,980円  
梨の食感とリコッタチーズのさっぱり感、仕上げのライムのさわやかな薫りにブラックペッパーのキリッ感が美味しいです。《期間限定》

1 Bistroふらいばん



呉羽梨のデザートピッツァ 2,080円  
モッツアレラチーズをベースに、梨、リコッタチーズをのせて焼き上げ、呉羽のはちみつやさんの「はちみつ」をかけてできあがり。《期間限定》

1 Bistroふらいばん



焼肉のたれ(甘口/辛口) 540円  
呉羽産甘い梨がたっぷり。北海道の利尻産昆布など、こだわりの良質素材を使用。

2 竹田精肉店



梨やちゃ 183円  
梨餡をパイでつつみブチ梨に見たてて、ころりと焼きあげたお菓子。

5 ル・パティシエ・エム



“どすこい呉羽の味” 梨むれつと 432円  
ふわふわのスポンジにキャラメルクリーム、呉羽の梨ジャム・呉羽梨のコンポートを入れて巻きました。《期間限定》

5 ル・パティシエ・エム



梨パイ 205円  
まるやかな梨入り(幸水)の白餡とパイの食感が絶妙です。

3 瀧味堂



おもて梨ゼリー 291円  
呉羽梨「幸水」を使ったゼリー。すりおろした梨をゼリーに閉じ込めてすっきりとした味わいに仕上げました。

3 瀧味堂

※掲載の価格はすべて1個の単価の税込み価格です。



梨コロッケ 130円  
じゃがいもは甘味の高い北あかりを使用し梨の果肉を練り込んで仕上げました。

2 竹田精肉店



くれは梨最中 129円  
梨の形をした最中の中は、国産大納言の餡と白餡(梨入り餡)の2色入り。1個で2つの味が楽しめます。

3 瀧味堂



梨パイ 205円  
まるやかな梨入り(幸水)の白餡とパイの食感が絶妙です。

3 瀧味堂



おもて梨ゼリー 291円  
呉羽梨「幸水」を使ったゼリー。すりおろした梨をゼリーに閉じ込めてすっきりとした味わいに仕上げました。

3 瀧味堂



梨アイス(ナシャイス) 260円  
呉羽高校の生徒と共同開発。ふんだんに使った豊水梨の最中アイスは絶品です。

4 くれは製菓



梨の恋人 さっちゃん・ゆたか 160円  
幸水・豊水をそれぞれ使った焼菓子です。ほんのりとやさしい甘さが人気です。

4 くれは製菓



梨最中 華乃長十郎 120円  
くれは梨に白餡を合わせ練り上げた餡を梨を模した可愛い最中種にはさみしました。

4 くれは製菓



くれは和梨シフォンケーキ 1,404円  
富山県産の米粉を使い梨の果肉を入れたふわふわシフォンケーキ。梨ジャムシロップをかけてお召し上がりください。

5 ル・パティシエ・エム



梨まる 1,350円  
ふわふわしつとりスポンジに生クリーム・呉羽の梨ジャム・呉羽梨のコンポートを入れて巻きました。《期間限定》

5 ル・パティシエ・エム



“どすこい呉羽の味” 梨むれつと 432円  
ふわふわのスポンジにキャラメルクリーム、呉羽の梨ジャム・呉羽梨のコンポートをはさみました。《期間限定》

5 ル・パティシエ・エム



“呉羽幸水” 梨タルト 540円  
タルトの上に呉羽梨のコンポートをのせじっくり焼き上げました。《期間限定》

5 ル・パティシエ・エム



梨もち 162円  
梨餡を雪平餅でつつんだ、絹のようなまるやかな菓子。

5 ル・パティシエ・エム