

# U O!

2

Feb. 2025

Information paper of UOZU  
in HOKURIKU / TOYAMA  
vol.017



驚きが眠るこの地から  
魚津のワインをはるかかなたへ

# WINE

KANATA WINERY (魚津市天神新147-1 TEL0765-55-2027)

2023年10月、天神山の麓にKANATA WINERYがオープンしました。KANATA(かなた)の名前には、「はるかかなたまで、届いてほしい。」魚津の魅力が、もっと知られてほしい。魚津のワインと郷土料理が織りなす食文化がはるか遠くまで広がり、世界中から愛される存在になりたい。「はるかかなたまで、届いてほしい。」魚津が誇る天然記念物「魚津埋没林」のように、1000年、2000年と続くワイナリーでありたい。という二つの思いが込められているそうです。これまで送り出したワインは12種類。毎年ちがった表情を見せてくれ、ワイン愛好家を楽しませてくれます。今後、新しい銘柄が追加予定とのこと。



土井さんオススメ!!  
ペアリングをご紹介!  
この1杯にはこの1品。

ベニズワイガニや  
ホテルイカのボイル、海苔で巻いたお寿司、  
塩で食べるアオリイカのお刺身



Merlot  
メルロー(赤)

世界的にも稀な魚津の水循環システム。そのエリアの特徴的な土壌で、日本ワイン代表赤ワイン用ぶどう品種メルローは、いかなる進化を“魅せる”か?ステンレスタンク発酵後に木樽熟成を採用。



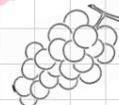
土井 祐樹さん (表紙)  
ワインメーカー

長年、富山県庁職員として果樹栽培の普及指導をしてきた経歴を持つ。果樹栽培において100年以上の歴史がある魚津に縁があり、2020年にKANATA WINERYに入社し、栽培・醸造担当を続けている。



Pinot noir  
ピノ・ノワール(赤)

2023ヴィンテージは、ぶどうの成熟期がかなりの高温条件だったにもかかわらず、ぶどうはしっかり色づいてくれたおかげで、色、味ともに華やかな印象のワインに仕上がっています。



Sauvignon blanc  
Barrique

ソーヴィニヨンブランバリック(白)

KANATA WINERYの運営方針は「チャレンジ」。そのチャレンジワインの代表格です。ソーヴィニヨンブランを木樽熟成させることでトロピカルなフルーツの香りに柑橘感やシャープさが織り混り、厚みのある味わいに。

パイ貝のアヒージョ、  
カルボナーラ、  
クラムチャウダー



Buffalo Metodo  
Classico

バッファロー メトドクラシコ

果樹栽培140年の歴史を有する魚津の伝統ぶどう品種「バッファロー」のびん内2次発酵スパークリングワイン。ロゼとしてはやや濃い色合いと繊細な泡が特徴です。どんな料理にも合う万能タイプ。



YAMA ROSE  
Merlot

ヤマロゼ メルロー

魚津はジビエ類も豊富。その山の恵みに「寄り添う」ロゼワインをコンセプトにしています。ぶどうは、KANATA WINERYの中では数少ない垣根栽培のメルローを使用。野菜や山菜などにも合わせたいロゼワインです。



# SAKE

魚津酒造 (魚津市本江新町6-1 TEL0765-22-0134)

海に生きる人々に愛され続けてきた魚津唯一の酒蔵。1925年創業。地元魚津港が鮭鱒船団で賑わう北洋漁業の船団基地であったため、その隆盛にあやかって銘柄を「北洋」と命名したと伝えられている。その後一貫して、魚津産米をもとに、銘柄の由来に恥じない海の幸に合う酒を造り続けている。

ほくよう  
北洋 超辛口

辛口ではなく超辛口。辛いだけではなく米の旨味もしっかり出ているそんなお酒です。スベックは純米大吟醸ですが、いつもそばに寄り添うレギュラー酒でもご利用頂きたい超辛口のお酒です。



ほなみ  
帆波 シルバーウェーブ

無濾過原酒瓶貯蔵の新シリーズ「帆波」は限定流通のお酒。甘口ながら、しっかりとした切れ味が特徴のお酒。「SAKE COMPETITION 2024」SILVER受賞!



ほくよう  
北洋 純米

米の旨味をしっかり感じて頂ける純米酒です。定番酒として皆様に常に寄り添っていただける酒を目指して醸しました。



うお UO (純米吟醸)  
うお UO (純米大吟醸)

所在地と社名に「魚」という字が付く日本酒の蔵元は全国でも魚津酒造だけでは?それならば魚に合うお酒をつくらう!そんな構想から生まれたお酒。ほのかな酸味を思わせる香り、心地良い酸味と苦みのバランスが良く、新鮮な魚介類に合わせやすい優秀な食中酒です。

かわいい「おさかなラベル」は、瓶によって向きが違う。泳ぐ魚のよう!



坂本 克己さん  
杜氏(とうじ)

公務員から転職し、酒造りの世界へ。数多くの蔵を渡り歩き2022年、北洋を最終地として覚悟を決めた手腕に期待されている。2024年には地元の高校生とコラボした酒造りを進めている。



坂本さんオススメ!!  
ペアリングをご紹介!  
この1杯にはこの1品。

熟成させた「寒の汐ふり」(ハマオカ海の幸)



お刺身はもちろん、魚津といえば「すりみ」。さっとオイルで炒めて生姜醤油でどうぞ。

# BEER

魚津商工会議所 青年部

創立50周年記念事業として魚津市初となる「クラフトビール」2種類の開発を企画。2024年9月に、「KANPAI! UOZU! ビアフェス!」を開催し、多くの来場者に出来たてのクラフトビールをお披露目した。今後、魚津の果物を使った新しいクラフトビールの開発にも挑戦したいという。

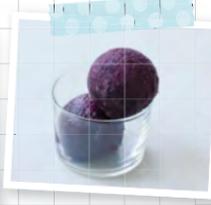
青年部さんオススメ!!  
IPAは焼き魚、りんごエールは乾杯酒としてはもちろんジェラートなどのスイーツにも合います!



UOZU IPA (左)

UOZU RINGO ALE (右)

IPAは、アメリカ・オレゴン州のクラフトビールメーカーが開発した焼き魚に合うビール。りんごエールは魚津のりんごを使ったフルーティー&爽やかなビール。



魚津のお酒に合う!



Recipe 昆布じめ

- ① ペーパータオルに日本酒(お酢)を含ませ、昆布の表面をしめらせる。
- ② 刺身を重ならないように昆布の上に並べて、昆布をもう1枚のせて挟む。
- ③ 全体をラップでピッタリ包んで、お皿などで重石として昆布にのせます。
- ④ 冷蔵庫に入れて寝かす(薄切りは3時間程度。1日以上はNG!)



## うおづでサイクリング!

富山県の北東部に位置し、富山市から車で30分ほどの場所にある魚津市。富山湾に面した平野部から2000m級の山岳地帯まで一気に標高が上がる独特の地形で、海と山の両方をコンパクトに楽しめるサイクリングにも最適なエリアとして注目されています。うおづサイクルナビでは、サイクリストの視点でおすすめのコースをご案内しています。観光スポットもサイクリストの視点でご案内しています。便利なレンタサイクル「みらくる」もあり、気軽に市内を自転車で散策していただけます。



●お問い合わせ 魚津市商工観光課 TEL 0765-23-1025

UOZU CYCLE NAVI



### — 2025年4月、富山湾岸サイクリング開催! —

「世界で最も美しい湾クラブ」に加盟している富山湾。魚津を含む102キロに及ぶ湾岸沿いに富山湾岸サイクリングコースが整備されています。この大会は、春の富山湾の素晴らしい景色を実感できるコースが用意されており、魚津エリアもコースに入っています。初めての方から上級者、観光や食事を楽しみたい方など様々な参加者を想定しているこの大会。2025年1月からエントリーが始まります。是非、春の魚津をご堪能ください。



※自転車のスマホ操作・酒気帯びは罰則の対象となりますのでご注意ください。

## サウナ付き古民家で ゆったり泊

魚津駅からバスで20分。美しい富山湾を眺め、振り返れば立山連峰といったこの魚津の<sup>いで</sup>出地で、ほっとした時間を過ごすことのできる民泊施設が2024年5月にオープンしました。築百年を超える古民家をkitan UOZUとして再生。この場所を起点に、自転車で旅してみたりサウナで整ってみたり、友人や家族と1棟貸しでお楽しみいただくことも可能です。魚津の「ものがたり」を感じてみませんか?

●お問い合わせ kitanUOZU  
TEL 090-5695-3130 MAIL info@kitan-uozu.jp



## 魚津でカニの味覚を 満喫しよう!



冬の味覚として大人気の「蟹」。実は、紅ズワイガニの水揚げ量は魚津市が県内No.1ということを知っていましたか? 漁港から漁場までの距離が近いので、店頭では新鮮で最も味が良い状態のカニが手に入ります。魚津市は、旬のカニを存分に楽しむ飲食・観光プランも盛りだくさん! 蟹を楽しめる飲食店や宿泊施設を掲載している特設サイト「魚津でカニづくし! 蟹フルコース贅沢旅」をチェック! 紅ズワイガニの本場・魚津で新鮮な冬の味覚をご堪能ください。

●お問い合わせ 魚津市商工観光課 TEL 0765-23-1025



## 「うおづのうまい水」 日本橋とやま館で販売中!

「魚津の水循環」で育まれた豊富な魚津の魅力が県内外の皆様を知っていただきたいの思いから、2024年11月から、魚津のおいしい地下水を詰め込んだ「うおづのうまい水」を、東京の日本橋とやま館で販売していただくこととなりました。日本橋とやま館では魚津産の商品が数多く販売されています。是非、いつもの魚津を日本橋で味わってみてください。



●お問い合わせ  
魚津市生活環境課 TEL 0765-23-1004  
▶日本橋とやま館  
(東京都中央区日本橋室町1-2-6)



「ふるさと魚津を応援してほしい」という思いを込めて。STAR! UOZU PROJECT PAPER「UO!」を発行しています!

お問い合わせ: 魚津市情報広報課 広報広聴係 TEL 0765-23-1015