薬都 富山でからだの中から美しく

Toyama's YAKUZEN Dishes for Good Health in the City of Medicine, Toyama



富山やくぜん

"Toyama Yakuzen®" Menu Guide



「富山やくぜん」を彩る体に優しい食材

Healthy Ingredients Abound in "Toyama Yakuzen"

「富山やくぜん」に取り入れられた、健康に良いとされる食材をチェック! 食材の栄養・成分などの紹介とともに、各食材の魅力を生かした体に優しいメニューをピックアップしました。

- (金): 生薬としての説明 (業): 食材に含まれる栄養素の説明
- Herbal medicinal effects
 Description of nutrients
- 果実を大棗(メヒレマラ)と称し、筋肉の急迫症状や知覚過敏を 緩和し、煩燥感(はメモラかム)、食欲不振、咳などを改善します。
- (業) 食物繊維が多く含まれており、沢山摂ることで消化改善、便秘解消、肥満防止などが期待されています。

ナツメ _ Red Dates

食物繊維たっぷり 体はスッキリ

 This fruit called Taisou alleviates acute muscular tension and hyperesthesia, and is also effective for coughs, anxiety, and anorexia



As this fruit contains a large amount of dietary fiber, a generous intake of which can offer a variety of benefits, it is effective for the improvement of digestion, constipation relief, and reduces the onset of obesity.





- 果実を枸杞子(にいと称し、滋養強壮薬として、腰や膝の痛み、無力感、めまいなどを改善し、枸杞酉(にい)は疲労回復に応用されます。
- ポルテインやゼアキサンチンが含まれており、視力低下を防ぐことが期待されています。

目の疲れにも優しい キレイの味方

クコ Goji Berries

- These berries called Kukoshi are known as energy boosters, alleviate pain in the waist and knees and can help relieve depression and dizziness. Goji berry liqueur is considered to be helpful in recovery from fatigue.
- The berries contain lutein and zeaxanthin which are known to prevent deteriorating vision.



These are some of the healthy ingredients used in "Toyama Yakuzen" dishes. Here we introduce specific ingredients, their nutritional value, and a selection of healthy dishes made from those ingredients.

田淵 英一 (医学博士)、小松かつ子 (薬学博士、富山大学 和漢医薬学総合研究所) 監修

The information here was compiled under the supervision of Eiichi Tabuchi, Ph.D. and Katsuko Komatsu, Phar.D. (Institute of Natural Medicine, University of Toyama).



- 根茎(こんけい)の皮を除いて乾燥したものを生姜(しょうきょう)、根茎を湯通しまたは蒸してから乾燥したものを乾姜(かんきょう)と称し、両者で効能が異なります。生姜は健胃作用があり、嘔吐を止め、水分代謝をよくするのに対し、乾姜は胃腸系を温め、新陳代謝を盛んにして、冷えや痛みを除きます。
- ギンゲロールやショウガオールといった成分が含まれており、食欲 増進や酸化を抑えることが期待されています。

冷えがちな方に 体ほっこり温まる ショウガ Ginger

- Ginger root is used as an herbal medicine in two main ways. Shoukyou, dried after removal of the skin, or Karkyou, passed through hot water, or sleamed, and then dried. Each type offers a different benefit the former helps myrove stomach function, stop vomiting and myrove belance of water, whereas the latter warms the gastrointestinal system, promoting a healthier metabrism and the adulación of colorises and results.
- This herbal medicine contains certain properties, including gingerol and shogaol, which are considered effective for promotion of appetite and appetite and appetite and appetite and appetite and appetite and appetite and

- 重 葉を蘇葉(₹₺ラ)と称し、漢方では発汗し、気の巡りをよくする目的で、感冒や神経症などに用いる漢方薬に配合され、また、魚介類の中毒に応用されます。(ペリルアルデヒド、ロスマリン酸などが薬効成分です。)
- ♥ ビタミンB群・Cによる代謝改善、食物繊維による消化改善、便秘解消、肥満防止などが期待されています。



香りの癒しプラス ビタミンいろいろ

This herbal leaf called Soyou containing properties such as perillaldehyde and rosmarinic acid, is often included in Chinese medion et and perspiration and energy circulation, and along with other herbs, helps fight the common cold and reduce neurosis. It is also applied to help with recovery from seafood poisoning

 This leaf with its vitamin C and Bs content, is known to improve metabolism and aid digestion. It is also effective in the relief of constipation, and prevents obesity due to the high level of dietary fiber.



Menu

和食 Japanese Cuisine \subset

健康膳(池田屋安兵衛商店健康膳薬都) ¥2,750~ Kenkozen (Healthy meal made with medicinal herbs) (Yakuto: Ikedaya Yasubei Shoten Kenkozen Yakuto)	06
会席風けんこう御膳(割烹 丸庄本田) ¥6,600 Kaiseki-style Healthy Set (Marusho Honda)	07
立山ポークとやく膳鍋(越中料理 五万石本店) ¥8,800	07



洋食 Western Cuisine



健美コース春・夏・秋・冬 (パレブラン高志会館 リトル上海) ¥7,000 …… 09 Kenbi (Healthy Beauty) Spring/Summer/Autumn/Winter Course (Palais Blanc Koshikaikan, Little Shanghai)













薬都富山の「富山やくぜん」を美味しく食べて、楽しく健康に気を使いましょう!
Eniov good health with tasty "Tovama Yakuzen" cuisine from the City of Medicine, Tovama!

その他 The Others 富山湾鮨 やくぜんバージョン(寿し処 佐々木) ¥6,600 10 Sushi from Toyama Bay, Yakuzen Version (Sushi Restaurant Sasaki) くすしそば(くすしそば本舗 まるぜん) ¥2,700 10 Kusushi Soba Noodles (Kusushi Soba Honpo Maruzen) お持ち帰り用 Take-Out クラッシュ甘酒(新村こうじみそ商店) ¥596 11 Crush Amazake (Shinmura Kojimiso Shoten)



おいもなか(大野菓子店) ¥200

Oimonaka (Ono Confectionery)

「富山やくぜん」ホームページ

"Toyama Yakuzen" Website

上記の料理以外にも「富山やくぜん」として全56品目(37事業者)が認定されています。(2025年3月現在)

In addition to the dishes presented here, there are a total of 56 items (from 37 producers) which have been designated "Toyama Yakuzen." (As of March 2025)

全56 品目の詳細はこちら! Find all 56 items here!



要予約 健康膳 ¥2,750~

池田屋安兵衛商店 健康膳 薬都

Kenkozen (Healthy meal made with medicinal herbs) Yakuto: Ikedaya Yasubei Shoten Kenkozen Yakuto



和漢薬薬種問屋として創業80年余り。店舗2階のレストラン「薬都」では、食を通して健やかな体を守る "薬食同源"の考えに基づいたオリジナル料理を味わえます。「健康膳」は立山の湧水で育った黒米の おこわ、高麗人参入り鶏団子スープをメインに、香りの良いみかんの皮なども用いたコース料理で、 野草茶が添えられています。素材を吟味した特製デザート付きコースにグレードアップして、体に優しい 美味をゆったり楽しむのもおすすめです。

Founded as a wholesaler for Japanese medicine, and in business for over 80 years, its restaurant, Yakuto, on the second floor, serves original, healthy dishes based on the idea that medicine and food come from the

same source. Kenkozen is a meal set which features black glutinous steamed rice grown with Tateyama spring water and chicken meatball soup with ginseng, prepared with various

spices, including aromatic orange peel. It is served with wild herb tea. We recommend the set that includes a special dessert for a

delicious, healthy, and relaxing dining experience.



富山市堤町通り 1-3-5 TEL: 076-425-1873 営業時間: 11:30-14:00 定休日: 火、水、年末年始 席: 40 ※要予約(電話のみ受付)

CHECK!

素材を吟味した特製デザー Special dessert made with

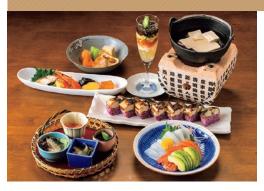
1-3-5 Tsutsumichodori, Tovama Hours: 11:30 a.m. to 2:00 p.m. Closed: Tuesdays and Wednesdays, year-end/New Year holiday Seating capacity: 40

Reservations required (by phone only)

要予約 会席風けんこう御膳 ¥6.600

Kaiseki-style Healthy Set

割烹 丸庄本田 Marusho Honda



地産地消にこだわり、旬の地魚や地元農家のコシヒ カリ、減農薬野菜を使用。体を温める生姜、ビタミン やミネラルに富むクコの実、香り豊かな八角なども 取り入れています。

With a commitment to local production for local consumption, this set meal uses locally caught seasonal fish, locally grown Koshihikari rice, and reduced-pesticide vegetables. Other ingredients include ginger, which warms the body, goji berries, which are rich in vitamins and minerals, and the highly aromatic star anise.



富山市白銀町 5-1 TEL: 076-423-7062

定休日:不定休(年末年始、お盆は予約のみ)

席: 1F 15、2F 25

5-1 Shiroganecho, Toyama * By reservation only

Closed: irregular (Reservations only year-end/New Year holiday)

Seating capacity: 15 on 1F, 25 on 2F

越中料理 五万石本店

立山ポークとやく膳鍋 ¥8,800 要予約

Etchu cuisine, Gomangoku Main Restaurant

Tateyama Pork and Yakuzen Hot Pot Reservations required

香りも栄養も豊かなニンニクや松の実、クコの実な ど、健康を保つために大切な素材がたっぷり入った 鍋で、立山ポークや新鮮な魚、季節の野菜など富山 の幸を堪能できます。

This hot pot features many key health-sustaining ingredients, such as garlic, which is aromatic and highly nutritious, plus pine nuts and goil berries, Enjoy the abundance of Toyama, including Tatevama pork, fresh fish, and seasonal vegetables.



富山市桜町 1-6-4 TEL: 076-441-4649 営業時間: 11:30-14:00、16:30-22:00 定休日:月(祝日の場合翌日休み)、年末年始席:100 ※要予約 1-6-4 Sakuramachi, Toyama

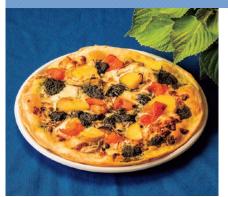
Hours: 11:30 a.m. to 2:00 p.m., 4:30 p.m. to 10:00 p.m. Closed: Mondays (open if holiday, then closed the next day) Seating capacity: 100

* Reservations required



エゴマと野菜のピッツァ ¥2.500 Egoma (Perilla) and Vegetable Pizza

Bistro ふらいぱん Bistro Furaipan



開業35年余り、気軽な洋食や本格フレンチ料理でも定評のある 老舗です。抗酸化物質など健康に良い成分に富んだエゴマのピザは、 たつぷりの季節の野菜やチーズが絶妙な香ばしさを醸し出します。 エゴマを取り入れたスパゲッティも見逃せません。またエゴマの シフォンケーキや、そば粉を使ったマカロンなど、「富山やくぜん」 認定のヘルシーなデザートも楽しめます。

This long-standing bistro, in business for over 35 years, has a solid reputation for casual Western food and authentic French cuisine. The pizza is made with perilla (rich in antioxidants) and plenty of seasonal vegetables, plus other healthy ingredients, with an exquisite, fragrant cheese. Don't miss the perilla spaghetti.Enjoy healthy desserts certified as "Toyama Yakuzen"-such as perilla chiffon cake or macaroons made with buckwheat flour as well



富山市本郷 2234-1 TEL: 076-434-1174 営業時間: 10:00-15:00、17:30-21:00 定休日:月・火(両日とも祝日の場合は営業)

2234-1 Hongo, Toyama Hours: 10:00 a.m. to 3:00 p.m., 5:30 p.m. to 9:00 p.m.



「富山やくぜん」 SNS

Toyama Yakuzen social media

富山やくぜんに関する情報や旬の食材、 季節の話題などを投稿しています。

Posts offer information related to Toyama Yakuzen on seasonal ingredients, seasonal topics, and other items of interest.







Instagram







www.facebook.com

www.instagram.com

要予約 健美コース (冬のコース) ¥7,000 パレブラン高志会館 リトル上海

Kenbi (Healthy Beauty) Winter Course Palais Blanc Koshikaikan, Little Shanghai



自然の恵みをバランス良く生かした本場の中国料理が堪能できる人気店です。地場産の富山ポークと アロエの煮込みは丁字(チョウジ)の香りが食欲をそそり、白身魚と根野菜の煮込みは爽やかな茴香 (ウイキョウ)の風味も魅力。山の幸や海の幸を自在に組み合わせ、栄養バランスのとれた身体に優しい コース料理となっています。

This popular restaurant serves authentic Chinese cuisine prepared from well-balanced natural ingredients. The locally produced Toyama pork cooked with aloe is scented with cloves to stimulate the appetite. The white fish and root vegetable dish is refreshingly flavored with fennel. Combining ingredients from the mountains with seafood, this meal is nutritionally balanced and healthy.





富山市千歳町1-3-1 TEL: 076-441-2255 営業時間: 11:30-14:00 (13:30L.O.)、 17:30-21:00 (20:00L.I. 20:30L.O.) 定休日:火 席:120 ※要予約(4日前まで)

Hours: 11:30 a.m. to 2:00 p.m. (last order 1:30 p.m.), 5:30 p.m. to 9:00 p.m. last entry 8:00 p.m., last order 8:30 p.m.) osed: Tuesdays Seating capacity: 120

要予約 富山湾鮨 やくぜんバージョン ¥6.600

寿し処 佐々木

Sushi from Toyama Bay, Yakuzen Version Sushi Restaurant Sasaki



富山湾でとれる旬の魚の寿司 10 貫に汁物が付いた 「富山湾鮨」。新鮮で栄養も豊富な魚がネタの、極上 の寿司を満喫できる美味しくてヘルシーなセットメ ニューです。

Ten pieces of sushi prepared from seasonal fish caught freshly in Toyama Bay, served with soup. A healthy and delicious set with premium-quality nigiri sushi made from fresh, nutritious fish.



富山市総曲輪 1-6-11 ケリービル 1F TEL: 076-431-6788 営業時間: 17:30-21:00L.I.(要予約)

定休日:日祝 席:カウンター8、テーブル8 ※要予約

Kelly Bldg. 1-6-11 Sogawa, Toyama Hours: 5:30 p.m. to 9:00 p.m. (last entry 9:00 p.m.; reservations required) Closed: Sundays, holidays Seating capacity: 8 at counter, 8 at tables Reservations required

くすしそば本舗 まるぜん

Kusushi Soba Honpo Maruzen

"薬食同源"の思想のもと独自に作り上げたそば。 国内産そば粉に、栄養豊富なナルコユリ(根を蒸し て乾燥させ使用)などを練り込んだ滋味あふれる 逸品です。

Buckwheat noodles made locally, based on the idea that medicine and food come from the same source. Domestic buckwheat flour is mixed with nutrient-rich steamed and dried roots of the Solomon's Seal plant to create a nutritious delicacy

富山市千石町 1-5-5 TEL: 076-425-9393 営業時間: 13:00-16:00 定休日:日・月・金・土 ※現在、飲食の営業は休業しており、袋麺「くすしそば」の販売のみの 営業となっております。

1-5-5 Sengokumachi, Toyama Hours: 1:00 p.m. to 4:00 p.m.

Closed: Sundays, Mondays, Fridays, Saturdays

* The restaurant is closed for business at this time, but packaged kusushi soba nondles are for sale

くすしそば ¥2,700 Kusushi Soba Noodles





クラッシュ甘酒 ¥596 Crush Amazake



新村こうじみそ商店 Shinmura Kojimiso Shoten

富山市堀川小泉町 793-10 TEL: 076-421-6428 営業時間:9:00~18:00 定休日:日祝·GW·お盆·年末年始 793-10 Horikawa Koizumicho, Tovama Hours: 9:00 a.m. to 6:00 p.m. Closed: Holidays, Golden Week, Obon, year-end/New Year holiday

甘酒をミキサーにかけて特有の粒をなくし、トロリと 滑らかな食感に仕上げた飲みやすいドリンクです。

An easy-to-drink sweet fermented rice drink blended to remove the special grainy bits to create a thick, smooth texture.

おいもなか ¥200 Oimonaka



大野菓子店 **Ono Confectionery**

富山市荒川 2-9-26 TEL: 076-432-7276 営業時間: 7:30 ~ 18:00 定休日: 不定休 2-9-26 Arakawa, Toyama

Hours: 7:30 a.m. to 6:00 p.m. Closed: irregular

紫イモの自然な甘みを生かした焼き菓子。米粉を使った 皮の香ばしさと相まって優しい美味しさが広がります。

A baked dessert made with the natural, mild sweetness of purple potatoes. The outside crust is made from fragrant rice flour.

「富山やくぜんの定義」 The Definition of "Toyama Yakuzen"

古くから健康面で 効果があるとされる食材

Food ingredients known since ancient times to have health benefits イチョウ、ウコン、甘草、生姜、大豆、など Ginkgo biloba, turmeric, licorice, ginger soybeans, etc.

食材や調理法の安心・安全 Safe ingredients and cooking methods

農薬、うま味調味料などの使用を極力 控えた食材

Thoroughly minimized use of flavor enhancers, ingredients that may contain agrochemicals, etc



新鮮な富山の食材を使用し、 栄養や安心・安全面に配慮 しながら、古くから健康面で 効果があるとされる食材も 加えたもの。作る人が食べる 人に、食材に関する情報を提 供できること。

Dishes and foods made with fresh ingredients from Toyama that are nutritious and safe, with added ingredients known since ancient times to have health benefits. Those who produce the food are able to provide information about it to consumers.

新鮮な富山の食材

Fresh food ingredients from Toyama

富山米、いちじく、茗荷、かぶ、らっきょう、 シロエビ、幻魚(げんげ)など

Toyama rice, figs, myoga ginger, turnips, pickled scallion, Japanese glass shrimp, genge (fish), etc.

食べる人への情報提供

Information provided for food consumers

食べる人と食や健康に関するコミュニ ケーションがとれる。

Food consumers are able to receive information about food and health.

11



本誌掲載データは令和7年(2025年)3月時点のものです。価格は税込金額(10%又は8%)です。発行後に、料金、 営業時間、定休日、メニュー等の営業内容が変更になることや、臨時休業等で利用できない場合があります。また、 店内飲食を一時的に休止している場合もありますので、おでかけの際には電話等で事前にご確認されることをお勧め いたします。なお、本誌に掲載された内容による損害等は、本市では補償いたしかねますので、予めご了承くださいます ようお願いいたします。

The data in this brochure is valid as of March 2025. Prices include consumption tax (10% or 8%). After publication, details regarding price, business hours, days closed, and menu items may change, or services may become unavailable due to temporary closure. Indoor eating and drinking may be suspended temporarily, so we kindly recommend that you check in advance and call to make a reservation ahead of time. Please note that Toyama City is not responsible for any harm incurred from the content published in this brochure.

「富山やくぜん」は、富山市の登録商標です。(登録番号第5526808号)

Toyama Yakuzen" is a registered trademark brand name of Toyama City. (Registration No. 5526808)

富山やくぜん普及推進会議

Toyama Yakuzen Promotion Council

[事務局: 富山市コンベンション・薬業物産課 TEL 076-443-2071]

Secretariat: Toyama City Convention and Medicine & Local Products Division Tel: 076-443-2071







