

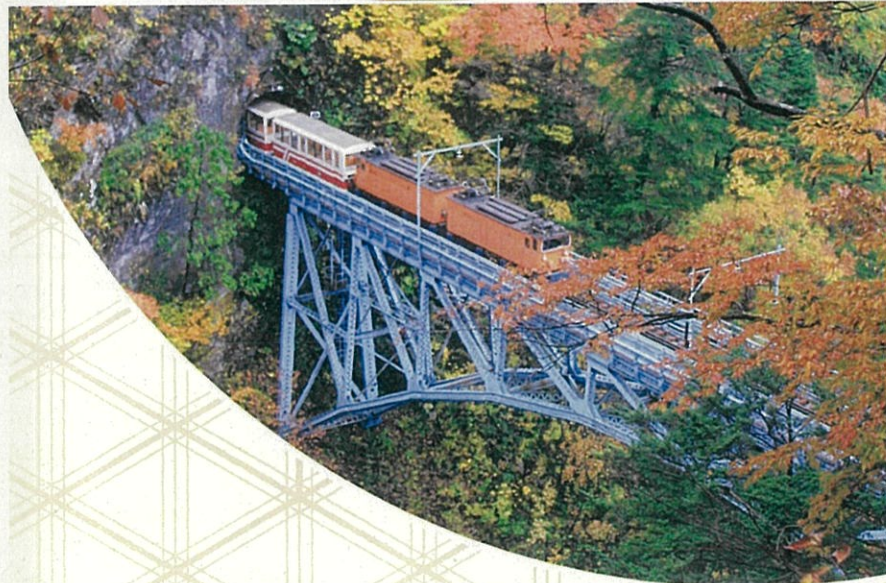


# 富山の おもしろい なごし



10月9日水 ▶▶▶ 15日火

日本橋三越本店  
本館地下1階 食品フロア/  
本館・新館 レストラン



豊潤な土地に育まれる美味をここから。

立山連峰と富山湾を有する標高差4,000メートルの大自然に抱かれた富山県。そこに暮らす人々の技術と知恵が活かされた、「富富富」や「氷見牛」などのブランド食材の数々が日本橋に並びます。自慢の食材を使った限定グルメもお楽しみください。

## 富山県産「富富富」特別栽培米のご紹介

■10月9日(水)から  
■本館地下1階 越後ファーム  
富山県を代表する「富富富」から、製法・肥料など厳しい規定に合格した、橋本喜洋氏の特別栽培米が新登場。  
(越後ファーム)  
富山県産 富富富 特別栽培米  
2kg 1,750円



## 越中八尾 おわら風の盆

■10月13日(日)午後2時〜4時  
■新館1階 日本橋口  
越中八尾で三百年余りにわたって踊られてきた「おわら」。楽器の音色に合わせて哀調を帯びた歌や格調高い踊りを披露します。



## 中西進氏と富山県知事 来店

■10月14日(月・祝)午後3時30分頃  
■本館地下1階 食品フロア  
高志の国文学館館長の中西進氏と石井隆一富山県知事が来店。令和の大典となった万葉集から、中西氏が選定した歌をイメージした和菓子を紹介いたします。



**01**  
**"FUFUFU"**  
 menu  
 富富富メニュー

**「富富富」と旬の味覚のマリアージュを堪能。**

お米の魅力を存分に味わっていただけるオリジナルメニューをご用意いたしました。「富富富」のもつ旨み、甘み、香りと、相性の良い旬の食材を使った彩り豊かな品々を存分にお楽しみください。※天候等の事情により新米の入荷が遅れる場合がございます。



富山県のブランド米「富富富」と米のおいしさを引き出す松茸や栗など秋の素材を盛り込みました。富山の風土を感じる主菜、副菜とともにお楽しみください。  
**〈四季茶寮 えど〉富山県ブランド新米「富富富」の秋味弁当 1人前 3,300円**  
 内容:「富富富」新米の栗ご飯、本鮭と真鯛の刺身、松茸・ぶなしめじ・舞茸の天ぷら、柿なます、風呂吹き大根、茶碗蒸し、香の物、汁椀  
 販売期間:10月9日(水)~15日(火) ラストオーダー:午後6時  
 ■ 本館4階 四季茶寮 えど

富山のブランド米「富富富」の釜炊きをご用意。粒ぞろいで際立つごはんの旨みと甘みをご堪能いただけます。白えびや鱒を使った和食メニューと一緒にご堪能ください。  
**〈特別食堂 日本橋〉富山 新米釜炊き膳 1人前【各日15食限り】 4,400円**  
 内容:「富富富」新米釜炊きご飯、白海老の唐揚げ、白海老のお造り、ぶり大根のかぶらすし、ぶり大根、口取り(のど黒・かぼちゃ・玉子焼・海老)、春菊のお浸し、里芋のそぼろ餡、佃煮、鱈汁  
 販売期間:10月9日(水)~15日(火) ラストオーダー:午後6時  
 ■ 本館7階 特別食堂 日本橋



鯛、カニ、干瓢、椎茸などを「富富富」と混ぜ合わせ小サイズの茶巾寿司にしました。  
**日本橋三越本店限定**  
**〈有職〉茶巾寿司「富富富」 1折(2個)1,080円**  
 ■ 本館地下1階 有職



秋限定弁当「祇園」のごはんを期間中「富富富」に変えてご提供。松茸や菊花大根漬けなどを盛り合わせた彩り豊かな秋の味覚をご賞味あれ。  
**日本橋三越本店限定**  
**〈美濃吉〉祇園 1折 3,240円**  
 ■ 本館地下1階 美濃吉

「富富富」と相性の良い、定番かつ人気の3種の具を食べやすいサイズのおむすびに。  
**日本橋三越本店限定**  
**〈しゃれむすび〉道中むすび「富富富」(鮭・梅・鰹)セット 1折(3個)422円**  
 ■ 本館地下1階 しゃれむすび



銀鮭の程よい塩味と「富富富」のさっぱりとした味が相性良く、食欲の秋を満喫できるお弁当です。  
**日本橋三越本店限定**  
**〈築地なが田〉「富富富」の銀鮭塩焼弁当 1折【各日15点限り】 1,080円**  
 ■ 本館地下1階 築地なが田



食べやすく俵型にした「富富富」と、すっきりとした甘みのあるすき焼や野菜をお楽しみください。  
**日本橋三越本店限定**  
**〈浅草今半〉「富富富」のすき焼弁当 1折【各日20点限り】 1,080円**  
 販売期間:10月9日(水)~14日(月・祝)  
 ■ 本館地下1階 浅草今半(弁当)



「富富富」の甘みによく合う博多和牛の霜降り肉を、特製の和風ダレで味わうステーキ弁当をご堪能ください。  
**日本橋三越本店限定**  
**〈博多 肉の亭丁田〉博多和牛霜降りステーキ御膳 1折 2,160円**  
 ■ 本館地下1階 博多 肉の亭丁田

02

Perishable  
Food  
きとぎと食材

## 雄大な自然と生産者の愛情が育む富山の滋味。

水質の良い富山湾の深海で育つ高志の紅ガニと雄大な土地で丁寧に育てられる氷見牛。

納得のおいしさに鮮度と品質の良さが光ります。

※生鮮食品は天候により入荷のない場合がございます。予めご了承ください。



北アルプスから流れる良質な水を誇る富山湾。水揚げされる高志の紅ガニは、殻が柔らかく水分の多いジューシーな身が特徴です。みそのとろけるような美味しさもお楽しみください。

〈吉川水産〉

富山県産 高志の紅ガニ(ベニスワイガニ) 1杯【30点限り】2,800円

販売期間:10月9日(水)~10月11日(金)

■本館地下1階 吉川水産



繊細な霜降りと優れた肉質、鮮度の三拍子が揃った富山県のブランド牛をスライスしてしゃぶしゃぶ用に。さっぱりとした味わいをご堪能ください。

左・〈精肉の二幸〉富山県産氷見牛 モモしゃぶしゃぶ用 100gあたり 1,380円

細やかな霜降りや上質な肉質、鮮度が魅力の富山県ブランド牛。すき焼きダレを絡めて肉の旨みをお楽しみください。

右・〈精肉の二幸〉富山県産氷見牛 肩ロースすき焼き用 100gあたり 1,620円

■本館地下1階 精肉の二幸

03

Grocery &  
Liquor  
酒と肴

## 米どころ&amp;海鮮の宝庫・富山の珍味と美酒

地元で多くの人に愛される酒の肴やお供から、

甘酒や日本酒、さらにはハイボールまで富山の酒を多彩にご用意します。



化学調味料、保存料を控えたエビ、マス、ブリのすり身を使ったアソートです。お酒のお供やおかずにご適です。

〈富山ねるものコーポレーション〉

はべん 3本(白えび・マス・ぶり) 638円

■本館地下1階 味匠庵・グロッサリー



上品な醤油風味に炊き上げた鱈に、山椒を加えた香り豊かなソフトタイプのほぐし身です。

〈ヨネダ〉

鱈の山椒ふりかけ 120g 1,080円

■本館地下1階 味匠庵・グロッサリー

※10月9日(水)~15日(火)に本館地下1階 味匠庵にてプロモーション出店いたします。



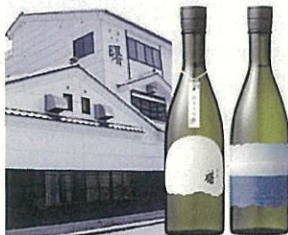
富山県産コシヒカリの一等米糀と新大正もち米、能登の海水塩でつくる砂糖不使用の昔ながらの甘酒です。

〈石黒種麴店〉

昔ながらの甘酒 ノンアルコール 500g 756円

■本館地下1階 味匠庵・グロッサリー

## 富山生まれの銘酒に注目!



## 高澤酒造場

明治5年、富山県氷見市に創業した酒蔵。

当時から変わらず富山湾から吹き込む“あいの風”で酒米を冷やします。まるやかでやさしい味わいは地場の食材と好相性です。

10月9日(水)~15日(火)の期間中、ラ・カーヴにて試飲サービスを実施いたします。

〈高澤酒造場〉

左・有磯 曙 純米大吟醸 720ml【24点限り】3,300円

右・有磯 袋吊り大吟醸 青海白峰 720ml【24点限り】6,050円

■本館地下1階 ラ・カーヴ

## 若鶴酒造

北陸唯一のウイスキー蒸留所で造られる、スモーキーで本格的なハイボールです。



〈若鶴酒造〉

HARRY CRANES Craft Highball

350ml【24点限り】429円

■本館地下1階 ラ・カーヴ

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されております。※お車・オートバイ等を運転される方の飲酒はご遠慮いただいております。

富山の名物  
選りすぐり。

王道の味から今食べたい  
ご当地グルメまで、豊富に  
集めておもてなし。

■本館地下1階 フードコレクション



富山県で人気の若手料理人(浜多屋)の濱多雄太氏と(海風亭)の美浪  
呂哉氏が特別コラボレーション。

〈浜多屋 & 海風亭〉  
ばい貝のサラダバスタ  
1パック 801円

※写真は盛り付けイメージです。



新鮮な魚介のネタが日替りで登  
場する握り鮓セット。

〈富山県産生活衛生同業組合〉  
富山湾鮓 1人前 3,300円  
ラストオーダー:午後7時  
※入荷の状況により、内容が変更になる場合  
がございます。



140年にわたり受け継がれる伝統  
製法で北海道産天然サクラマス  
を押し寿司に仕上げました。

〈庄右衛門 元祖 関野屋〉  
鱈乃寿司 一重  
1折 1,751円



サシの入り具合と脂の質の良さ  
が評価される富山牛を贅沢に  
使ったお弁当です。

〈富山炙〉  
富山牛ステーキ弁当  
1折 1,981円



富山湾で水揚げされた白えびを丁  
寧に一尾ずつ揚げています。上品  
な甘みと食感をお楽しみください。

〈白えび屋〉白えび天ぷら  
70g 1,080円



江戸時代から150年続く老舗が  
作った干物。塩のみで旨みを最大  
限に引き出したこだわりの一品。

〈釣屋問屋〉  
干物 柳はちめ 1枚 864円



富山県伝統の昆布巻蒲鉾。昆布  
の風味と歯ごたえのある食感が  
特徴。

〈新湊かまぼこ〉  
越中巻 昆布巻 1本 601円



昔ながらの工程を大切に、化  
学調味料を使用せずに作りあげ  
たかき餅。

〈丸米製菓〉  
富山かきもち 1箱/8枚入 1,080円



富山県産「セイアグリー健康卵」  
を使い、ふんわりと柔らかく優しい  
味わいに焼きあげました。

〈菓子工房 フェルヴェール〉  
シフォンケーキ 300g 1,512円



天然醸造・木樽仕込みにこだ  
わった老舗の味噌は、豊かな旨  
みと香りが特徴です。

〈新村こうじみそ商店〉  
二代目こうじ屋味噌 1個 501円  
※パッケージは変更になる場合がございます。



インド・ダージリンの茶葉を黒部  
峡谷の天然水だけで再発酵させ  
たオリジナル紅茶です。

〈紅茶販売店 グレイスピース〉  
グレイスピースティ・レギュラー  
1個 1,620円

Pick up!



珠玉のおもてなしを味わう。

「ミシュランガイド富山・石川版2016」において  
最高評価の三ツ星を獲得した〈日本料理 山崎〉  
が日本橋三越本店に初登場!富山の食材を  
使った旬の御膳をご堪能ください。

〈日本料理 山崎〉富山湾 御膳(上)  
1人前【各日20点限り】3,850円

ラストオーダー:午後7時

※仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。

■本館地下1階 フードコレクション



甘美な銘菓の風味を堪能。

甘酸っぱく蜜煮した国産の古城梅を、まるごと  
自家製の白餡と求肥で包み込んだ、越中  
富山高岡生まれの郷土菓子です。

〈引網香月堂〉  
万葉の梅園 4個入 801円

※10月14日(月・祝)のみ販売。

■本館地下1階 イベントスペース 緑



銘酒を飲み比べ。

富山県唯一の純米酒造が手がける、旨み  
たっぷりの純米酒をお楽しみください。

〈吉乃友酒造〉きき酒 3種セット 1人前 1,100円

ラストオーダー:午後7時

■本館地下1階 イベントスペース 緑

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されております。

※お車・オートバイ等を運転される方の飲酒はご遠慮いた  
いであります。



NIHONBASHI  
TOYAMA

協カ:日本橋とやま館

上質な暮らしを富山から。  
伝統と革新が行き交う日  
本橋で、富山に息づく技と  
食をご体感いただけます。  
日本橋とやま館は富山と  
首都圏をつなぎます。

東京メトロ三越前駅B5出口すぐ  
(日本橋三越本店 新館内)

TEL.03-6262-2723



新しい日本橋の、三越本店へ。

MITSUKOSHI

日本橋本店

www.mitsukoshi.co.jp