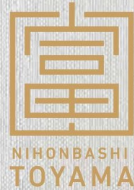


2019.8

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

富山の人はアイスが大好き!



富山はアイスクリーム年間支出金額の多い「アイスクリーム好き」が集まる都市。ご当地アイスやソフトクリームも盛りたくさんです。カチカチのアイスをすぐに食べられるよう開発されたアルミニウム製のスプーンもメイドイン富山。この夏は、マイスプーンを片手に富山のご当地アイスを食べ歩きしてみませんか?

Take free supported by Discover Japan

Schedule



8
2019



August

木 1	パン	
金 2	和菓子	日本橋とやま館 スタンプラリー・クイズラリー 8月1日~31日
土 3		
日 4		
月 5		今月の入荷スケジュール <毎週木曜>ご当地パン入荷! <毎週金曜>限定和菓子入荷!
火 6		
水 7		
木 8	パン	
金 9	和菓子	
土 10		フェルベール特別販売
日 11		
月 12		おわら風の盆 解説会
火 13		
水 14		
木 15	パン	
金 16	和菓子	
土 17		へちまこち販売
日 18		黒部峡谷解説会
月 19		
火 20		親子deます寿し作り
水 21		
木 22	パン	クリエイターズトーク Vol.34 寺田尚樹氏
金 23		
土 24		フェルベール特別販売
日 25		立山黒部アルペンルート 解説会
月 26		
火 27		
水 28		
木 29	パン	
金 30	和菓子	
土 31		
日 1		
月 2		



みんな大好き、日本橋とやま館!

日本橋とやま館
東京都中央区日本橋室町1-2-6
日本橋大栄ビル1F 〒103-0022

Tel 代表 03-6262-2723
ショップフロア 03-3516-3020
和食レストラン 03-3516-3011

営業時間
ショップフロア 10:30~19:30
観光交流サロン 10:30~19:30
和食レストラン 11:30~14:30
17:00~22:30(日曜・休日~21:00)
バーラウンジ 11:00~21:00
年中無休(年末年始、ビル施設点検日等除く)

ウェブページは
こちらから 日本橋とやま館 検索

Facebook
www.facebook.com/toyamakan.jp
Instagram
www.instagram.com/toyamakan3

●アクセス
東京メトロ
銀座線・半蔵門線「三越前」駅: B5出口より徒歩すぐ
銀座線・東西線「日本橋」駅: B9出口より徒歩3分
都営地下鉄
浅草線「日本橋」駅: B9出口より徒歩3分
JR
総武本線「新日本橋」駅より徒歩8分
「東京」駅より徒歩8分
バスでのアクセス
メトロリンク日本橋(無料巡回バス)
「地下鉄三越前」駅下車 徒歩1分
*東京駅八重洲口「第二鉄鋼ビル」より
ご利用いただけます。

刺繍制作: 大館佳奈 生地提供: 松井機業
刺繍パネルの生地: 城端しげ絹(銀鼠色)



庄川名物「鮎の塩焼き」

寺田さんのお気に入り



美しい富山湾

天下一と称される庄川の鮎。春から初夏にかけて食べられる稚鮎は、骨までやわらかい。富山湾のカニやブリを狙うなら冬場に。

富山湾の海の幸と
リラックスした空気が魅力

1994年にスタートした「富山デザインコンペティション」で「とやまデザイン賞」を受賞し、はじめて富山を訪れた寺田さん。その授賞式やパーティーで「タカタレムノス」の高田社長と出会い、アイスクリームスプーン「5.0%」が誕生することとなる。打ち合わせなどで富山に訪れた際は、高田社長に美味しいうちに連れて行ってもらったという。

「仕事柄、日本国内だけでなく世界中に行きますが富山湾の魚は別格。冬のカニやブリが有名ですが、初夏の稚鮎は絶品です」

建築家でもある寺田さんのオススメスポットは高岡にある国宝瑞龍寺。富山のリラックスした雰囲気とお寺の空気が絶妙にマッチして美しいのだという。「富山の魅力は、この観光地化されすぎている雰囲気にあると思います。多くの人に訪ねてもらいたいです。変わらぬ、今のままの富山を見てもらいたいですね。」

クリエイターズトーク Vol.34

世界が認めるアイスクリームスプーン誕生秘話

2019年8月22日(木) 19:30~21:00(予定)
定員:30名 参加費:1500円
(富山の地酒、おつまみ付)

<申し込み方法>
<http://eventregist.com/e/toyama34>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

アイスクリーム専用のスプーンとして2011年にはグッドデザイン賞も受賞し、ロングヒットしている「15.0%」。アイスクリームメーカー Häagen-Dazsからもラブコールがかかる。シンプルで美しいデザインは、じつは高岡の職人技術が支えています。担当デザイナーで建築家の寺田尚樹さんに、その誕生秘話を語っていただきます。



寺田尚樹 NAOKI TERADA

Profile
1967年生まれ、東京都出身。明治大学工学部建築学科卒業、英国建築家協会建築学校(AAスクール)ディプロマコース修了。一級建築士として建築のデザインをするほか、プロダクト、インテリア、デザインも行い、グッドデザイン賞など多数受賞。紙製の模型ブランド「テラダモケイ」を展開。現在、家具輸入商社、インターオフィスの代表取締役のほか、武蔵野美術大学非常勤講師など幅広く活躍している。
www.teradadesign.com

「クリエイターズトーク」
あの人が語る、とっておきの
「とやま」を紹介します！
第34話

寺田さんのお仕事



新作「No.20クリームソーダ」 「アイプラス」のコンテナー 1/100建築模型用添景セット

左)「インテリアライフスタイルTOKYO2019」でお披露目された「15.0%」の新作、クリームソーダ専用ストロー。ストローをくわえた唇にソーダの冷たさが伝わり涼を感じられる。中)ラップトップやファイルを入れて持ち運びができるコンテナーは、オフィス家具の『イトーキ』と『インターオフィス』がコラボしたブランド「i+(アイプラス)」から。右)「テラダモケイ」として展開する建築模型用の添景。住宅編からお花見編、マーチングバンド編など。



August.2019

消費額全国2位！富山のアイス事情とは

全国の県庁所在地や政令指定都市を対象にした「アイスクリーム購入額」調査で毎年上位の座を維持しているのが、富山市。夏は適度に暑く、冬でも暖房設備が整って室内が暖かいなど、美味しくアイスを楽しめる環境であることも理由のひとつかもしれません。

さらに富山にはご当地アイスやソフトクリームも豊富！普通はアイスクリームと合わせることを思いつかないような、ます寿しやシロエビなどの富山名物が一風変わったご当地アイスとして販売されています。これもアイス好きが高じてのこと!? ぜひ現地で味わってみてください!

富山の人はアイスが大好き!

ハトムギって?

南アジアを原産とするイネ科の植物。たんぱく質や食物繊維、ミネラル、ビタミンが多く漢方としても利用されることも。美肌効果もあるとか!

アルミの熱伝導率を利用したアイスクリームスプーン

持ち手を握る手の熱が伝わり、カチカチのアイスをとかながらすくい出せるスプーン。ネーミングは「乳固形分15.0%以上」というアイスクリームの定義から。

15.0%アイスクリームスプーンはショップにて販売中! 3240円

氷見産ハトムギが使われています!

トヤマバーやレストランで食べられます!

お茶の香りが爽やかな氷見はとむぎジェラート

氷見市の特産である香り高いハトムギを焙煎してジェラートにイン。お茶にしてみても香ばしいハトムギの風味が楽しめる。美容と健康をサポートするスイーツとして女性に人気。

富山名物にも
富山アイス
富山名物!



横山冷菓の「深層水塩ソフト」

コンビニなどで売られる冷凍ソフトクリームを全国で始めて商品化した黒部市の「横山冷菓」が、富山湾深層水を100%使用した塩ソフトは軽い口当たりが特徴。

×ます寿司



味の菫義の「チョコますアイス」

最中に包まれたパニャアイスの中に、細かく刻んだますと酢飯、チョコを入れた富山の斬新物(?)。酢飯の酸味が利いて、さっぱりとした味わい。

×シロエビ



横山冷菓の「白えび入ジェラート」

富山湾の宝石・シロエビを、新鮮なうちに焼き、乾燥させてつくるジェラート。シロエビの香ばしさがジェラートの甘みにマッチ! 独特のつぶつぶした食感を楽しんで!

8月のとやま館情報

ちょっと富山を持ってきてみる。

(交流スペース)

館内に使われている県産の木材の香りが満ちた交流スペース。情報交換の場としてもお使いいただけます。

KIDS EVENT 夏休みファミリー企画

夏休み特別企画! お子さまと一緒に楽しめる企画をたくさんご用意しました! ぜひご家族皆さまでお越しください。

① 日本橋とやま館スタンプラリー・クイズラリー

館内各店舗をご利用でスタンプをゲット! 期間中にすべて集めていただいた方に景品をプレゼントします。また、同時にクイズラリーも開催。館内各所に設置された富山にちなんだクイズに答えて景品を当てよう!

配布場所: スタンプラリー台紙、景品は観光交流サロンで配布
対象: 中学生以下
期間: 2019.8.1(木) - 31(土)

② 親子de

真夏のます寿し作り体験教室

富山のます寿し職人の仕事を学び、共同作業でます寿しづくりを体験する特別企画。夏休みの思い出づくりや自由研究に、親子で参加してみませんか?

日時: 2019.8.20(火) 15:15 ~ 16:40

定員: 親子8組(16名) 講師: 川上孝(川上鮎寿し店3代目)
料金: 3000円(ます寿し1段お持ち帰り、ます寿し試食、富山のお水付き)
申込み: 日本橋とやま館ウェブページ申込みフォーム



③ 黒部峡谷鉄道展&解説会

絶景を走るトロッコ電車のヘッドマークやハンドルなど、貴重な鉄道部品などの展示を行います。週末には運転士、車掌、整備士と経験豊富なスタッフが黒部峡谷鉄道の魅力をお伝えします!

期間: 2019.8.19(月) - 9.1(日)

【解説会】

日時: 2019.8.17(土)・18(日)

①14:00 ~ ②16:00 ~

定員: 各回10名 申し込み不要
*ご参加のお子さまにトロッコ電車のペーパーラフプレゼント!
*車掌さんの帽子をかぶって写真を撮ろう!



④ 立山黒部アルペルト解説会

大自然の奇跡に出合える「立山黒部アルペルト」。現地スタッフ経験者が映像とともに見どころをご紹介します。

日時: 2019.8.24(土)・25(日)

①14:00 ~ ②16:00 ~

定員: 各回10名 申し込み不要
*ご参加のお子さまにオリジナルグッズプレゼント!



EXHIBITION おわら風の盆フェア

期間: 2019.8.5(月) - 9.1(日)

涼しげな揃いの浴衣に編み笠の間から少し顔をのぞかせ、町並みに沿って踊る優雅な姿が印象的な、越中八尾「おわら風の盆」。衣装や笠などの展示をはじめ地元の特産品の特別販売や地元の胡弓の名手の解説会、地元出身者による踊りの披露などのイベントも開催します。夜の部では、八尾の地酒を飲みながらの交流会も。「おわら風の盆」の世界観を体感して下さい。



【解説会】

日時: 2019.8.12(月)

●昼の部 ①14:00 ~ ②17:00 ~

定員: 20名 料金: 1500円(解説: 踊り鑑賞ドリンク含む)

●夜の部 19:30 ~ 21:00

定員: 30名 料金: 3000円(解説: 踊り鑑賞 地酒含む)

申込み: 日本橋とやま館ウェブページ申込みフォーム

富山の幸、買えます!

(ショップフロア)

上質な暮らしを、富山から。素材と食文化、手仕事が続く、衣・食・住・遊を彩る品物を揃えています。

KIDS EVENT

モーニングシールプレゼント!

期間中アルペン牛乳をお買い上げのお子さまにかわいいモーニングシールをプレゼント!

期間: 2019.8.1(木) - 31(土)



EVENT 射水市特産「へちま」商品

へちまごち特別販売

射水市特産の「へちま」は約40年間無農薬栽培にこだわり、人に優しい製品がたくさん生まれています。へちま100%の化粧水をはじめ、繊維の特徴を生かした製品など、へちまの心地よさを体感していただける特別販売を行います。

日時: 2019.8.17(土)・18(日)

EVENT こだわりの卵を使ったスイーツ

フェルベールの特別販売

こだわりの卵を使ったふわふわのシフォンケーキに一口サイズが登場! 毎週発売必至の卵も特別販売します。

日時: 2019.8.10(土)・24(土)

ショップフロア

OPEN / 10:30 ~ 19:30 Tel / 03-3516-3020



教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

富山県の観光情報等をご案内する私たち「コンシェルジュ」。今月のおすすめ情報は……

舞台芸術の祭典「シアター・オリンピック」を訪ねる

演出家、鈴木忠志氏が率いる劇団SCOTが拠点置く富山県南砺市利賀村。「演劇の聖地」と呼ばれるこの場所で開催される「シアター・オリンピック」は、世界各国で活躍する演出家、劇作家により創設された国際的な舞台芸術の祭典です。ここでは体験できない感動を味わってみませんか?



観光交流サロン

OPEN / 10:30 ~ 19:30
5月にリニューアルした観光交流サロンでは「井波彫刻」の欄に加え、富山県が誇る伝統工芸品を展示しています!



富山の魅力がひと目でわかる!

(トヤマテーブル)

日本橋とやま館に、富山の旬を山盛りしたテーブルが出現!! テーブルの上は毎月いろいろ変化します。季節の楽しみに毎月のぞいてみて。

EXHIBITION 富山の梨「幸水」フェア



富山県のほぼ中央を南北に貫く呉羽丘陵で栽培される幸水「呉羽梨」。果汁が多く、甘くて歯触りがいいのが特徴です。今月のトヤマテーブルは旬を迎える「呉羽梨」の販売を行います。

期間: 2019.8.下旬 ~

*生育状況により入荷日が前後する可能性あり
*なくなり次第終了 *詳しくはウェブページにて

トヤマテーブル

OPEN / 10:30 ~ 19:30

県内17の蔵元の地酒を飲み比べ!

(トヤマバー)

立山連峰から流れる雪解け水と厳選した米からつくられる地酒は、銘酒揃い。富山の旨いおつまみも加えて、交流の場にご活用ください。



EVENT もなかジェラート 500円(税込)

氷見はとむぎジェラートをもなかで挟み、つぶあんをトッピングしました。ジェラートの爽やかな味、もなかの食感、そして口ありのよいつぶあんのコラボレーションをぜひお楽しみください!

期間: 2019.8.1(木) - 8.31(土)

EVENT 黒部の味を楽しむ黒部ウィーク

銘水の里で知られる黒部市で醸造された日本酒をご注文の方には黒部特産のおつまみを、黒部の名水で抽出した「水の時計」の水出しアイスコーヒーをご注文の方には黒部で人気の洋菓子を無料でご提供!

期間: 2019.8.19(月) - 9.6(金)

バーラウンジ「トヤマバー」

OPEN / 11:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)

富山の海の幸、山の幸を堪能

(富山 はま作)

組子細工でつくられた「海越しの立山連峰」を眺めながら、食はもちろん、五感でまるごと富山を楽しんでいただけます。

PICK UP

氷見牛ハンバーグ御膳

2300円(税込)

1日10名限定

肉質・鮮度に優れた富山県産のブランド牛「氷見牛」100%のハンバーグ御膳です。香ばしく焼き上げたハンバーグは肉肉そのものの旨みをしっかり味わって、とてもジュシー! 和風たれと大根おろしをお召し上がりください。

期間: 2019.8.1(木) - 31(土)

KIDS EVENT お子様限定ランチタイムサービス

ランチタイムご利用のお子様(小学生まで)に昔懐かしいラムネ又は氷見のはとむぎジェラートをプレゼント!

期間: 2019.8.1(木) - 31(土)

和食レストラン「富山 はま作」

OPEN / 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)

17:00 ~ 22:30 (L.O.22:00)

*日曜、祝日 ~ 21:00 (L.O.20:30)

Tel / 03-3516-3011

