

2019.11

NIHONBASHI TOYAMA PAPER



特集

富山の恵みを観光列車で満喫しよう!



北陸新幹線の開業により、東京から最短2時間8分とぐっと身近になった富山県。実は、黒部峡谷を走るトロッコ電車からドラえもん ترامまで、多種多様な鉄道、軌道が走る鉄軌道王国だということをご存じでしょうか？目的地への移動手段だけでなく移動そのものを楽しむ観光列車も旅の醍醐味。富山でしか味わえない列車の旅はいかがでしょう？

Take free supported by DiscoverJapan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2019 11 Schedule



金	1	和菓子	
土	2	錫の器製作体験	
日	3	錫の器製作体験	
月	4	ます寿司食べ比べWS	
火	5	今月の入荷スケジュール <毎週木曜>ご当地パン入荷!	
水	6	<毎週金曜>限定和菓子入荷!	
木	7	パン	
金	8	和菓子	
土	9	錫でアクセサリー体験	
日	10	錫でアクセサリー体験	
月	11		
火	12		
水	13		
木	14	パン	
金	15	和菓子	
土	16		
日	17		
月	18	休館日	
火	19		
水	20		
木	21	パン	
金	22	和菓子 笛演奏、水引WS	
土	23	菅笠実演、水引WS	
日	24	菅笠実演、水引WS	
月	25		
火	26	Talk クリエイターストーク Vol.37 中村研二氏	
水	27		
木	28	パン 配置薬の販売会	
金	29	和菓子 配置薬の販売会	
土	30	配置薬の販売会	
日	1		
月	2		

△交換会へいっしょ 第4回茶室市「つながら、かまると」新大出合い、10月29日、11月17日

△富山はま作 富山米カニわっぱ(提供中)

△富山はま作 富山米カニわっぱ(提供中)

△富山はま作 富山米カニわっぱ(提供中)



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 ショップ 03-3516-3020
和食レストラン 03-3516-3011
その他 03-6262-2723

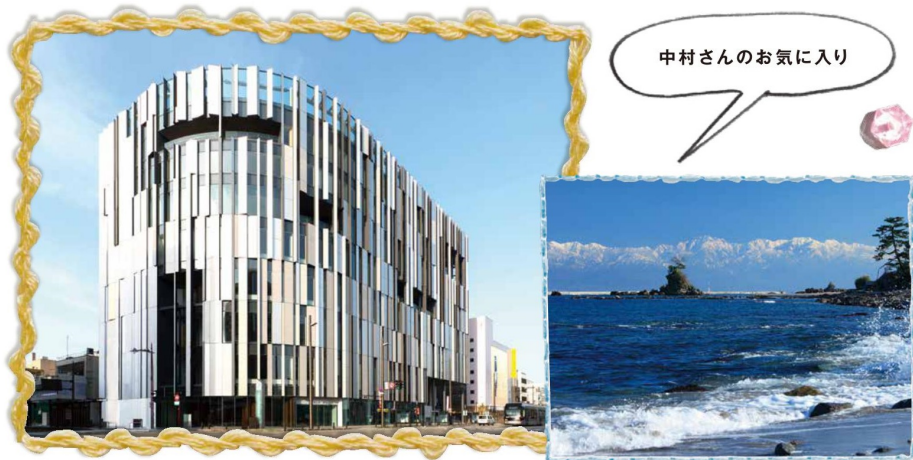
営業時間 10:30~19:30
和食レストラン 11:30~14:30
17:00~22:30 (日曜・祝日~21:00)
バーラウンジ 11:00~21:00
レストラン、バーのラストオーダーは閉店の30分前
年中無休(年末年始、ビル施設点検日等除く)

ウェブページはこちら 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3分
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(緑)



左) TOYAMAキラリ: 図書館、ガラス美術館、ミュージアムショップやカフェが入る複合施設。隈研吾さん設計。
右) 富山湾越しの立山: 海越しに3000m級の山々を望むのは世界的にも珍しいそう。「晴れた日の景色は最高!」

都会過ぎず田舎過ぎない
暮らしやすさが富山の魅力

ゴールドウインへの転職を機に、富山に移住した中村さん。二人目のお子さんが生まれるのをきっかけに、東京から奥さまの実家のある富山での暮らしを選択したという。現在は、2017年に設立された小矢部市の「ゴールドウインテック・ラボ」に勤務している。

「自然豊かな富山での暮らしは心地よく、車で30分も走れば夏は海水浴、冬はスキーを楽しめます。それは東京に住んでいるときには考えられなかった生活です。とはいえ富山市内や金沢市内にも30分くらいで行けるので、バランスがいいところも魅力です。また、魚の美味しさが、特に海老やイカの美味しさは群を抜いています。これは半分冗談、半分本気で言っているのですが、富山を離れられない理由は魚です(笑)。最近では、若い世代の移住先としても人気があると聞きます。自然や海の幸の豊かさは残したまま、働きやすい環境も整えていけるといいですね」

クリエイターストーク Vol.37

日本のスポーツシーンを支える、富山の技術

2019年11月26日(火) 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/toyama37>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

THE NORTH FACEやHELLY HANSENなど、海外アウトドアブランドの日本展開を手掛けるゴールドウイン。ラグビーワールドカップ日本代表ジャージの開発も担当するなど機能性の高いウェアで知られるが、要となっているのは、同社創業の地・富山の製造拠点にあるといえます。東京オリンピック・パラリンピックの開催も迫るいま、同社の最先端の研究についてテック・ラボの中村研二さんに教えていただきます。



中村 研二

KENJI NAKAMURA

Profile

ゴールドウイン事業統括本部事業本部テック・ラボ部長。約30年前ゴールドウインへの転職を機に富山へ移住。富山を拠点に能登半島をドライブしたり、オーディオでジャズを聴いたり。仕事だけでなく、東京ではできなかった趣味を楽しむ富山暮らしを満喫

2017年、創業地である富山県小矢部市おやべにスポーツウェア研究開発施設「ゴールドウインテック・ラボ」を開設した、ゴールドウイン・ラグビー日本代表のジャージを開発したことも知られる同施設の部長
中村研二さんに、富山の魅力をうかがった。

「クリエイターストーク」
あの人が語る、とっておきの
「とやま」を紹介します!
第37話

中村さんのお仕事



ザ・ノース・フェイス エスピードット



ラグビー日本代表ジャージ



ゴールドウイン テック・ラボ

右)「ゴールドウイン テック・ラボ」は、技術や製品開発、品質検査などを目的とした研究開発施設。2017年、ゴールドウイン創業の地である富山県小矢部市に開設。中)ラグビーワールドカップで日本代表が着用したジャージを開発。ポジションによって生地の編み方が異なる。左)バイオベンチャーとして知られる「スパイバー」と共同でプロジェクトレーベルを立ち上げ、人工構造たんばく質素材を用いたアパレルの販売を開始する

富山の恵みを 観光列車で満喫しよう!

2015年に開業した北陸新幹線から自然豊かな峡谷を走る黒部峡谷鉄道まで、多種多様な列車が走る鉄軌道王国とやま。観光地や豊かな自然を楽しむことができる、周遊切符も充実している。今回紹介するのは、2019年4月に運行を開始した、「一万三千尺物語」。「天然のいけす」と称され、「世界で最も美しい湾クラブ」に加盟する富山湾の幸と、雄大な立山連峰の恵みを味わえる旅が楽しめる。



富山のさまざまな鉄軌道については、こちらをチェック!
<https://tetsukidou-toyama.com>



「天然のいけす」
富山湾

「一万三千尺物語」
料金:1万3000円、お土産付き1万5000円(税込、富山湾船コース・懐石料理コースとも同料金)
運行:土・日・祝日、夏休みなど 詳細は: <https://ainokaze.co.jp>

はじめて「一万三千尺物語」です。/



富山の自然の恵みと雄大さを、オレンジとブルーで表現した「一万三千尺物語」。標高3000m級の立山連峰の山々と、水深1000mの富山湾を車両全体で表現し、その高低差4000mを尺に換算した1万3000尺を列車名に冠した。グルメと絶景を愛でながら、五感で味わう富山列車旅を楽しもう。

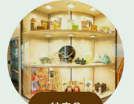
内装は富山を感じる要素がいっぱい!



カウンター席ボックス席
富山県産ひまり山杉をふだんに用いた車内



厨房・売店
地酒などの提供やオリジナルグッズを販売



特産品
車内では富山の特産品をディスプレイで紹介

車窓からの景色は絶景!

富山平野を横断する「一万三千尺物語」、富山～泊駅間を往復する「富山湾船コース」と、富山～高岡(折り返し)～黒部(折り返し)～富山のロングルートを行く「懐石料理コース」があり、立山連峰をはじめ絶景と美味しい料理を楽しめる。



間近で見る立山連峰は大迫力!

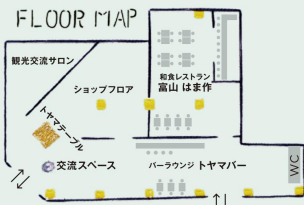
キトキトな富山の海の幸を車内で!

所要時間約2時間26分の「懐石料理コース」で味わえるのは、ホテルニューオータニ高岡エグゼクティブスパ・バイザーの伊佐武二氏監修、「千里山荘」提供による豪華な懐石料理。富山湾の新鮮な魚介と地元産の野菜や山菜、米、さらに富山の地酒を堪能できる。



*写真は懐石料理コース

11月のとやま館情報



イベント詳細はWEBでチェック!

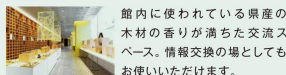
詳細情報や参加申し込みは日本橋とやま館ウェブページをご確認ください。

まだまだイベント盛りだくさんです!



日本橋とやま館ウェブページ <https://toyamakan.jp>

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。

EVENT WORKSHOP

第4回楽線市 ~つながら、ふかまる、新たな出会い~

富山を代表する伝統工芸品「高岡銅器」。出会いにつながるの線が多くの人々が集う場となるよう願い、「楽線市」と名づけました。縁起物/華道/茶道/香道/折りなどにテーマを分けて、400年受け継がれる高岡銅器の魅力をご紹介します。また、期間中は「銅の器製作体験」(11/2、3)、「銅でアクセサリー体験」(11/9、10)のワークショップも開催します。

期間: 2019.10.29 (火) ~ 11.17 (日)
ワークショップの申し込み・詳細は日本橋とやま館ウェブページ <https://toyamakan.jp>

EXHIBITION

出会いが効く 越中富山くすりフェア



江戸時代から300年あまりの歴史をもち、全国の人々に愛され続けている「富山のくすり」。昔懐かしいパッケージの配置販売のほかに、富山県の医薬品産業の紹介を行います。

*配置販売は、11/28 ~ 30の期間のみ

期間: 2019.11.25 (月) ~ 11.30 (土)

EVENT WORKSHOP

高岡市福岡町物産フェア -菅笠とつくりものふるさとから-

富山の伝統的工芸品・越中福岡の「菅笠」。昔ながらの菅笠から菅小物まで、多彩な商品が揃います。期間中は菅笠づくりの実演や水引細工のワークショップ、雅楽演奏(笛)も開催。

●つくりもの展示
高岡市福岡町の「福岡町つくりものまつり」は、地蔵祭りを起源とする。野菜や草花を利用した見立て細工の民衆芸術「つくりもの」を飾る祭りで、その人形などを展示します。素朴な町の空気をお届けします。

●菅笠づくり実演
日時: 11月23日(土)、24日(日)

●水引細工の正月飾りづくり
ミニ菅笠に好きな水引の飾りを付けて、オリジナル正月飾りをつくりませんか。
日時: 11月23日(土)、24日(日) 14:30~17:00
体験料金: 1500円 随時受付(所要時間 30分)

期間: 2019.11.19 (火) ~ 11.24 (日)

トヤマテーブル

EXHIBITION

富山の音と光

富山の伝統工芸「高岡銅器」と「越中和紙」。現代のインテリアに馴染む「おりん」や「五箇山和紙」を使用した「灯り」の特別展示販売を行います。
※写真はイメージです

期間: 2019.11.19 (火) ~ 12.25 (水)

教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報 砺波市の「第32回 庄川ゆずまつり」

収穫したばかりのユズは もちろん、ユズを使った製品や特産品の販売など、ユズいっぱいのおいしいお祭りです。無料のゆず足湯は、心も身体もほっかぽかに。癒しの日を過ごせます。
詳細は: www.tonami-kankou.org/event

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。

PICK UP

富山の干し柿「あんぼ柿」入荷



終了いたしますので、お買い逃しなく!

期間: 2019.10.29 (火) ~ 11.17 (日)

バーラウンジ「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できる地酒は、銘酒揃い。富山の旨いおつまみも加えて、ご利用ください。

NEW

ペアリングセット 800円(お水付き)



ない方もぜひお試しください。不定期で、通常メニューにはないお酒もセットになるかも...?! お楽しみに!

期間: 提供中

和食レストラン 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。

MONTHLY MENU

富山米カニわっぱ 2980円



はま作人気メニュー 富山米わっぱに、カニわっぱが登場! 高志の紅ガニ(紅ズワイガニ)をたっぷり召し上げられる逸品です。小鉢、味噌汁、お漬物、かみそ付き。

期間: 提供中