

2019.6

NIHONBASHI TOYAMA PAPER



NIHONBASHI
TOYAMA

特集

世界最高峰の演劇の祭典、
シアター・オリンピックスへ行こう

特別企画

祝！ 日本橋とやま館
3rd ANNIVERSARY



伝統と革新の交差点・日本橋から、富山の上質な暮らしをお届けする「日本橋とやま館」は、このたび3周年を迎えました！ 皆さまには厚くお礼申し上げます。今月の特集は「世界最高峰の演劇の祭典、シアター・オリンピックスへ行こう」。クリエイターズトークは富山でも連日行列だった「デザインあ展」を手掛けた佐藤卓さん！ 特別イベント目白押しの日本橋とやま館へぜひご来館ください！

Take free
supported by Discover Japan



撮影＝工藤裕之

利賀の山奥で出会う 圧倒的芸術体験

富山の山奥に、「演劇の聖地」といわれる場所があるのをご存じでしょうか。毎年夏になると世界中から人々がやって来ます。ロシアとの共同開催でも注目の「シアター・オリンピックス」をご紹介します。



鈴木忠志

1939年生まれ。演出家。劇団「SCOT」主宰。1982年より日本初の世界演劇祭「利賀フェスティバル」を開催

上) 野外劇場はギリシャ劇場形式ですり鉢状になっている。後ろには、合掌造りの家がある
右) 日本最大級の合掌造りの「新利賀山房」。野外劇場と同じく、中はこちらも磯崎新さん設計の舞台が備わる



撮影＝工藤裕之

ダイナミックな野外劇場に、大自然がほんやりと照らし出される。幻想的な雰囲気の中、突如打ち上がる何百発もの花火の演出……。これは毎年夏に開かれる世界演劇祭、「SCOT サマー・シーズン」でのひとコマである。このちよつと普通ではあり得ないスケールの舞台を体験しようと、人里離れた南砺市・利賀に、世界中から観客が押し寄せる。「SCOTサマー・シーズン」は、日本現代演劇の第一人者である演出家の鈴木忠志さん率いる「劇団SCOT」を中心に、世界のトップ演劇集団によるプログラムが10日間のうちに上演される。今年はその拡大版ともいえる、「シアター・オリンピックス」がロシアとの2カ国共同開催で8月23日(金)から開幕する。ロシアではすでに6月からスタートしており、富山では、SCOTの本拠地、富山県利賀芸術公園のほか、黒部の宇奈月

第9回シアター・オリンピックス

1993年にギリシアにおいて創設された国際的な舞台芸術の祭典で、これまで中国ほか8カ国で開催。今回は初の2カ国同時開催。

期間：2019.8.23(金) - 9.23(月)

会場：利賀 富山県利賀芸術公園

黒部 宇奈月国際会館「セレネ」

前沢ガーデン野外ステージ(YKK)

国際会館「セレネ」前沢ガーデン野外ステージ(YKK)でも公演が予定されている。鈴木さんの演出による作品は「リア王」、「サド侯爵夫人」、「世界の果てからこんにちは」、「ディオニュソス」などが上演される。都市では決して体験することのできない、利賀の場所だから生まれる圧倒的な感動を、この夏、感じに富山を訪ねてみては。

忘れられない夏にしよう



磯崎新さん建築の野外劇場で上演される「世界の果てから」には、クライマックスシーンでは爆撃を想起させる花火が上がる。

撮影＝工藤裕之

自由な想像力を

育む美術館へ

デザイナー佐藤卓さんが手掛けた富山県美術館の屋上庭園の遊具が多くの来館者を楽しませています。デザイン都市としての顔ももつ富山とデザインについて、佐藤さんにかがいました。

富山県美術館 オノマトベの屋上
屋上には「ふわふわドーム」を中心にオノマトベから発想された遊具が並ぶ。「子どもにとっては遊びもアートも境目がありません。子どもたちの感性を育むものをつくりたいと思いました」



佐藤 卓
TAKU SATOH

グラフィックデザイナー。東京藝術大学大学院修了後、電通を経て独立。パッケージデザインやブランディングなどの分野で活躍。2017年からは六本木にあるデザイン専門施設「21_21 DESIGN SIGHT」の館長も務める

クリエイターズトーク Vol.32 佐藤卓さんが見つけた富山の「デザイン」

2019年6月19日(水) 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)

富山にはデザインの「香り」がするというデザイナーの佐藤卓さん。富山のどんどこにデザイン性を感じているのか？ 富山県美術館の「オノマトベの屋上」などこれまで手掛けてきたお仕事についてもお話いただけます。

http://eventregist.com/e/toyama32
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。
情報は随時Facebookページにて更新中。
www.facebook.com/LBA.japan



「ロッチェ キシリトールガム」、「明治おいしい牛乳」など、誰もが目にする商品のパッケージを数多く手掛ける佐藤さん。NHKの人気TV番組「デザインあ」では、ロゴのデザインはもちろん、番組監修にも携わる。2018年には「デザインあ展」を富山県美術館からスタート。親しみやすいデザインには佐藤さんの人柄があふれている。

富山にはデザインの香りを感じました

2017年8月に富山駅北に新築移転オープンした富山県美術館で屋上庭園の遊具のデザインを手掛けた佐藤卓さん。

立山連峰を望みながら親子で遊べる「オノマトベの屋上」には、「つるつる」、「へるへる」などユニークな名前の遊具が並び大人気の場所となっている。そんな佐藤さんと富山との関係は深い。

「これまで富山には数え切れないほどうかがっています。最初は20年以上前になるでしょうか。富山県美術館の前身である富山県立近代美術館で行われた三宅一生さんの展覧会では本のアートディレクションも担当しました」

富山は自然が豊かで、なんとといって海産物など食べるものが美味しいと佐藤さん。「それと僕の勝手な印象ですが富山

にはデザインの土壌があると思っています。富山県美術館で3年に一度開催される世界ポスタートリエンナーレトヤマは、グラフィックデザイナーであれば知らなければもぐりといわれるくらい世界的に知られたポスター展ですし、高岡のものづくりに、路面を走るトラムにもデザインの香りを感じています」

現在各地を巡回中の「デザインあ展」を2018年3月に富山県美術館からスタートさせたのも、デザインの香りを感ずる富山だからこそ、だとか。「なんでもかんでも東京からということが多いのですが、巡回展の新しいあり方を提案できましたし、逆に東京での期待値が高まる相乗効果もありました」

富山がもつ魅力は佐藤さんの創造力を刺激し続けている。デザインという視点から見ることで富山のあたたかい顔が見えてくるに違いない。

一流料理人が語る 美味しい富山



まだまだ知らない 素晴らしい食材が眠っている

富山はとても恵まれた環境です。食材は豊富ですし、生産者や作家との距離が近く、顔の見える関係で料理ができて、僕自身、富山に来る前後では料理が180度変わりました。郷土料理から調理や保存方法を知ることも刺激的。日本橋とやま館で富山のよさを知って、富山に来てもらえるとうれしいです。3周年おめでとうございます。



富山 / L'évo(レヴォ)
谷口英司さん

料理人一家に生まれ、幼い頃から料理人を目指す。34歳で富山へ、富山の魅力を世界に発信すべく38歳で「レヴォ」をオープン。
<http://levo.toyama.jp/>

谷口さんのオススメ食材

シロエビ、伝助穴子、天然のウナギ
オープンから5年でさまざまな生産者とのネットワークができました。現在は90%を富山食材でお出しています。ぜひ富山でしか体験できない料理を味わってください。



豊かな自然が育む「食」は、欠かすことのできない富山の魅力のひとつです。富山湾で獲れる魚や伝統的な郷土料理など、多くの料理人が富山の食文化にほれ込んでいます。今回は、当館の3周年を記念し、富山の食を愛し伝えていく、料理人のみなさまにコメントをいただきました！

目に美しく 舌に美味しい富山の旬

富山は水も美しく空気もきれいです。だから食材も美味しい。素材そのものを生かすことももちろんですが、「目で見て楽しむ」という日本料理の基本を守って、富山でしか味わえない料理をお出ししたいです。日本橋とやま館さんにおかれましては、よりいっそう富山県がスポットライトを浴びられるよう互いに頑張りましょう。



富山 / 日本料理 山崎
山崎浩治さん

富山県出身で、東京・大阪などの名店で修行を積み30歳で店を開く。2016年には北陸で唯一、ミシュランガイド三ツ星を獲得。
www.yamazaki-toyama.co.jp

山崎さんのオススメ食材

鮎、毛ガニ、ハコダイ、イワガキ
季節ごとにその旬の魚をお出しています。これから夏にかけては、川魚なら鮎、ほかに毛ガニやハコダイ、イワガキなどを使います。素材のよさに甘えず、丁寧な仕事を心掛けています。

休業時代いただいた ホタルイカが忘れられない

3周年、おめでとうございます。北陸新幹線が開通してこの冬で5年、北陸を代表する食材の宝庫富山について、ますます情報発信していただきますこと楽しみにしております。富山といえば、やはりまずはお魚ですが、修行時代に味見をさせていただいた有馬煮という料理で、山椒と炊いたホタルイカのワタの濃厚さは忘れられません。

橋本さんのオススメ食材

シロエビ、甘エビ、ボタンエビ、
鱧、夏のマグロ

3000m級の山々に囲まれる富山湾には、春になると山からの栄養豊富な雪解け水が流れ込みます。それが食物連鎖の源になり、産卵のために集まってくる魚介類は、富山の宝だと思います。

神宮前 /
日本料理 一凛 (いちりん)
橋本幹造さん

18歳から料理の道に入り、以来日本料理一筋で修行を積む。2007年に同店を開業。現在はテレビ出演や包丁の開発など、活躍の場を広げる



写真：古部ひでふみ / Hide Urabe

生産者、つくり手、調理人 すべてのレベルが高い

L'évoさんなど知り合いのお店に行きたくて富山を訪ねたのが最初です。その後一凛さんと富山食材を使ってコラボする機会をいただいて、それ以来お店でもお米は「富富富」に変え、富山食材の扱いを増やしました。日本橋とやま館さんから、富山の豊かな食文化を料理人の僕らにも教えてくださいませんか。おめでとうございます！

青山・外苑前 /
Ristorante HONDA
本多 哲也さん

イタリアンの技法を用いて、食材の旬と個性を尊びつつ、味を重ねるのではなく、素材を引き立てる調理を心掛ける。2004年に同店をオープン。
<http://ristorantehonda.jp/>

本多さんのオススメ食材

夏鹿のジビエ、日本酒、ワイン

富山の大自然の中でいいどんぐりを食べて育つ夏鹿は、あっさりの中にある旨みが「マグロ」に例えられることも。あとはお酒は日本酒もワインも、時代をけん引していると思います。



海の幸の本当に美味しい 春夏秋冬訪れたい場所

3周年おめでとうございます。家族旅で富山へ行ったとき、いただいた食事に感動しました。素材はもちろんうつつわがとても素敵で、現在お店でも能作や simoo-designさん、釋永岳さんのうつつわなどを使っています。これからも日本橋とやま館で美味しい情報、そして素晴らしい素材を発信し続けてください！

日本橋 / La Paix
松本一平さん

日本各地の食材を使用し、伝統的なフランス料理と軽やかなモダン料理を掛け合わせ、季節感ある一皿を提案する。
<https://lapaix-m.jp/>



松本さんのオススメ食材

鮎

なんとといっても海の幸が本当に美味しいです。春夏秋冬、豊富に食材がありますが、これからの時期は、鮎やシロエビ、真鱈、太刀魚などができます。当店の名物、鮎コース・桃コースでは富山食材も登場します。



EXHIBITION

新元号「令和」記念展

新元号「令和」の出典が富山県ゆかりの『万葉集』であることを祝し、万葉集巻五の「令和」関連部分や高志の国文学館館長の中西進氏の著書、書家の青柳志郎氏の書などを展示。また、万葉集にちなんだ銘菓などを併せて販売します。

期間：2019.5.29(水)-6.9(日)

EXHIBITION

シアター・オリンピックス展

今夏、富山県で開催される国際的な舞台芸術の祭典「第9回シアター・オリンピックス」。紹介映像を放映するほか、上演作品の脚本やパネルなどを展示します。



期間：2019.6.10(月)-6.23(日)

EXHIBITION

富山シャクヤクと 工芸品の饗宴 ～日本橋とやま館 ×花千代～



フラワーデザイナー
花千代さん

G8洞爺湖サミット公式晩餐会の会場装花も手掛けたフラワーアーティスト・花千代さん。当館では、チューリップなど富山の花を使ったインスタレーションを演出いただいています。今回は、いまが見頃の富山シャクヤクと伝統工芸(井波彫刻の欄間など)を組み合わせたインスタレーションを展開いただきます。

期間：2019.5.29(水)-6.9(日)

EXHIBITION

富山の伝統工芸品展

国に指定されている県内の伝統的工芸品「高岡銅器」「井波彫刻」「高岡漆器」「庄川挽物木地」「越中和紙」「越中福岡の菅笠」等を一挙に展示します。

期間：2019.6.10(月)-6.23(日)

記念展示 TOYAMA JAPAN 2019

3周年記念ワークショップ

WORKSHOP

越中和菓子×富山の地酒 ペアリング体験

大正8年創業、越中和菓子名店・引網香月堂の4代目引網康博さんが、参加者のお題にこたえてつくる上生菓子などお菓子3種と富山の地酒3種のペアリングを味わっていただきます。

日時：2019.6.20(木)

①11:00～12:00 ②14:00～15:00(各回6名)

料金：2000円(和菓子3種+富山の地酒3種) 事前申し込み

WORKSHOP

ます寿しづくりワークショップ

お店ごとに素材、製法が少しずつ異なるます寿し。今回、昭和10年創業以降「笹・鱒・米」の三位一体にこだわる、「今井商店」のます寿しづくりを学んでいただきます。



日時：2019.6.22(土)15:30～16:30

定員：15名 料金：2500円 事前申し込み

WORKSHOP

富山の昆布文化体験 ワークショップ

江戸時代の北前船によってもたらされた、富山の食文化には欠かせない「昆布文化」。老舗昆布店「四十物昆布」の四十物さんが、富山の昆布文化の魅力や昆布レシピ等をお伝えします。

日時：2019.6.15(土)

①15:30～16:30 定員：10名

②18:15～19:15 定員：8名

料金：2000円(試食・お土産付き) 事前申し込み

WORKSHOP

蔵元来館「とやま地酒の会」

今月は特別に6蔵の女性蔵元が来館! 富山はま作のおつまみと各蔵の日本酒を楽しみながら、こだわりや歴史などゆっくりと聞いてみませんか?

日時：2019.6.16(日)

①15:30～16:45 ②17:30～18:45

料金：3800円(富山はま作おつまみ付き)

定員：各回30名 事前申し込み



日本橋とやま館は開館3周年! 特別企画が目白押し!

6月4日に開館3周年を迎える日本橋とやま館。日頃のご愛顧に感謝して、全館を挙げて特別なイベントを開催します。どうぞこの機会に日本橋とやま館で楽しい時間をお過ごしください。

日本橋とやま館 開館3周年記念フェア
期間：2019.5.29(水)-6.23(日)

SPECIAL EVENT

開館3周年記念 SPECIAL THANKS DAY

日本橋とやま館の会員の皆さまと「上質な4年目」を迎える1日。富山のうまいもん和特別なイベントをご用意してお待ちしています。

日時：2019.6.4(火) 17:30～21:00
(最終入場20:30)

料金：2000円(日本橋とやま館会員様限定)

2ドリンク(富山の地酒など)&フリーフード

※申し込み不要 ※当日入会OK

※当日会員カードをお持ちください。

※参加人数によっては入場を制限させていただきます場合がございます。

イベント内容

I 蔵元来館

酒づくりのこだわりを直接聞くチャンス!

II ます寿しと富山の日本酒 ペアリングミニ講座

～ます寿し王子×名誉唎酒師～

①18:00～ ②19:30～

各回定員12名先着順(各回開始30分前に整理券配布)



ます寿し王子
関野さん



名誉唎酒師
浜多さん

III 井波彫刻の デモンストレーション ～日本遺産の町から～

日本遺産に登録された「木彫刻のまち井波」から彫刻師が来館。その技を間近にご覧いただけます。

III ショップ特別営業&お買い物ポイント3倍!
欲しかったあの品をこの機会に!

SPECIAL EVENT

日本橋とやま館 大感謝祭

期間：2019.5.31(金)-6.2(日)

3周年ありがとう!



I 富山があたる大抽選会

館内で1000円以上ご利用の日本橋とやま館会員の皆さまを対象とした抽選会を行います!!

【1等】 ショップ・トヤマカード 1万円分 (1名)
和食レストラン・お食事券 1万円分 (1名)

【2等】 ショップ・トヤマカード 5000円分 (3名)
和食レストラン・お食事券 3000円分 (3名)

【3等】 ショップ・トヤマカード 2500円分 (6名)
トヤマバー・飲み比べおつまみセット (6名)

【4等】 日本橋とやま館オリジナルグッズ (30名)

【特別賞】 富山の細工かまぼこ 宝船セット (2名)

【参加賞】 富山の美味しい水 (600名)
各日200名

II 富山の風習「朔日饅頭」を 日本橋とやま館で再現!

5月31日～6月2日の各日先着150名
さま、館内ご利用の方に「竹林堂」の
朔日饅頭をプレゼント!

※富山藩主が好んだ酒饅頭。6月1日に食べると1年間健康に暮らせると言われてはいます。



III 「食パン専門店5(ファイブ)」特別入荷

※詳しくは、ショップにお問い合わせください。
電話：03-3516-3020(直通)

●ワークショップの申込：日本橋とやま館ウェブページ申込フォームにて申し込みください。

観光交流サロンがリニューアル!

〈観光交流サロン〉

日時: 2019.5.29 (水)~

観光交流サロンを「富山の家の床の間」をイメージしてリニューアルします。これまでの井波彫刻の欄間に加え、高い技術を有する職人の作品を展示します。



※リニューアル前のイメージです



- ・高岡銅器
- ・越中瀬戸焼 (花器・香炉・つぼ etc)
- ・井波彫刻 (獅子頭・天神様 etc) ほか

観光交流サロン

OPEN / 10:30 ~ 19:30

館内の総合案内や富山の観光、定住・UIJターン情報などをご提供しています。

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、富山を山盛りにしたテーブルが出現!! テーブルの上は月によって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

特別展示 井波彫刻 超特大獅子頭



年間1000件を超える獅子舞が県内各地で行われる富山県。その獅子頭のほとんどは日本遺産にも登録されている南砺市井波でつくられています。開館3周年を記念して、幅1mを超える超特大獅子頭を展示します。その迫力をぜひ間近でご覧ください。

期間: 2019.5.29 (水) - 6.23 (日)

トヤマテーブル

OPEN / 10:30 ~ 19:30

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。衣食住遊を彩る富山のいいモノを揃えています。

ショップフロア

OPEN / 10:30 ~ 19:30

Tel / 03-3516-3020



PICK UP

日本橋とやま館×河原シンスケ オリジナルトートバッグ販売!



※写真はイメージです

パリを拠点に活躍するアーティスト、河原シンスケ氏とのコラボによる日本橋とやま館オリジナルトートバッグを限定販売します。昨冬のチュリップインスタレーションで展示し、好評だった河原シンスケ氏デザインのウサギのイラストが目を引く、使いやすい大きさのトートバッグです。1512円(税込)

期間: 2019.5.29 (水) 販売開始

PICK UP

県内ローカルフードの販売

開館3周年を記念して、ご当地フードを限定販売! 地元で愛される昔ながらの懐かしいものや、いま話題のものまで特別に入荷します! この機会をお見逃しなく!



※写真はイメージです



6.4(火)限定

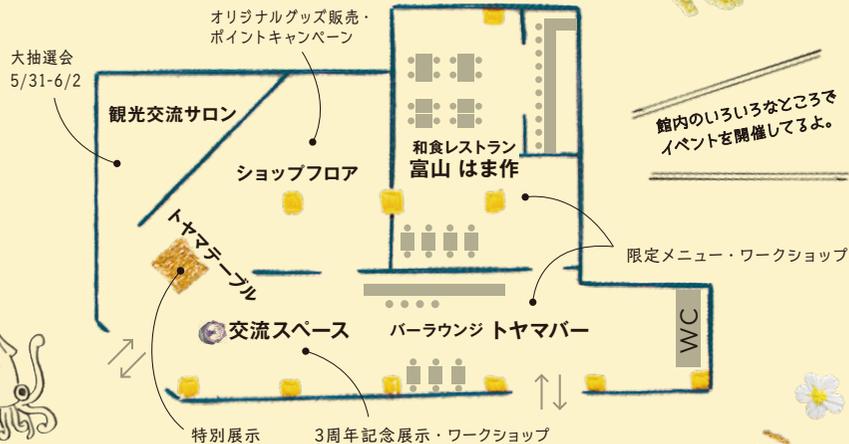
金時豆おこわ (池之端屋) 500円(税込)

富山の赤飯おこわと言えば甘い「金時豆」のおこわ。県民には懐かしいお祝いの味を是非ご賞味ください。

黒部の水だんご (藤吉) 300円(税込)

富山の夏の風物詩、「水だんご」。県産コシヒカリの米粉、北海道産片栗粉、富山の美味しいお水で作ったモチモチのだんごに甘じょっぱく仕上げた青きなをかけて。

FLOOR MAP



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。

SPECIAL MENU

3周年記念特別ランチ
まつり丼 2800円(税込)

富山の海の幸山の幸を贅沢に盛り込んだ特別メニュー。富山はま作特製ダレでお楽しみください。



※1日限定10食 (みそ汁、漬物、デザート付)

期間: 2019.5.29(水) - 6.23(日)

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

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、交流の場にぜひ。

SPECIAL MENU

3周年記念特別メニュー
富山のご当地カレー

900円~(税込)※数量限定
富山ならではのご当地カレーを数量限定で提供します。しろえびカレー、黒部名水ポークカレー、薬膳カレー(ビーフ)より1品お選びください。



期間: 2019.5.29(水) - 6.23(日)

なくなり次第終了 ※平日限定

バーラウンジ「トヤマバー」

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

Schedule

6 2019

June

月 27	
火 28	開館3周年記念フェア
水 29	2019.5.29(水)～6.23(日)
木 30	
金 31	日本橋とやま館 大感謝祭
土 1	
日 2	
月 3	開館3周年記念 SPECIAL THANKS DAY
火 4	
水 5	
木 6	パン
金 7	和菓子
土 8	
日 9	
月 10	
火 11	
水 12	
木 13	パン
金 14	和菓子
土 15	富山の昆布文化体験 ワークショップ
日 16	蔵元来館「とやま地酒の会」
月 17	
火 18	Talk クリエイターストーク Vol.32 佐藤 卓氏
水 19	越中和菓子×富山の地酒 ペアリング体験
木 20	パン
金 21	和菓子
土 22	ます寿しづくりワークショップ
日 23	
月 24	休館日
火 25	
水 26	
木 27	パン
金 28	和菓子
土 29	
日 30	

新元号「令和」記念展(5月29日～6月9日)

高山シャクヤクと工芸品の展覧(5月29日～6月9日)

ハトヤマテラブル 特別展示 井波彫刻 超特大獅子頭(5月29日～6月23日)

ハトヤマバレー 富山のこ当地カレー(5月29日～6月23日) ※平日限定

△高山はま作「まつり井」(5月29日～6月23日)

高山の伝統工芸品展(6月10日～6月23日)

シアター・オリエンティックス展(6月10日～23日)

ナカエフリュース展(6月25日～7月15日)



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・祝日～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: 城端しほ絹(金糸)