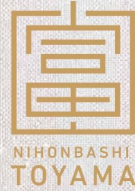


2020.4

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

あの人へ こだわりの富山を贈ろう



富山には、まだまだ知られていない
もっと知ってもらいたい“よいもの”がたくさんあります。
今回はそんな、こだわりの逸品を
「富山ニューコレクション」として選定し、
皆さまにご紹介いたします。
身体にも環境にも配慮された商品の数々は
きっと誰かに贈りたくなるはず!

Take free
supported by DiscoverJapan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2020 Schedule 4



水	1	
木	2	パン
金	3	和菓子 山菜入荷
土	4	
日	5	
月	6	
火	7	
水	8	
木	9	パン
金	10	和菓子 山菜入荷
土	11	立山黒部アルペンルート解説会
日	12	
月	13	
火	14	
水	15	
木	16	パン
金	17	和菓子 山菜入荷
土	18	黒部峡谷鉄道解説会
日	19	
月	20	
火	21	
水	22	
木	23	パン
金	24	和菓子
土	25	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! <上旬~中旬の金・土曜>富山の山菜!
日	26	
月	27	
火	28	
水	29	
木	30	
金	1	
土	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 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(櫻)

「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41話

昨年1月、伊勢丹新宿店で開催された、富山食材を使ったポップアップレストランが話題を集めたリストランテ ホンダ。東京・青山に店を構える同店で腕を振るうオーナーシェフの本多哲也さんに、富山の魅力をうかがいました。

本多さんのお仕事



本多哲也
TETSUYA HONDA

Profile

1968年、神奈川県小田原市生まれ。1984年に東京調理製菓専門学校卒業後、「Ristorante Tulio」からはじまり各店で修業を積む。1996年から渡仏、'98年にはイタリアの三ツ星レストラン「Antica Osteria Del Ponte」などで経験を積み、'99年に帰国。「Ristorante Al Porto」で副料理長を務める。2004年に「Ristorante HONDA」（リストランテ ホンダ）を東京・青山でオープン。2020年度ミシュランガイド掲載、12回目の一ツ星を獲得。http://ristorantehonda.jp



ハワイでのフェスティバルに参加



TEAM BLUE MOUNTAIN



鯖カルパッチョ

右) 2020年度版ミシュランガイドで12回目の一ツ星を獲得したリストランテ ホンダでは、旬を大切に素材を引き立てる料理が味わえる。中) 青山の料理人約10名が集まって2017年6月に発足したチームで、「次世代への継承」をテーマに、学校での教育支援やチャリティ、イベントなどの活動を行う。左) 海外でのイベントにも招待される本多さん。昨年はハワイ最大のフード＆ワインイベントで最終日のガラディナーを担当した



右) 店では扱っていないが、SAYS FARMや耕田酒造店など酒のレベルもとても高い(本多さん)

左) 富山の作家・釋永岳さんのうつわに盛られた本多さんの料理

食材の豊かさはもちろん
富山には独自の美意識がある

富山には、評判を聞いていたレストランの料理を食べるために訪れたのが最初だという、リストランテ ホンダの本多哲也さん。そのときに出会った「Bevo(レヴオ)の谷口英司さんや、鮎人の木村泉美さん、ひまわり食堂の田中穂積さんとは、いまでも交流があるそうだ。「彼らの料理にとても刺激を受けました。それぞれの技術と美意識の中で、豊かな富山の食材が生かされていて。僕の目指す料理の方向と近いものを感じています」

本多さんはそれ以来、シロエビや夏鹿のジビエなど、自身の店でも季節の食材を使っている。「食材的な魅力はもちろんです、富山には土地としてのおもしろさも感じています。都会的な金沢に対して、富山には職人的に自分の表現を追求する独自のセンスが根づいていて、僕も釋永岳さんのうつわを使わせていただいています。ガラス細工などアートがあふれていると思います」

※毎月インタビューに連動するトークイベントを実施していましたが、今回はコロナウイルス感染防止の観点から、紙上のみとさせていただきます。(イベントの開催はございませんのでご了承ください)

あの人へ こだわりの富山を贈ろう

富山の食といえば、まずはキトキト獲れたての魚！でもそれだけじゃないんです。手土産にもぴったりな、富山でつくられる魅力的な商品の数々を、当館では「富山ニューコレクション」として選定しています。あの人も、きっと喜んでくれること間違いなしの、こだわりの品々をご紹介します。

富山ニューコレクションとは

- ①無添加であること(添加物を使用しない)。
- ②富山県の材料を使用していること。
- ③環境に配慮したサステナブルなものづくりをしていること。
- ④富山の食文化を継承していること。この4つの基準から、「富山ニューコレクション」として富山の「よいもの」を選定しています。

脂肪分が少なくさっぱりした 無添加コンビーフ

富山市の呉羽丘陵の自然の中に広がる、家族経営のちいさな農場で育った牛を使ったコンビーフ。自社加工場「メツゲライ・イケダ」で、無添加でつくられています。

〔無添加 富山牛コンビーフ〕池多ファーム / 756円

生野菜に、アレンジレシピに!

ほたるいかのディップソース

ピンの蓋を開けた瞬間に漂う、ホタルイカ独特のよい香り。ホタルイカを丸ごと使用し、軽くスモークをかける加工を施してワタの味に深みを加えたソースは、アイデアが際立つさまざまな用途にお使いいただけます。

〔ほたるいかにディップソース〕鈴香食品 / 627円

富山ニューコレクションの商品はこのほかにもまだまだあります! 当館ショップにて販売中!

自然な甘さで毎日飲みたい

石黒種麹店のあま酒

甘味料等の添加物が一切入らない、純本来の甘みを存分に感じられる石黒種麹店の甘酒。昔ながらの製法でつくられる甘酒は、冷やしても温めても美味しいです。苦手だと思っている方もとにかく一度、お試しください。

〔昔ながらのあま酒(パウチタイプ)〕石黒種麹店 / 700円
※写真はボトルタイプです。

酒かすの豊かな風味に奥行きを感じる

純白のマカロン

銘酒「清寿泉」の酒蔵・樹田酒造店で醸された、稀少な「純米大吟醸 寿 トラチナ」の酒かすを使ったマカロン。豊かな酒かすの風味を閉じ込めたクリームと、真っ白な生地は気品を感じさせる美しさです。

〔酒かすマカロン〕アルペン会MUROYA / 1620円

ストレスフリーな

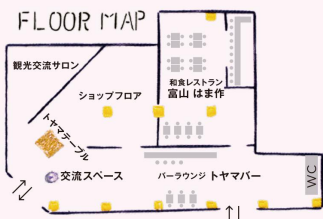
ヤギ乳からつくれる

最高級チーズ

ヤギ乳のみを使った国内では珍しいセミハードタイプのチーズ。黒部の豊かな自然で育まれた上質なヤギ乳からつくられています。3~5カ月熟成した「ラ・カブラ」と、6カ月熟成した「ラ・カブラ+」があります。

〔セミハードタイプチーズ ラ・カブラ〕Y&Co. / 1620円
〔ラ・カブラ+〕Y&Co. / 1890円

4月のとやま館情報



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。

EXHIBITION

立山黒部アルペンルート・黒部峡谷鉄道パネル展

富山を代表する観光スポット「立山黒部アルペンルート」と「黒部峡谷鉄道」の魅力をお伝えするパネル展を開催します。四季折々で表情を変える圧巻の大自然、標高2450mの立山室堂に湧く「玉殿の水」で仕込んだ地ビール限定販売や、黒部峡谷鉄道の本物の電車の部品展示、現地スタッフ経験者による見どころ解説会を週末に行います。日程はカレンダーをご覧ください。

期間：2020.4.6(月)～5.8(金)

もっと教えて!立山黒部



●立山黒部アルペンルート

標高3000m級の峰々が連なる北アルプスを貫く、総延長37.2km、最大高低差1975mの国内屈指の山岳観光ルートを、「立山黒部アルペンルート」といいます。そのほぼ全区間が中部山岳国立公園内にあり、眼前に広がる山岳美や森林美を体験することができます。トローリーバスやロープウェイなどさまざまな乗り物を使い、辿り着くまでの過程もまた楽しいものです。4月といえば都市部では桜の季節ですが、ここには一面の銀世界が広がっています。



●黒部峡谷鉄道

日本一深いV字峡谷を縫うように走るトロッコに乗って絶景を堪能! 春の新緑、夏の清流、秋の紅葉といった四季折々の見どころが満載です。いくつもの橋やトンネルを過りながら大自然を駆け抜けます。途中の鐘釣駅や樺平駅にはレストランや土産店があり、休憩や食事をとることもできます。1日かけてゆっくりと黒部峡谷の大自然を満喫しましょう!

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>

トヤマテーブル

EXHIBITION 富山湾の宝石シロエビ

透き通る身の美しいから「富山湾の宝石」と言われるシロエビの、漁が4月から解禁! 漁で使用されていた網や大漁旗を展示します。

期間：2020.3.30(月)～4.12(日)

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 採れたての富山の山菜を限定販売!



富山の山菜を曜日・数量限定で販売。地元の方によるおすすめレシピ付き! 春の香りを味わえる美味しい山菜をぜひお召し上がりください。

2020.4.3(金)、4(土)、10(金)、11(土)、17(金)、18(土)

※天候などの状況で入荷できない場合があります。

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醸造した米からできる地酒は、銘柄揃い。富山の旨いおつまみも加えて、ご利用ください。

PICK UP シードルミニ(セイズファーム)



富山県産りんご「ふじ」を100%使用し、フルターニュ地方の製法にならって製造された辛口微発泡性のお酒です。爽やかで軽快な泡立ち、りんごの香りがグラスいっぱい広がります。芳醇な香りと優しい飲み口で食前、食中を問わずお楽しみいただけます。

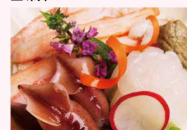
期間：提供中

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。

LIMITED

三味丼



富山湾・春の味覚三種(ホタルイカ・シロエビ・高志の紅ガニ)を賢達な丼に仕上げました。4月に漁が解禁した新鮮なシロエビも入荷。この季節ならではの組み合わせで富山の春の味覚を存分にお楽しみください。(味噌汁・小鉢・香の物付き)

期間：提供中

教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

氷見市の「ごんごん祭り」

江戸時代に農民たちが、雨ごい成就を祝って寺の鐘を打ち鳴らしたことが起こり、現在は法会とともに誰でもつくとこがで、松の生木の丸太を肩に担いで釣鐘を連打します。フィナーレの鐘つき大会は、詳細は...www.kitokohimi.com

詳細は...www.kitokohimi.com