

2020.9

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

富山のおやつdeティータイム



今月号の特集では、日本橋とやま館で販売する
ティータイムにぴったりな「富山のおやつ」をご紹介します!

富山のお茶やコーヒーと一緒に

おうち時間をさらに楽しんでみませんか?

和食レストラン「富山 はま作」では、
落語会や高志の紅ガニを楽しむ会など
秋を堪能できるイベントを開催します!

Take free
supported by Discover Japan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2020 9

Schedule



火	1	
水	2	
木	3	パン
金	4	和菓子
土	5	
日	6	
月	7	
火	8	
水	9	
木	10	パン
金	11	和菓子
土	12	
日	13	富山はま作 落語会
月	14	
火	15	
水	16	
木	17	パン
金	18	和菓子
土	19	
日	20	
月	21	
火	22	クリエイターズトーク Vol.45 能作淳平氏
水	23	
木	24	パン
金	25	富山産の梨“あきづき”フェア (なくなり次第終了)
土	26	
日	27	高志の紅ガニを楽しむ会
月	28	
火	29	富富富フェア (~10月25日)
水	30	

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!

ご好評につき延長!

富山はま作 レディースプラン期間限定特別価格(9月1日~11月30日)
富山の伝統芸能(9月13日)
富山の地酒「ひやおろし」(9月9日~なくなり次第終了)
富山のおやつCOFFEEアーティストタイム(9月14日~9月27日)
富山の秋の新作(9月28日~10月25日)
富山の里山(9月28日~10月11日)



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)

営業時間については変更となる場合があります。
最新の情報については、日本橋とやま館の
ウェブページ等でご確認ください。

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(中茶色)



能作さんのお気に入り



右) 雑誌で連載をもつほど餃子好きの能作さん。「焼き」も「水」も両方いけます
左) 地元高岡にひっそりと立つ大仏飲食店街。「隠れ家的スポットです」

「建築物を通してその地域の『ピフオー』とアフター、両面とかわる建築を実現したいと思っています」そう話すのは建築家の能作淳平さんだ。

ともすれば建築家やデザイナーはつくって終わり目されがちだ。能作さんはこれまでリサーチや施工など、建築をつくる過程である『ピフオー』のデザインに腐心してきた。たとえば、自身の生家で現在は祖母が一人暮らしの暮らす民家のリノベーション時には、元あった家の屋根をクレーンで取り外して新たな一棟の建物をつくり、その過程を動画でアーカイブした。ピフオーの状態から見せることで、郊外化していく住宅地がかつての田園風景を残せないか、という能作さんの問題意識を共有したのだ(右ページ)。昨秋からは「シェア商店」と銘打ち、自身の事務所兼シェアスペースの運営にもトライする(右ページ)。「地域の未来とつながる方法を見つけたいです」。



能作 淳平

JUNPEI NOUSAKU

Profile

1983年、富山県高岡市生まれ。建築家。武蔵工業大学(現・東京都市大学)建築学科卒業後、2010年まで長谷川豪建築設計事務所勤務。同年独立、ノウサクジュンペイアーキテクトを設立。主な作品に「新宿の小さな家」(2011)、「ハウス・イン・ニュータウン」(2014)、「富江図書館 さんごさん」(2017)など。'16年には第15回ヴェネチアビエンナーレ国際建築展審査員特別賞受賞。日本工業大学や東京大学、東京藝術大学で非常勤講師を歴任。現在は東京都市大学、東京理科大学で非常勤講師を務める
<http://junpeinousaku.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45話

富山県の出身で、東京を拠点に活躍する建築家・能作淳平さん。地元の高岡市で手掛けたプロジェクトや、現在、自身の事務所も兼ねて運営する「シェア商店」という一風変わったコンセプトの「富士見台トンネル」など、建築と地域の在り方について考えをうかがいました。

能作さんのお仕事

クリエイターズトーク Vol.45

地域の過去と未来をつなぐ建築

2020年9月22日(火・祝) 19:30~20:30

<申し込み方法>
<http://eventregist.com/e/toyama45>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

定員:20名 参加費:1500円(富山のお土産つき)
※日本橋とやま館SNSでのライブ配信も実施予定

祖母の暮らす民家をリノベーションした「高岡のゲストハウス」や、「ショウワノート高岡工場」など、富山をはじめ日本全国でユニークなプロジェクトを手掛けてきた、建築家の能作淳平さんが今回のゲストです。現在は自身の事務所を兼ねた「シェア商店」を運営している能作さんに、自身の建築に対する考え方をうかがいます。人と地域の間新しい関係を生み出すこれらの建築の在り方とは。



3) 富士見台トンネル(2019)



2) ショウワノート高岡工場(2018)



1) 高岡のゲストハウス(2016)

1) 祖母の家をリノベーションし、3棟に分けてゲストハウスの機能をもたせた。兄・能作文徳さんと共同設計。
2) ジャポニカ学習帳で知られるショウワノートの工場建て替え。創業者の精神を象徴する右端の片流屋根の建物を繰り返し増築してのこぎり屋根にリニューアルした。3) 東京・国立にあるシェアスペース。会員は備え付けのキッチンを利用して自らの屋号で出店可能。館店など7店舗が使用中

富山のおやつ de ティータイム

日本橋とやま館では、都内ではなかなか手に入らない富山の特産品や、工芸品などを多数取り揃えています。今回はショップで販売しているものの中から、ティータイムにぴったりなおやつをセレクト！ 富山の作家や企業がつくる「技のこわけ」シリーズのお皿に載せてご紹介いたします。この他にも、午後のひと時を楽しくしてくれるティータイムのおともをトヤマテーブルで展示販売します。

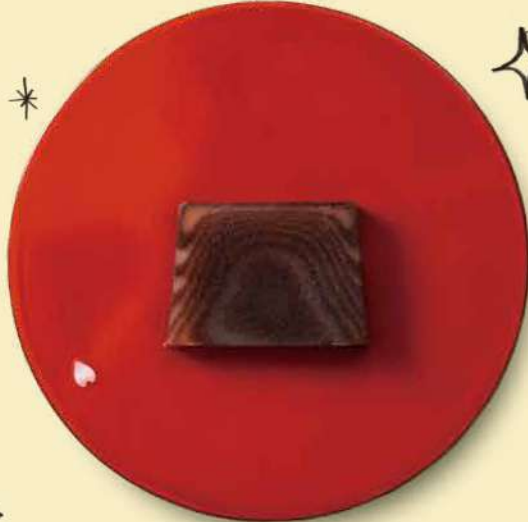
トヤマテーブルにて
展示&販売中
9月14日(月)~27日(日)



**さくさくのシロエビは
やみつきになるお味**

創業から100年以上にわたり、富山湾の幸を加工し食卓に届けてきたカネツル砂子商店の「漁師のおやつ」シリーズです。「富山湾の宝石」と呼ばれるシロエビを、捕ってすぐにゆでて味つけ。おつまみにもおやつにもぴったりです。

漁師のおやつ 白えび燻製/カネツル砂子商店 864円(15g)
pinhole/能作 5060円



**新緑の立山杉に
想いを馳せる杣目羊羹**

立山杉からインスピレーションを得た羊羹は、本物の木のようにどこを切っても年輪の木目模様が現れます。模様を表現するために小豆と白隠元豆の2種の豆を使用し、きめ細かく軟らかいのが特徴です。この時期は冷やして食べるのもおすすめです。

杣目羊羹/鈴木亭 1059円(350g)
ひとひら/天野漆器 6710円



**コロンとかわいい高岡ラムネは
見た目も楽しんで**

代々伝わる木型で職人が手づくりするラムネは、一粒ひと粒の造形がとってもキュート！ ショウガやイチゴなどフレーバーもさまざま。上のラムネは富山でつくられる国吉りんごを使用し、高岡御車山祭のアイテムをかたどっています。

高岡ラムネ「御車山」/大野屋 540円(10個入り)
WAKKA sumi/木下宝 4510円

ドリンクも一緒に!



紅茶

グレイスピースティ レギュラー 1640円
立山連峰の洞窟内に湧き出る水を使って再発酵させた茶葉。ダーズリンティーのマスカットフレーバーを楽しめます。

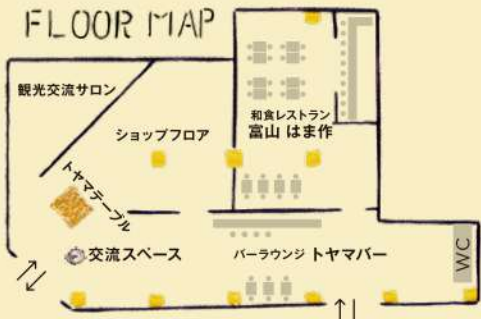
珈琲

「水の時計」水出しコーヒーボトル 1448円
黒部に店を構える人気カフェ「水の時計」。黒部の名水で約12時間かけてゆっくり抽出された水出しコーヒーは、香りも味わいも爽やか。

お茶

ハトムギ茶 890円
富山の名産・ハトムギを使った香ばしいお茶。ティーバッグで手軽に淹れられ、不足しがちな鉄やカリウム、ビタミンB1等の成分を補ってくれます。

9月のとやま館情報



イベント詳細はWEBでチェック!

詳細情報は日本橋とやま館ウェブページに掲載しています。

日本橋とやま館ウェブページ
<https://toyamakan.jp>



最新情報は SNS でも発信中!

Facebook: @toyamakan.jp
Instagram: @toyamakan3

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。

SPECIAL MENU レディースプラン (ランチ・ディナー共通)

富山の旬の食材を、富山の工芸品のうつわでお楽しみいただける「レディースプラン」(通常価格5000円税込)が登場。日頃の感謝の気持ちを込めて、期間限定特別価格でご提供します。
※女性を含むグループすべての方にご利用いただけます。



前菜5点(氷見牛ローストビーフ、シロエビ南蛮漬けサラダ、べつ甲とばい貝、ゴマ和え、甘えび塩麹)、潮焼、厳選刺身盛、煮物、天ぷら(シロエビ、季節野菜)、富山米白ご飯、香の物、甘味

1日限定10食 2日前まで要予約
期間限定特別価格4000円(税込)
特別価格期間:2020.9.1(火)~11.30(月)

SPECIAL EVENT

富山 はま作 落語会

和食レストラン富山 はま作の人気企画! 「落語会」を開催します。富山県生まれの落語家・柳家さん生師匠による落語を楽しんだ後は、富山 はま作特製落語御膳をご堪能ください。



日時:2020.9.13(日)16:15~19:15
定員20名 8900円(税込・飲み物代込)
※要申し込み

富山 はま作のイベントのご予約はこちらからお申し込み:日本橋とやま館ウェブページ
またはお電話03-3516-3011(富山 はま作直通)

SPECIAL EVENT

どきどき早いカニイベント! 高志の紅ガニを楽しむ会



富山湾のブランドガニ「高志の紅ガニ」を存分に味わえるイベントをご用意。料理長による富山湾のベニズワイガニの解説や美味しい食べ方のレクチャーも。

日時:2020.9.27(日)16:15~19:15
定員:20名 ※要申し込み
1万1000円(税込・ワンドリンク付き)
1万3800円(税込・ペアリング付き)

教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

立山町「黒部湖遊覧船ガルベ」



黒部湖遊覧船ガルベは、満水時には湖面の標高が1448mとなる黒部湖を周遊する、日本一高所の遊覧船。目の前に迫る北アルプスを見上げながら、雄大に広がる黒部の大自然を満喫できます。山並みだけでなくダム湖からの黒部ダムも見ることが出来ます。

詳細は... www.kurobe-dam.com/kankou/mirutanoshimu13.html

トヤマテーブル

EXHIBITION 富山の新米



実りの季節到来! 富山の恵まれた風土と水に育まれた新米が今年も日本橋とやま館に届きます。「てんたくく」や「コシヒカリ」など丹精込めて育てられた富山のお米を味わってみて。

期間:2020.9.28(月)~10.25(日)

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。

PICK UP 富山産の梨「あきづき」フェア

果肉が緻密で、とてもジューシーな「あきづき」を期間限定で販売します。
※入荷状況で前後する可能性あり。

期間:2020.9.25(金)~なくなり次第終了

SPECIAL EVENT 富富富フェア

富山で生まれた新しいお米「富富富」。甘みと香りがよく、炊きたてはもちろん冷めても硬くなりにくいので、おにぎりやお弁当にもぴったり。「富富富」の特別展示と販売(10月予定)を行います。
※発売日は当館ウェブページにてご案内



期間:2020.9.28(月)~10.25(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、手仕事に織りなす、衣・食・住・遊を彩る品物を揃えています。

PICK UP

富山のごはんのおとも



販売中

黒とろろ昆布ふりかけ
富山湾白えび味
432円(税込)
鯛の山椒ふりかけ(120g)
1080円(税込)

富山の定番「黒とろろ昆布」のほか、山椒香る「ブリのふりかけ」や「白えびみそ」など、富山の美味しいお米にぴったりの最強の「ごはんのおとも」を見つけてください。

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。

LIMITED

富山の地酒「ひやおろし」



飲み比べ30ml
700円
グラス(90ml)
700円
ちょい呑み(45ml)
※平日限定
300円

毎年9月頃から出荷がはじまる「ひやおろし」は、一年のうちで最も風味が優れた酒といわれています。「満寿泉」の樹田酒造店、「有機 曜」の高澤酒造場、ふたつの人気の蔵元から、この季節にしか味わえない旬の酒を取り揃えました。

期間:2020.9.9(水)~なくなり次第終了