

# 2020.12

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

富山の日本酒  
ニューウェーブ



酒店の軒先に、青々とした杉玉が下がる  
新酒の季節がやってきました!  
湧水や清冽な雪解け水で仕込まれる  
富山の酒は銘酒揃い。  
最近では、1本1万円を超えるプレミアム酒や  
ダム貯蔵の熟成酒など、ユニークな取り組み  
にも注目が集まります。  
新酒の時期に富山の新たな日本酒の  
ムーブメントをご紹介します。

Take free  
supported by Discover Japan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

# 2020 12

Schedule

|   |    |  |
|---|----|--|
| 火 | 1  |  |
| 水 | 2  |  |
| 木 | 3  | パン   |
| 金 | 4  | 和菓子  |
| 土 | 5  |  |
| 日 | 6  | 富山 はま作 鯛づくしナイト   |
| 月 | 7  |  |
| 火 | 8  | 今月の入荷スケジュール<br>＜毎週木曜＞ご当地パン入荷!<br>＜毎週金曜＞限定和菓子入荷!                                  |
| 水 | 9  |  |
| 木 | 10 | パン   |
| 金 | 11 | 和菓子  |
| 土 | 12 |  |
| 日 | 13 |  |
| 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<br>Vol.48 本木克英氏   |
| 水 | 23 |  |
| 木 | 24 | パン   |
| 金 | 25 | 和菓子  |
| 土 | 26 | (年末年始の営業時間)<br>12月29日 短縮営業(※)<br>12月30日 年内最終営業日<br>18:00に全館閉館<br>※12月31～1月3日 休館日 |
| 日 | 27 |  |
| 月 | 28 | ※12月31～1月3日 休館日  |
| 火 | 29 | 1月4日 初売り 18時まで営業<br>1月5日 短縮営業(※)   |
| 水 | 30 | (※)トヤマバーは19:30に、<br>富山はま作は16:00に閉店します。   |
| 木 | 31 | 休館日  |

▲富山はま作 鯛づくしコース  
▲トヤマバー クリスマスマスクフトフェア(11月30日、12月20日)  
▲トヤマバー 無添加チーズ蒲餅とほたるいかのパーティーカワダ(提供中)  
▲交流スペース 映画「大コメ騒動」パネル展(12月14日、1月17日)  
▲交流スペース とやまの里山 お宝フェア(12月14日、12月30日)  
▲交流スペース 苗加屋 純米吟醸 琳青しぼりたて 入荷(12月10日)  
▲交流スペース 富山のお正月(12月21日、1月7日)  
▲交流スペース 富山の酒と恵み展(12月7日、12月13日)  
▲交流スペース 農商工連携・地域資源活用フェア(11月30日、12月6日)

※年末年始はお問い合わせください※



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願います。

ウェブページは  
こちらから 日本橋とやま館  
検索

f 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  
※表示価格はすべて税込です



映画のワンシーンより



右)主演の井上真央さんの脇を固めるのは、室井滋さん、立川志の輔さんら高山出身の豪華キャスト陣。  
左)富山県東部の沿岸地域・新川エリアで海岸の撮影は実施された。

米騒動は  
恥ずべき歴史ではない

「富山県人、特に沿岸部に住む人たちにとって、米騒動は宴席などで話題に上るお決まりのテーマ。全国的に知られる事件の発端が自県だという自負がある一方で、女性の参政権もまだ認められていない時代に、お上に逆らった歴史を恥ずべきものだと感じている人も多い、複雑な出来事なんです」と話すのは、本木克英監督だ。

長年の「もやもや」を、この映画は漁師町の女性たちを主役に、痛快なエンターテインメントとして昇華させる。その日の米にも困るような貧困の中、家族や自分たちの生活を守りたいという純粋な気持ちからの行動が、社会を変える運動にまで発展していくストーリーは、先行き不透明な現代においてこそ、勇気を与えてくれるはずだ。



## 本木克英

KATSUhide MOTOKI

### Profile

1963年、富山県生まれ。早稲田大学政治経済学部卒業後、松竹に助監督として入社。森崎東、木下恵介、勅使河原宏などに師事。'98年『てなもんや商社』で監督デビューし、第18回藤本賞新人賞を受賞。2014年『超高速！参勤交代』で第57回ブルーリボン賞作品賞、第38回日本アカデミー賞優秀監督賞、'18年『空飛ぶタイヤ』で第42回日本アカデミー賞優秀監督賞などを受賞。映画のほかにTVドラマやAmazonプライム・ビデオのオリジナルドラマなど、多数の監督作品がある。

「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48話

本木さんのお仕事

### クリエイターズトーク Vol.48

## 『大コメ騒動』の本木克英監督が語るエンタメ映画の真髄

2020年12月22日(火)19:30~21:00

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

<申し込み方法>  
<http://eventregist.com/e/toyama48>  
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

大正時代に米の安売りを求めた運動「米騒動」を題材にした映画「大コメ騒動」が2021年1月に公開されます。本作は、史実をベースにしなが、家族のために立ち上がった漁師町のおかか(女房)たちの姿を、生き生きと描き出した痛快エンターテインメントです。ゲストに監督の本木克英さんをお招きし、作品の裏側をたっぷり語っていただきます。



『空飛ぶタイヤ』  
©2018「空飛ぶタイヤ」製作委員会



『超高速！参勤交代』  
©2014「超高速！参勤交代」製作委員会



『釣りバカ日誌13』©松竹株式会社

右)初の富山ロケが「釣りバカ日誌」のシリーズ13。富山では全国興行の2割を占める大ヒットを取めた。DVD価格:1944円。中)5日以内で参勤交代するという難題に、奇想天外な作戦で挑むさまをユーモラスに描く。DVD価格:3024円。左)池井戸潤氏の人気小説の映画化。「映画とは人間を描くこと」という監督の真骨頂が発揮される。DVD価格:4104円。発売・販売元はすべて松竹 ※「空飛ぶタイヤ」は発売元にキノフィルムズ(木下グループ)

# 富山の日本酒 ニューウェーブ



水のよいところに旨い酒あり、というのはよく知られるところ。富山は北アルプスからの雪解け水など美味しい湧き水が豊富にある場所です。伝統的に、海山のエリアごとに特徴ある酒が造られてきましたが、最近では蔵の垣根を越えた取り組みも広がっています。今回は、いま富山で注目が集まる4つのムーブメントをご紹介します。



### ドンペリニヨンの元最高醸造責任者が造るプレミアムな日本酒

世界最高峰のシャンパン、ドンペリニヨンを5代目醸造最高責任者として28年にわたり率いたリシャル・ジョフロワ氏による、日本酒「IWA 5」がついに誕生！異なる産地で栽培された山田錦、雄町、五百万石の酒米を、5種類の酵母によって醸し、緻密なバランスでアッサンブラージュ（ブレンド）して造られているそう。720ml瓶で1万4300円というかなりプレミアムな一本！リシャル氏が「オーケストラのハーモニー」にたとえる、そのお味やいかに？

IWA 5  
 価格：1万4300円（720ml）  
 問：白岩  
 Mail: info@iwa-sake.jp  
 https://iwa-sake.jp  
 ※上記HP内オンラインショップにて販売。  
 日本橋とやま館での取り扱いはありません



### 16歳の酒をブレンドしたかつてない一本

県内16の酒蔵がそれぞれの酒を持ち寄り、それをブレンドして造った酒「富山ブレンド」が、12月10日に発売されます。複数蔵によるブレンドの取り組みは画期的で、各蔵の旨みがうまく調和して奥行きのある味わいに、温度によって変化する風味をお楽しみあれ。当館バーラウンジにてぜひお試しください。

富山ブレンド  
 価格：1100円（720ml）※数量限定で日本橋とやま館、有楽町いきいき高山館にて販売予定



### ダムで1年熟成させたひやおろし

毎年秋口に発売される「ひやおろし」を、県内5つのダムで貯蔵するプロジェクトが進行中！参加する15蔵のひやおろしを黒部ダムなどに保管し、1年後に取り出すというもので、2021年8月頃から販売の予約受付がはじまります。ぜひ飲み比べて楽しんでみてください。

富山の秋酒「ひやおろし」15本詰め合わせ（2021年10月販売予定）  
 価格：9689円（各270ml）



### その年の最高の出来を味わう酒

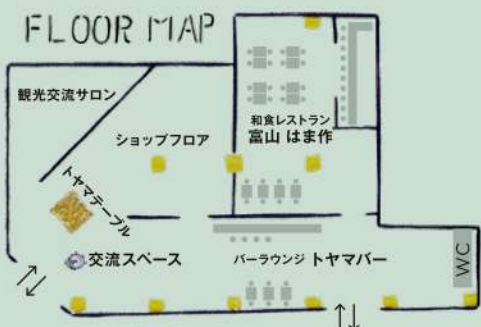
2年前から三笑楽酒造で造りはじめた「魂」は、決まった値段がない酒です。というのもその年の出来から社氏が判断し、値付けを行っているため。2020年は1万2000円（720ml）で販売されましたが、あっという間に完売。ボトルには最低限の表記のみで、先入観なく酒と対峙できます。

魂（KON）  
 価格：未定／例年10月頃発売（予定）



★上記3つのお問い合わせは：北陸酒販 Tel:076-442-3316 www.hokurikushuhan.com

## 12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



### 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。

### SPECIAL EVENT

#### 農商工連携・地域資源活用フェア



富山県が誇る特産品などの地域資源の活用や、農林漁業者と商工業者の協力等によって開発され、首都圏等への販路拡大を進めている商品の展示・販売会を開催します。県内の豊かな素材や優れた技術を生かしたスイーツやおつまみ等、生産者のこだわりと工夫が詰まった商品をぜひお試しください。

期間：2020.11.30（月）～12.6（日）

### PICK UP

#### 映画「大コメ騒動」パネル展（1月8日全国公開）

富山県に端を発した「米騒動」で、家族のために立ち上がった女性たちにスポットを当てたパワフルな作品『大コメ騒動』。監督の本木克英さんをはじめ、富山県出身のキャストも多数出演する作品の魅力や、富山県内ロケ地をパネルでご紹介します。



期間：2020.12.14（月）～2021.1.17（日）

### PICK UP 「魚津の水と恵み」展

わずか25kmの間に3400mもの高低差がある魚津市。山から海までがひとつの街の中で完結し、水が循環している不思議な景観と、魚津の美味しい食材をお楽しみください。



期間：2020.12.7（月）～12.13（日）

### SPECIAL EVENT

#### とやまの里山 お宝フェア



富山県内の中山間地域（里山）で生産されている特産品等（「お宝」）を期間限定で特別販売します。「富山のお正月を楽しもう」と題して、いましかない旬の物や富山らしいお正月を過ごしていただくための食材など、ふるさとの逸品をご紹介します。

日時：2020.12.14（月）～12.30（水）

### 教えて！コンシェルジュ おすすめ富山情報

#### 6 観光定期路線バス「富山ぶりにバス」



JR富山駅南口バスターミナルから乗車し、カニやブリ、シロエビといった富山湾の味覚を満喫できる「富山ぶりにバス」。新湊大橋、海王丸パーク、雨晴海岸を通り、ひみ番屋街まで、海越しに望む立山連峰をさまざまな場所で見られます。詳細は..... www.chitetsu.co.jp

#### トヤマテーブル

### EXHIBITION 富山のお正月

今年も日本橋とやま館に天神さまがやってきます。富山ではお正月に天神さまの掛け軸や人形を飾る風習があります。富山ならではの正月のしつらえをぜひご覧ください。



期間：2020.12.21（月）～2021.1.7（木）

### 和食レストラン 富山 はま作



細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 鯛づくしコース（2月上旬まで）

「富山湾の王者」、ブリの季節が到来！ 激しい荒波を乗り越えてやってきたブリは、富山湾へたどり着く頃に最も脂が乗り、味がいいと言われています。富山ははま作でこの時期だけの特別な味をぜひお楽しみください。



※イメージです

〈鯛づくしコース〉（要予約）※3日前まで  
 特選ディナーコース 1万3800円  
 ぶりしゃぶコース（夜のみ） 1万3200円  
 ランチコース 6980円  
 ご予約・問合せ：03-3516-3011（直通）



### ショップフロア



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

### PICK UP

#### 苗加屋 純米吟醸 琳青しほりたて 入荷！

富山県産「雄山錦」を使用し、蔵人が丹精込めて造り上げた逸品です。富山の水、富山の酒米を使った富山づくしのお酒です。新酒ならではのフレッシュな味わいをお楽しみください。（販売は720mlボトルのみ）



1560円

期間：2020.12.10（木）～販売開始

### 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。

### SPECIAL MENU

#### 新メニュー登場！ 無添加チーズ蒲鉾とほたるいかのバーニャカウダ



河内屋の棒Sシリーズ「元祖スティックチーズ」と、鈴香食品の「ほたるいかバーニャカウダ」をセットにしたメニューです。濃厚なソースの味わいは、ティップする蒲鉾の旨みを引き立て、口の中でまるやかに合わさります。新酒とともにぜひご賞味ください。500円