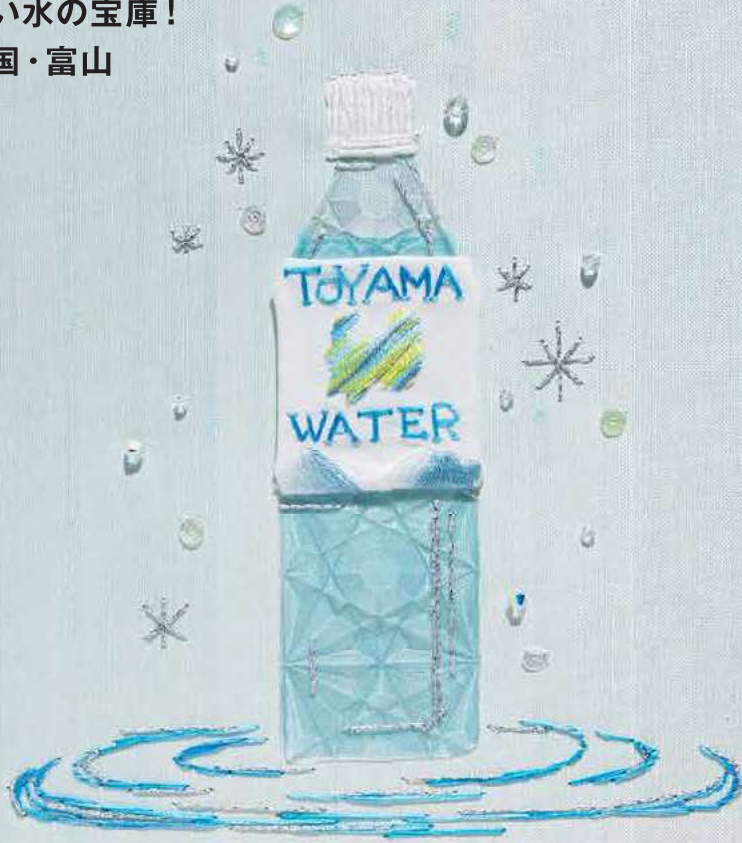


2021.5

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

美味しい水の宝庫！
水の王国・富山



水道水を詰めたペットボトル「とやまの水」(富山市)が流通するほど、富山は水が美味しい場所です。「昭和の名水百選」と「平成の名水百選」にそれぞれ4カ所、計8カ所が選出されており、これは熊本県と並んで全国最多！全国平均の約1.4倍の降雨量を誇るだけでなく、立山連峰の雪解け水や山麓の豊かな森林など、富山が美味しい水の宝庫である理由とは？



NIHONBASHI
TOYAMA

Take free
supported by DiscoverJapan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2021 Schedule 5



土	1					
日	2	今月の入荷スケジュール				
月	3	<毎週木曜> ご当地パン入荷!				
火	4	<毎週金曜> 限定和菓子入荷!				
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					
日	16					
月	17					
火	18					
水	19					
木	20	パン				
金	21	和菓子	クリエイターズ トーク vol153 石浦弘幸さん			
土	22					
日	23					
月	24					
火	25					
水	26					
木	27	パン				
金	28	和菓子				
土	29					
日	30					
月	31	休館日				

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(水色)
※表示価格はすべて税込です



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

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](http://www.facebook.com/toyamakan.jp)
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。



右) 高岡の会社ショウワノートの「ジャポニカ学習帳」。「真っ白なページに絵を描くのが好きな子どもでした。自由帳という名前もいい!!」 左)「富山のくすり」はレトロなパッケージに惹かれます。全種類集めなくなる(笑)。(石浦さん)



石浦 弘幸

HIROYUKI ISHIURA

Profile

1968年、富山県高岡市生まれ。サントリーコミュニケーションズ デザイン部クリエイティブディレクター。高校時代に、同校の卒業生でもある藤子不二雄氏の自伝漫画『まんが道』と出会い、美術大学への進学を決意。1991年、金沢美術工芸大学卒業後、サントリーデザイン部に入社。パイブをくわえたボスの顔の生みの親。日本パッケージデザイン大賞金賞・銀賞・銅賞、日本タイポグラフィ大賞グランプリ、Pentawards 金賞・銀賞など受賞多数。多摩美術大学、金沢美術工芸大学非常勤講師。JPDA (日本パッケージデザイン協会) 理事。

「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53話

「水と生きる」をグループ理念に掲げるサントリー。そのデザイン部でクリエイティブディレクターとして活躍するのが、石浦弘幸さんだ。高岡市の出身で、デザインの道に進んだきっかけから、缶コーヒーBOSSの誕生秘話まで、石浦さんにお話をうかがう。



ユーザーの気持ちに寄り添い、長く愛されるデザイン

1年間に約1000アイテムの新商品がリリースされるが、翌年まで残るのは3つだけといわれるほど、シビアな清涼飲料業界。石浦さんは入社してすぐ、缶コーヒー「BOSS」のデザインを担当して以来、BOSSだけでも300種類以上のパッケージを手掛けてきた。

「プロダクトとしてのデザインだけでなく、デザイナー自ら消費者インタビューや商品コンセプトの開発に取り組むのは弊社のユニークな点です」

また、異なるカテゴリーのデザインを同時に担当することが、ブランド相互の知見共有や、サントリーデザイン全体のカルチャー継承にも寄与している、という。

「昼間缶コーヒーを飲んで頑張ってる人が、仕事終わりにビールを飲むんですよ。商品開発は人間を見つめることから始まります」

クリエイターズトーク Vol.53

「BOSS」の生みの親が語る、愛される商品パッケージ

2021年5月21日(金) 19:30~21:00

<申し込み方法>
<http://eventregist.com/e/toyama53>
 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:15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

缶コーヒーの「BOSS」といえば、誰もがあのパイブを加えた男性のイメージを思い浮かべてでしょう。そのロゴマークを考案したのが、サントリーコミュニケーションズデザイン部の石浦弘幸さんです。これまでにBOSSをはじめ、デザイナーとして、ディレクターとして、スーパーやコンビニでお馴染みの、さまざまな飲料のパッケージデザインを世に生み出してきました。そんな石浦さんに、「ユーザーの気持ちに寄り添い、長く愛される商品デザイン」についてお話しいただきます。



BOSSCUP-CAN(コンセプト作品)(2015) 金麦シリーズ(2021) ボス スーパーブレンド(1992)

右) 新しい缶コーヒーブランド「BOSS」企画のタイミングで、石浦さんは新入社員としてサントリーに入社。社内デザイナー全員参加のコンペで、石浦さんのデザインが採用された。中) 現在はクリエイティブディレクターとして活躍するが、金麦シリーズは石浦さんも自らデザインを手掛けている。左) 世界初?! コーヒーカップ型の缶コーヒーをコンセプトデザインとして制作。国際パッケージデザインコンペティションPentawards金賞を受賞

美味しい水の宝庫！ 水の王国・富山

富山の豊かな水環境を支えているのは、立山連峰からの清冽な雪解け水が流れ出す「雪のダム」や、県土面積の約67%を占める森林がつくる「緑のダム」などといった複数の水源です。そこから全国でも有数の急流河川を下って平野部へと流れ込むため、途中で汚染される間がなく、きれいな状態が保たれます。川がつくった独特の地形・扇状地の地下を流れながら地中の成分を吸収し、自然のろ過フィルターを通して湧き出す頃には、ミネラルを含んだ美味しい水になっています。また、これらの水は富山湾から湧き出す「海底湧水」にもなり、「海底のオアシス」として富山湾の生態系を支えています。

1 いいみず いみず

※日本橋とやま館で販売中

広上取水場で採水した地下水を加熱処理し、ボトルに詰めしたもの。ミネラル分を適度に含み、飲みやすいのが特徴。モンドセレクション2020では、販売開始に先駆けて天然水版を出品し、最高金賞を受賞



健康飲料としても注目！ 海洋深層水

太陽光の届かない富山湾の水深300m以深の層には、「海洋深層水」と呼ばれる栄養豊富な水があります。当館レストラン「富山はま作」でご試飲いただけます。

5 秘境黒部天然水

「黒部川扇状地湧水群」の源流から採水。広大なブナの原生林が広がるエリアで、この森林から滴り落ちた雨や雪解け水は、花崗(かこう)岩の層をゆっくりと時間をかけて通り抜け、豊かで美味しい地下水に生まれ変わる



2 高岡の水

佐野水源地で取水した地下水に紫外線処理・塩素消毒を行い、加熱処理した水をボトル詰めしたもの。ミネラル分を適度に含んでいるため、こくがありまるやか。平成8年に水道通水65周年を記念し誕生した



6 うおづのうまい水

大伴家が魚津を訪れた際に、「片貝の川の瀬清く行く水の 絶ゆることなく あり通ひ見む」と詠むなど、古来清流として知られる片貝川流域の地下水を原料とする。上質な軟水はお茶にもご飯を炊くにも最適



3 とやまの水

富山市上下水道局が販売する、流形浄水場で浄水された水道水のペットボトル。「2013年モンドセレクション」の「ビール、水ならびにソフトドリンク」の部門で最高位の「最高金賞(Grand Gold Award)」を受賞



4 アルプス精水

源泉が温泉の指定を受ける「飲む温泉水」。3000m級の山々が連なる北アルプスが水源で、長い年月をかけて地中深くで育まれながら、採水地のケイ酸土壌で研ぎ澄まされた水はまるやかな軟水に



名水スポット 穴の谷の霊水

環境省の「名水百選」にも選定される、名水スポットのひとつ。万病に効くと伝わる霊水で、4年間腐らないといわれるほど不純物が少なく、もともとは剱岳を訪れる修行僧が飲んでいました。江戸時代、美濃国の白心(はくしん)法師が修行に訪れて以来、霊場として知られるように。現在は多くの観光客が湧水を求めて訪れています。

7 黒部の水筒水

※日本橋とやま館で販売中

後立山連峰のふとこ、標高1560m地点で採取される自然湧水。湧水の水質と味を損なわないよう、加熱以外の処理や成分調整は行っていない。自然のままのミネラルと美味しさを手軽に味わうことができる



8 立山玉殿の湧水

※日本橋とやま館で販売中

立山連峰を成す三峰のひとつ、雄山直下の地下水。立山トンネル開通とともに湧出した。室堂平には立山玉殿の湧水給水場があり、多くの登山客などののを潤している。標高2450mでの湧水は、市販される中では日本最高所



9 立山四季の水

山岳信仰の主要地である立山連峰は、毎年十数メートルの雪で覆われる、日本有数の豪雪山岳地帯。この雪解け水が、長い歳月を経て地下水に変わり、湧き出てきたのを採水

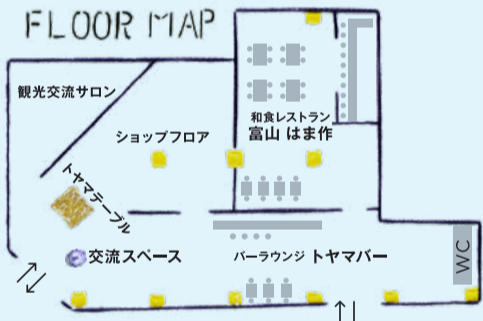


10 立山の天然水

立山連峰の恵まれた大自然が育んだナチュラルミネラルウォーター。花崗岩層からなる自然濾過装置によって磨き上げられ、適当なミネラル成分を与えられた、まろやかで口当たりよさが特徴



5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

日本橋とやま館スタッフいちおし! 富山のおみやげ
富山県内では、新緑が映える行楽シーズンが到来します。富山のお土産を何にしようか迷ったことはありませんか。日本橋とやま館のスタッフが、自信をもっておすすめの商品をご紹介します。



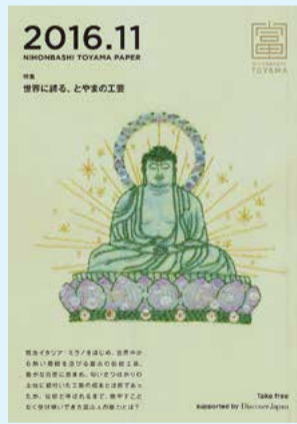
(幸のこわけシリーズ)

期間: 開催中~2021.5.16(日)

EXHIBITION 刺繍作家・大館佳奈

トヤマペーパー表紙パネル展

日本橋とやま館は、6月4日に開館5周年を迎えます。本誌「トヤマペーパー」の表紙を、創刊当時から制作する刺繍作家・大館佳奈さんの作品を展示します。「トヤマペーパー」のバックナンバーと併せてご紹介! 城端しけ絹に施される繊細な刺繍をお楽しみください。



期間: 2021.5.17(月)~5.30(日)

SPECIAL EVENT とやま県産材フェア ~ホームオフィスのあり方展~



「座る」というより「寄りかかる」ように、立って使う椅子「タチイス」など、県産材「タテヤマスキ」を使った商品をご紹介します。

期間: 開催中~2021.5.30(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。田植えがひと段落した時期、農家の方々が楽しみにこっそり取っていた、今まで隠れていた「とびっきりの逸品」をご紹介します。



期間: 2021.5.17(月)~5.30(日)

トヤマテーブル

EXHIBITION 水の王国 富山から

「雪のダム」と「緑のダム」に囲まれた富山県は、その恵まれた環境ゆえに国の「名水百選」、「平成の名水百選」に全国最多の8カ所が選ばれています。その清らから豊かな水を生かした商品や、美味しい水を集めました。



期間: 開催中~2021.5.16(日)

教えて! コンシェルジュ おすすめ富山情報

にぎやま 下山芸術の森・発電所美術館(入善町)



北アルプスを背景に広がる黒部川扇状地。その田園風景の中にある「下山芸術の森」の中心に、「発電所美術館」があります。大正15年に建設されたレンガづくりの水力発電所を再生してつくられた美術館は、平成7年のオープン以来、大正時代の古き建築と新しい現代アートの出会いの場として多くの驚きと感動を与えています。

詳細は...www.town.nyuzen.toyama.jp/gyosei/bijutsukan

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 Celeble[セブレ] ノンアルコールスパークリング

1896(明治29)年創業。現存する日本最古のラムネメーカーであるトンゴ飲料がつくった本格派ノンアルコールスパークリングワインテイスト飲料「セブレ」を当館で限定販売! アルコールを生成しない特殊な製法によるワイン品種のブドウ果汁を使用しているため、ワイン特有の酸味やコクなどノンアルコールとは思えないほどの本格的な味わいが楽しめます。この機会にぜひお試しください。

Celeble[セブレ]ノンアルコールスパークリング(白・ロゼ・ドライ) 各864円(355ml)

期間: 開催中~5.30(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。

SPECIAL MENU 白えび豆かまぼこ

富山湾の宝石といわれるシロエビを、かまぼこの上に一匹まるごとのせて焼いた「白えび豆かまぼこ」が、トヤマバーのメニューに期間限定で登場! 一匹そのままの状態で焼くことによって、香り立つシロエビの芳ばしさを体験ください。ショップフロアでもご購入いただけます。



写真はイメージ 300円

期間: 2021.5.1(土)~5.30(日)

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 魚津バイ飯わっぱ

魚料理の祭典「Fish-1 グランプリ」で準優勝に輝いたこともある「魚津バイ飯」。蒸したてフワフワのわっぱ飯に新鮮なバイ貝などのお刺身が付いた贅沢なセットです。



期間: 2021.5.1(土)~5.30(日)



2400円 (1日10食限定)