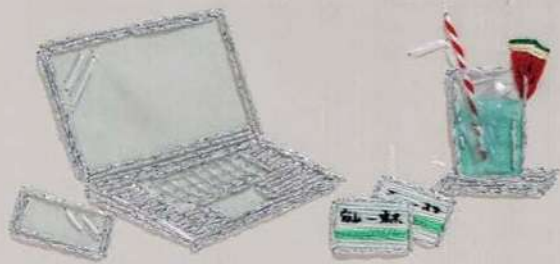


2021.7

NIHONBASHI TOYAMA PAPER

特集

この夏、富山で
ワーケーション+〇〇体験



多くの会社でリモートワークが普及し、
場所に縛られることなく仕事ができる時代になりました。
今回の特集では、富山ならではの体験を楽しみながら
普段とはちょっと気分を変えて“ワーケーション”できる
スポットをご紹介します!

日本橋とやま館スタッフのリアルな目線で
おすすめしています。

この夏、新しい働き方“ワーケーション”を
富山で体験してみませんか?



NIHONBASHI
TOYAMA

Take free

supported by Discover Japan

NIHONBASHI TOYAMA KAN

2021 Schedule **7**



木	1	パン							
金	2	和菓子							
土	3								
日	4		今月の入荷スケジュール						
月	5		<毎週木曜> ご当地パン入荷!						
火	6		<毎週金曜> 限定和菓子入荷!						
水	7								
木	8	パン							
金	9	和菓子							
土	10								
日	11								
月	12								
火	13								
水	14		クリエイターズトーク vol.55 山川智嗣さん						
木	15	パン							
金	16	和菓子							
土	17								
日	18								
月	19								
火	20								
水	21								
木	22	パン							
金	23	和菓子							
土	24								
日	25								
月	26								
火	27								
水	28								
木	29	パン							
金	30	和菓子							
土	31								

▲富山はま作▼ 冷製氷見うどんのサラダ仕立てとます寿司セット(7月1日~31日)
▲トヤマペーパー▼ 富山もようフェア(7月8日~11日)
▲トヤマペーパー▼ 日本酒ロック(7月1日~31日)
▲トヤマペーパー▼ 刺繍作家・大館佳奈 トヤマペーパー表紙パネル展(7月11日)
▲トヤマペーパー▼ とやまの里山 お宝フェア(7月11日)
▲トヤマペーパー▼ 富山のワーケーション(7月12日~8月1日)
▲トヤマペーパー▼ 新商品お披露目会(7月12日~8月1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 〒1103-0022

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)

営業時間やイベント内容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](http://www.toyamakan.jp)
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：城端しげ頼(白)
※表示価格はすべて税込です



閑乗寺公園からの夕景

右) 庄川峡遊覧船に乗って見える、小牧ダムの廃橋
左) 南砺市が一望できる閑乗寺公園から、田植えシーズンの水田を望む。

山川さんのお気に入り



庄川遊覧船から見える廃橋

まちに迎え入れられる体験から
通いたくなる関係ができる

分散型ホテルと称される Bed and Craft だが、もはや宿ではなくひとつの活動体になっている、と山川智嗣さんは言う。

まちとしての未来を見据えて自分たちの在るべき姿を問いつける中で、たとえば最近、部屋におく水は環境に配慮してすべてガラスボトルに変更した。運用には多くのハードルがあったが、自然と下された決断だったという。

Bed and Craft における「ワーケーション」について山川さんはどう考えるのか。

「観光ではなく別の場所で仕事を行うときには、その土地で日常を形成している要素とどう接点をもてるか、が重要です。うちでは受付時に必ずコンシェルジュが30分ほど面談し、滞在者の嗜好に合わせて工房やお店の案内をします。まちに迎え入れられる体験をしたゲストは、井波を第二の故郷と感じてまた来たくなるのだと思っています」

クリエイターズトーク Vol.55

井波「Bed and Crat」に学ぶ、宿からはじまる街づくり

2021年7月14日(水) 19:30~21:00

定員:30名 参加費:1500円(富山の特産品付き)
※オンライン開催のみ

<申し込み方法>

<http://eventregist.com/e/toyama55>
上記より必要事項をご記入の上お申し込みください。

富山県南西部に位置する井波は、人口約8000人のうち彫刻師が200人近くを占める職人のまちです。5年前、「Bed and Craft」というひとつの宿ができたことで、いわゆる観光地ではない井波を目的地に、国内外から人々が訪れるようになりました。宿単体にとどまらないまちづくりを見据える「Bed and Craft」は、どのように進化してきたのか。同宿を手掛ける建築家の山川智嗣さんにお話をうかがいます。



山川智嗣

TOMOTSUGU YAMAKAWA
Profile

1982年、富山県富山市生まれ。建築家、コラレアルチザンジャパン代表取締役。日本一の木彫刻のまち富山県南砺市井波にて「お抱え職人文化を再興する」をコンセプトに、ものづくり職人と新たな価値を創造する新しいカタチのデザイン事務所・コラレアルチザンジャパンを運営。日本初の職人に弟子入りできる宿「Bed and Craft」をプロデュースするなどクリエイティブディレクターとしても活躍している。



弟子入り体験「漆の器」



カフェ・バー「nomi」



2020年秋にオープンした「Roku」

右) 6棟の宿泊棟とレストラン・ラウンジから成る「Bed and Craft」。それぞれの宿は、地域で活躍する異なる作家と協働してつくりあげるマイギャラリ制度を採用し、Rokuは作家・根岸新氏が手掛ける。中) 街への回遊性を高めるため、チェックイン棟を別に設け、スタッフや地域住民と交流できるカフェ・バー「nomi」を併設する。左) この7月から、より本格的な作品をつくりたいという声に応え、2泊3日の滞在を全3回、一年かけて漆のお椀をつくる体験コースを新設。

山川さんのお仕事

「クリエイターズトーク」
あの方が語る、とっておきの
「とやま」を紹介します！
第55話
木彫刻のまち・井波に、「職人に弟子入りできる宿」として「Bed and Craft」がオープンしたのは2016年のこと。年々進化を続け、今年の「ミシュランガイド北陸」にも掲載されています。まちに通いたくなる宿の秘訣とは？

この夏、富山で ワーケーション+〇〇体験

観光で訪ねるよりも暮らすようにその場所を知ることができるのがワーケーションの醍醐味。職人への弟子入りや、ぶどう狩り、ハーブ園での自然体験以外にも、普段の都市生活では出あえない体験が富山にはあります。「めぐるとやま」のウェブサイトでは、そのほかのワーケーションスポットや宿泊施設が詳しく紹介されているので、チェックしてみてください。

S=宿泊 **W**=ワークプレイス **E**=体験
「」は日本橋とやま館スタッフのコメント **めぐるとやま** <https://megurutoyama.jp/>



収穫



創作



美容

やまふじぶどう園でブドウ狩り

南砺市の桜ヶ池周辺は世界遺産の五箇山にもアクセスのよい立地。夏には少し足を伸ばせば、「やまふじぶどう園」でブドウ狩りも楽しめる。滞在には桜ヶ池クアガーデンがおすすめ。「温泉水によるマッサージプールはリフレッシュ効果抜群！」

S 桜ヶ池クアガーデン **W** マッサージプールが楽し！
住所：南砺市立野原東1514 料金：2名1名あたり1万5620円～
<https://sakuragaikyo.co.jp/naturalspa-spa/>

W 桜クリエ **E** 合掌造りがモチーフのクリエイティブオフィス
住所：南砺市立野原東1514-18 料金：ビクター利用1000円/日
<https://sakura-crea.jp/>

E やまふじぶどう園 **E** ぶどう狩りやナイトファーム体験も
住所：富山市南中町みきご倉10 料金：ぶどう狩り1100円～(8月中旬～10月上旬)
<https://www.winery.co.jp/>

Bed and Craft で職人に弟子入り

クリエイターズトークでもご紹介している、木彫刻のまち・井波にある宿「Bed and Craft」では、エリアに点在する工房へ希望に合わせて案内してくれる。「木彫りのスプーンや皿皿を半日程度でつくる体験もできます。職人さんが丁寧に教えてくれるので安心して楽しめます！」

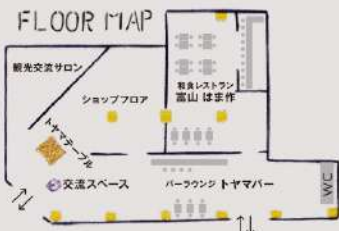
S **W** **E** Bed and Craft
住所：南砺市本町3-41(8nC LOUNGE) 料金：1泊朝食付き1万5000円～(2人利用)
体験：木彫りのスプーン、漆の筆(半日1万円)など
<https://bedandcraft.com/>

Healthian-woodのハーブ園で癒しの時間

「売薬さん」で知られるように、独自の薬文化が息づく富山。雄大な立山連峰のふもとにひろがる田園風景に、なじむように立つ「Healthian-wood」では、施設内で収穫されたハーブから精油をブレンドするなど、美と癒しの体験ができる。「今年の夏に降にオープン予定のサウナホテルも楽しみにです！」

S **W** **E** 癒しの家 **E** Healthian-wood
住所：中新川郡立山町田中上野20-1 料金：ワークショップ1500円～
<https://healthian-wood.jp/>

7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。

EXHIBITION 刺繍作家・大館佳奈 トヤマバーパー表紙パネル展

本誌「トヤマバーパー」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。「トヤマバーパー」のバックナンバーと併せてご紹介！ 紙媒しけ紙に施される繊細な刺繍をお楽しみください。

期間：2021.6.29(火)～7.11(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」)を特別販売します。これらを迎える夏本番を無事乗り切っていただくため、お家では「ほっとして和む」ときのおともとなるような、ふるさとの「逸品」をご紹介します。

期間：2021.6.29(火)～7.11(日)

SPECIAL EVENT 新商品お披露目会

今年度、日本橋とやま館で新たに取り扱いがはじまった富山の人気商品や、伝統の技術を現代の暮らしに取り入れた商品をご紹介します。

期間：2021.7.12(月)～8.1(日)

SPECIAL EVENT 富山のワーケーション



新しい働き方や暮らし方が注目されています。山や海の自然や、食文化を味わえる場所で、心豊かに仕事に取り組みたい富山県でしてみませんか。お宿とワーキング施設、ワーケーションのモデルプランなどを紹介します。



期間：2021.7.12(月)～8.1(日)

教えて！コンシェルジュ おすすめ富山情報 射水市「海王丸パーク」



「海王丸パーク」には、海の貴婦人と呼ばれる帆船・海王丸が常に停泊しています。全29枚の帆を広げる総帆展帆は見ごたえたっぷり。船内も見学可能です。純白の帆船を中心としたベイエリアは、人々が集い、学び、憩う場です。爽やかな潮風を身体いっぱい受けながら、海のロマンを満喫してください。詳細は www.info-toyama.com/spot/21010

トヤマテーブル

EXHIBITION 富山もようフェア

富山の「魅力」と「もの」がもようになった「富山もよう」。ライチョウやガラス、水などさまざまな富山の魅力を、テキスタイルデザイナーの鈴木マサルさんが素敵なパターンデザインで表現してくれました。名刺入れやタオルなどの通常販売商品に加え、クリアファイルや、エコバッグが折れるしんぶん紙セットなど、期間限定で展示販売します。



期間：2021.6.29(火)～8.1(日)

パラウンジ「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、純酒搾り。富山の塩いおつまみも加えて、ご利用ください。

SPECIAL MENU 日本酒ロック

昨年度の限定メニューとして登場した、「日本酒ロック」が期間限定で復活。ロックにすることで日本酒の温度が適度に下がるため、のど越しが軽快になります。水には富山の名水を使用しております。女性やお酒の弱い方にもおすすめです。



※イメージ 700円 期間：2021.7.1(木)～7.31(土)

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

冷製氷見うどんのサラダ仕立てとます寿司セット
キリッと冷やした「氷見うどん」をサラダ仕立てにした、夏に向けた清涼感あふれるメニューが登場。丸籠庵のます寿司と一緒にご賞味ください。



期間：2021.7.1(木)～7.31(土) 1530円