



とやまごころ

—日本橋とやま館たより—

あなたの知らない富山が誇る
ヒト・モノ・コトの魅力が見つかるフリーマガジン



NIHONBASHI
TOYAMA



10月の日本橋 とやま館情報

日本橋とやま館では、食、工芸、ワークショップなどもりだくさんのイベントを開催中！ぜひ「富山」をたっぷり感じてください。

今月から日本橋とやま館の
フリーマガジンが
リニューアルいたしました！

あなたの知らない富山が誇るヒト・モノ・コトの
魅力が見つかるフリーマガジン



観光交流サロン

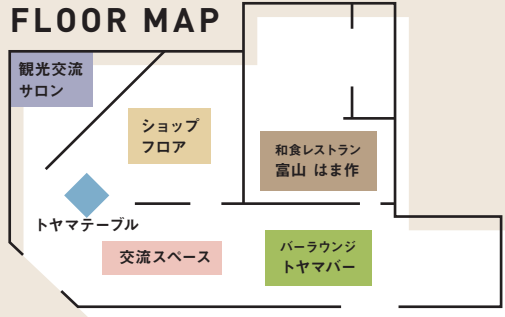
おすすめ富山情報



魚津市 「米騒動発祥の地」

1918年(大正7年)7月23日に魚津町(当時)で米価高騰に苦しむ漁師の主婦らが米の積み出しを阻止する運動をきっかけに、近隣の村や町、1道3府40県に及ぶ全国的な「米騒動」に発展しました。その後、内閣を総辞職に追い込む事態にも発展しました。2021年に全国公開された映画「大コメ騒動」のロケ地としても有名です。

詳細は...
<https://uozu-kanko.jp/library/komesoudou/>



ショップフロア

風りゅうようかん「月風」 販売中

「富山の地酒に合う和菓子」をコンセプトに開発された濃厚なおつまみテイストのチョコレート羊羹です。特に「れもん風味」は、日本酒や白ワインとの相性が抜群です。冷凍庫で冷やしても固くならず、オープンで焼いても、溶けて流れ落ちないチョコレート羊羹です。

— おれんじ風味、れもん風味、ぐれーぶふるーつ風味 各881円



トヤマテーブル

富山の新米フェア 9/27^⑧~10/24^⑧



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！「てんたかく」や「コシヒカリ」など丹精込めて育てられた富山の新米をぜひ味わってみてください。

交流スペース



※写真はイメージです

能作展 ~錫で楽しむ秋の晩酌~

9/27^⑧~10/24^⑧

「お家時間」を華やかに彩ってくれる「能作」のテーブルウェアをご紹介します。また、期間中「オリジナルまめ皿」製作体験ワークショップを開催します。
＜同時開催＞日本橋とやま館と能作コレド室町テラス店の両店に来店いただくと、ノベルティグッズを進呈します。

第6回 楽縁市

10/26^⑨~11/14^⑨

富山を代表する伝統工芸品「高岡銅器」。出会い・つながりの縁で多くの人が集う場となるようお願い、「楽縁市」と名づけました。縁起物、仏具、茶道具、テーブルウェア等にテーマを分けて、400年受け継がれる高岡銅器の魅力をご紹介します。

癒しの音、おりんフェア 10/11^⑨~24^⑨

国指定の伝統的工芸品「高岡銅器」の技術で製作された「おりん」は様々なものがごございます。それぞれ独自の音色を持っていますので、音の違いも楽しむことができます。ぜひ「癒しの音」をご体感ください。



富富富フェア 10/4^⑧~24^⑧

富山の美味しいお米「富富富」。あっさりとした味、しっかりとした粒感が特徴のお米です。冷めても美味しく、どんな料理にもあう「富富富」の新米をぜひ味わってみて。



和食レストラン 富山はま作

全メニュー 富富富の新米 10/1^⑧~31^⑧



和食レストラン「富山はま作」のごはんが付く全メニューで、「富富富」の令和3年産新米を使用します。この機会に是非、好きなメニューでご賞味ください。

パーラウンジ トヤマバー

能作酒器セット 9/27^⑧~10/24^⑧



※写真はイメージです

錫製品(酒器、お皿)は、お家での食事時間を華やかに彩るテーブルウェアとしておすすめ！その錫製品「能作」を使った日本酒やおつまみを期間限定でご用意しております。それぞれの酒器の形状等に合った日本酒のペアリングをご提案いたします。

館内スケジュール

金 1				
土 2				
日 3				
月 4				
火 5				
水 6				
木 7				
金 8				
土 9				
日 10				
月 11				
火 12				
水 13				
木 14				
金 15				
土 16				
日 17				
月 18				
火 19				
水 20				
木 21				
金 22				
土 23				
日 24				
月 25				休館日
火 26				
水 27				
木 28				
金 29				
土 30				
日 31				

今月の入荷スケジュール
※詳しくは、入荷カレンダー(館SNS等)をご覧ください。

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/>



富山米が
美味しい
理由

#01 立山連峰の水が育む肥沃な水田

良質な水と土は美味しいお米を育む自然の条件。富山県は北アルプス立山連峰の豊富な雪解け水が、小矢部川や常願寺川など7大河川をはじめとする多くの急流や河川を通り、富山平野を潤しています。たっぷりとミネラル分を含んだ水が肥沃な土壌を作り、真夏でも冷たい水が稲をしっかり生育させています。



富山米が
美味しい理由

#02

北陸でトップの県産一等米比率

豊かな水と肥沃な土壌を持つだけに、富山県の水田率はなんと95.4%（令和2年）と全国トップ。広大な田園風景は富山県を代表する光景の一つと言えるでしょう。また、令和2年の県産一等米比率は90.4%で、こちらは米どころの多い北陸でナンバーワンを誇ります。全国平均が約80%であることから、富山の米作りの技術力が伺えます。



お米大好き県民のイチオシ米 富山のお米「富富富」

富山のきれいな水、豊かな大地、まっすぐな作り手から生まれた「富富富」。たべる人、つくる人、どちらも笑顔になれる、和洋中どんな料理にも合う、ふだん使いにぴったりのお米です。いつもの食卓に、まいにち「富富富」を。



「富富富」の美味しい炊き方はこちら

富山米が
美味しい理由

#03

米どころ富山は 「種もみ王国」

富山は全国有数の種もみの産地で、全国の委託生産分の約6割（令和2年）を受託生産、さまざまな品種を43都道府県へ出荷しています。ちなみに種もみとは稲の元になる種子のこと。良い種子の条件は遺伝的な純度の高さ、発芽率の高さ、実りがよく充実していること、粒ぞろいや色沢がよいこと、病害虫の被害粒や異物異種穀粒が混入していないことなどがあります。



富山米が美味しい理由

「コシヒカリ」、「てんたかく」、「てんこもり」、そして平成30年秋にデビューした「富富富（ふふふ）」など、全国で高い評価を得る富山米。その美味しさの理由とは？

日本橋とやま館

営業時間

ショップフロア 10:30～19:30
和食レストラン 11:30～14:30
17:00～22:30（日・祝～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・施設点検日等を除く）
※10月25日（月）は、臨時休館いたします。
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。最新の情報は、日本橋とやま館の公式サイト等でご確認ください。

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1-2-6
日本橋大栄ビル1階

ショップフロア（物販）03-3516-3020
和食レストラン「富山はま作」03-3516-3011
その他（イベント等）03-6262-2723

電車でのアクセス

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。

公式サイト



公式サイト更新中！
さまざまな情報を発信しています。

日本橋とやま館

公式SNS更新中!

