

TAKE FREE
2021.12



photo: Ken Ohki

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



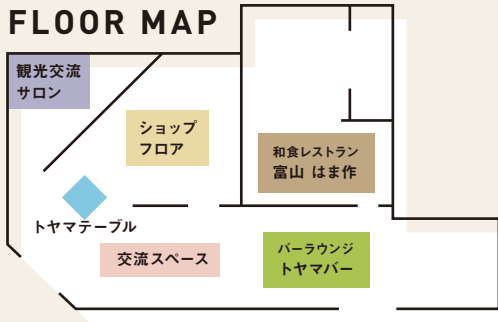
NIHONBASHI
TOYAMA



12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。

FLOOR MAP



観光交流サロン

おすすめ富山情報



第10回ひみぶりフェア (氷見市)

12/1[®]～2/28[®] ※ブリの水揚げがなくなり次第終了

「富山湾の王者」ブリの魅力堪能する「第10回ひみぶりフェア」が開催されます。このフェアでは氷見市内の民宿や割烹、寿司屋など29店舗が参加し、お刺身はもちろん、ブリしゃぶ、ブリ大根など各店オリジナルのブリ料理を味わうことができます。ぜひ、富山を代表する冬の味覚「寒ぶり」を、本場・氷見でお楽しみください。

詳細は…
<https://www.kitokitohimi.com/>
[site/taiken/himiburifair2021.html](https://taiken/himiburifair2021.html)



交流スペース

高岡漆器

「新春のおもてなし」

12/6[®]～19[®]



高岡漆器は400年の歴史の中で、彫刻塗、青貝塗、勇助塗など他産地には

類を見ない多彩な技法を生み出した富山県を代表する伝統工芸品です。現代の生活空間やライフスタイルに対応したインテリア、食器、雑貨など日常的に親しみやすい、新春のおもてなし商品を中心に展示販売します。

富山の冬の風物詩フェア

12/13[®]～30[®]



※写真はイメージです

特設コーナーにてお正月に向けたぶりしゃぶセットやかまぼこ等を販売。期間限定商品もあるのではお見逃しなく！

ショップフロア



「かぶら寿し(ブリ入り)丸ケース」きめが細かくて食感が良い富山県産のかぶらに、新鮮なブリやサバをはさみ、麩で漬け込んだ「かぶら寿し」は、毎年売り切れ必至の富山の冬の風物詩です。ご飯にもお酒にも相性抜群です。ぜひご賞味ください。

— 250g 1458円(税込) (三和食品)

トヤマテール

冬のギフトフェア 12/6[®]～26[®]

日本橋とやま館スタッフがおすすめる、年末年始にもピッタリなギフトを集めてご紹介いたします。大切な方への贈り物に、ご自分へのご褒美に、作り手のこだわりが詰まった工芸品や特産品はいかがですか。あなただけの「とやまギフト」をぜひ見つけてみてください。

— パームクーヘン リング 3,024円(税込) (フェルヴェール)



こだわりの素材で作った本格的なパームクーヘン。無添加。

酒と酒器展 12/20[®]～1/16[®]



富山県は良質な水に恵まれた日本屈指の名水の里です。その清らかな水と良質な酒米からつくられた地酒は、「淡麗辛口」といわれ食材の良さを引き立てます。そんな富山の地酒と、伝統工芸の技が光る様々な素材、形状の酒器で新年をゆっくりと迎えてはいかがでしょうか。

新年の幸を祈る縁起物市

12/20[®]～1/16[®]



2022年の干支は壬寅(みずのえとら)。歳神さまをお迎えし、新年の平穩を祈る気持ちを縁起の置物に込めて飾りませんか。銅器、土人形など、富山の工芸品の縁起物をご用意いたします。

和食レストラン 富山 はま作

鯒づくし 12/1[®]～



※写真はイメージです

「富山湾の王者」ブリの季節が到来しました。日本海の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、身がしまっていると言われております。富山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。

特選ディナーコース(3日前要予約) 12,800円(税込)
 ランチコース 6,980円(税込)
 ご予約・問合せ:03-3516-3011(直通)

12/29[®]、30[®]はランチのみ営業

バーラウンジ トヤマバー

新酒入荷！新メニュー登場！ 提供中

【新酒入荷!】新酒(令和3年産新米でつくられたお酒)が続々入荷しています。この時期ならではのフレッシュな味わいをぜひお楽しみください。

【新メニュー登場!】トヤマバーはお酒だけではなくご当地ドリンクも充実!「上市ジンジャール」のお湯割りを新たにご用意しました。これを飲めばほっと一息、心も体も温まります。

12/30[®]は18:00終了(17:30 L.O.)



館内スケジュール

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

年末年始の営業時間

12月30日[®] (年内最終営業日)……………18:00閉館
 12月31日[®] (初売り)……………10:30開館 18:00閉館
 1月4日[®] (初売り)……………10:30開館 18:00閉館
 1月5日[®]……………短縮営業

※トヤマバーは19:30に、富山はま作は14:30に閉店します。
 日本橋とやま館ホームページ <https://toyamakan.jp/>

干柿の
奥深さを
知る **#01**

富山干柿の歴史

富山県南砺市の干柿作りの歴史は400年に及びます。加賀三代藩主前田利常公が当地に鷹狩に来られた折に、一老爺がお手製の干柿を差し上げたところ、賞賛されたことで干柿作りがこの土地の生業として根づきました。以来、昭和40年代まで、田んぼに組まれた柿架に数万個の柿が天日干しされる光景は福光・城端平野の晩秋の風物詩になりました。



干柿の
奥深さを
知る **#02**

富山干柿の作り方

手間暇を惜しまず作られる富山干柿。大ぶりの三社柿の皮を剥いたあと酸化防止のための燻蒸をしたあと乾燥させます。しかも乾燥と休乾を20~25日間繰り返しながら、ゆっくり水分を蒸発させ、その間に水分や甘みを全体に行き渡らせる「手もみ」の作業も入るといった複雑な行程。もちろん、良い柿を作るための土づくりや剪定など栽培方法にも工夫が重ねられています。



干柿の
奥深さを
知る **#03**

富山干柿を使った レシピ

上品な和菓子のような味わいでそのままいただいたり、「なます」に入れるのがポピュラーですが、干柿を使ったレシピも開発されています。大根とマヨネーズで和えたサラダ、干柿味噌を里芋に塗った田楽、干柿の中にチーズやハムを挟んだ天ぷらなどの料理やアイスクリームやクッキーなどスイーツにも。

進化する滋養食・
干柿の奥深さを
知る

干柿のイメージと言えば鏡餅のお飾りという方も多いかもしれませんが、でも、お飾りだけではもったいないくらい栄養満点！干すことでビタミンAが2倍になり、カロテンやカリウム、食物繊維も増えるとか。寒い冬にびつたりしたりの滋養に満ちたおやつなのです。

スタッフのおすすめ

さいころ柿Dice(ダイス)



「21世紀干柿」の新しい味わい方として商品開発されたのは、干柿をケーキ型にした「さいころ柿Dice」。薄切りにして紅茶や辛口の白ワインと合わせたり、無塩バターをミルフィーユ状に挟んだりしてお楽しみください。アイデア次第で料理にも使える人気の新食材です。

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、ビル施設点検日等を除く)

.....
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!

