

TAKE FREE  
2022.03



photo: Ken Onki

# 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



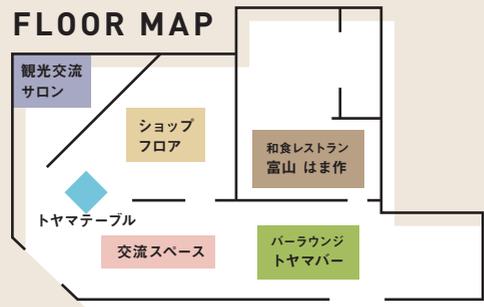
NIHONBASHI  
TOYAMA



# 3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



### 「ほたるいか海上観光」 (滑川市)

4/1(金)~5/8(日)

富山県屈指の漁獲量を誇る滑川漁港を、夜明け前に出港し、富山県ならではの定置網によるホタルイカ漁を観光船から見学します。幻想的にきらめくホタルイカの神秘的な光や漁師たちの漁の様子等、普段見ることができない貴重な体験ができます。



詳細は...  
<https://hotaruikamuseum.com/tour/guide>

## 交流スペース

## とやま県産品フェア2022

2/28(日)~3/13(日)

日本橋とやま館に初お目見えの富山県産の食材を期間限定でご用意します。地元で人気のお惣菜から海産品まで様々なジャンルの商品を販売します。



[イベント]美味しいコーヒー淹れ方教室(有料)  
セントベリーコーヒーオーナー・日本スペシャルティコーヒー協会パスタ委員会委員長 富川義之氏によるセミナーを開催。  
3月12日(土)①13:00 ②15:00 各回6名様  
参加費:1,000円(税込)\*お支払いは現金のみ。  
お申込み:日本橋とやま館ウェブサイトより

## 高岡のうまみとたくみ

3/14(日)~20(日)



高岡市では、「高岡昆布百選」として、「昆布飯」や「昆布スイーツ」など商品開発やPRに取り組んでおり、地域に根差した「昆布」の食文化の更なる普及と認知度の向上に努めています。「高岡昆布百選」の

様々な昆布や伝統工芸品(高岡銅器、高岡漆器)の食器類を展示販売するほか、19日(土)、20日(日)限定で和食レストランやトヤマバーでも昆布を使ったおつまみやスイーツを数量限定でプレゼントします。

## ショップフロア

## 滑川のホタルイカ 急凍冷凍ホタルイカブランド確立協議会 販売中

滑川産のホタルイカを、獲れたての鮮度そのままに急凍冷凍した商品です。産卵して沖に戻る成熟したメスを沿岸付近の定置網で漁獲しているため、大きくたくさんの栄養を蓄えています。刺身はもちろん、しゃぶしゃぶや天ぷら、パスタなど様々なメニューでお楽しみください。

250g 1,201円(税込)



## トヤマテーブル



## 富山湾の恵み 2/28(日)~3/27(日)

富山湾の神秘「ホタルイカ」をイメージした展示とホタルイカ関連商品をピックアップしてご紹介します。大粒でプリっとした富山湾のホタルイカの魅力にぜひ触れてみてください。

## ホタルイカナメリカワ展 3/7(日)~13(日)



春の富山湾限定で出会えるホタルイカの神秘的な青い光。富山湾の神秘「ホタルイカ」のまちとして有名な滑川市の遊び場やホタルイカの食べ方について、パネル展示で紹介いたします。

## 富山の本気。写真展 3/22(火)~4/10(日)

富山の絶景を撮影する富山在住フォトグラファーのイナガキヤスト氏の写真は、SNSで大きな反響を呼んでいます。「富山の本気。」を感じる絶景の写真展です。来場された方には絶景を撮影したポストカードを進呈。抽選で富山旅行クーポンが当たるキャンペーンも実施します。



## 富山のサイクリングコース展

3/22(火)~4/10(日)



富山県は「世界で最も美しい湾クラブ」に加盟した富山湾の美しい自然景観を体感でき、ナショナルサイクルルートに指定された「富山湾岸サイクリングコース」、富山の森・山の魅力を楽しむことができる「田園サイクリングコース」、そして2つのコースを結ぶ「湾岸・田園連絡サイクリングコース」を整備しています。それらの魅力をお届けします。

## 和食レストラン 富山はま作

## 蟹づくしランチコース 提供中

富山湾で水揚げされたベニズワイガニ「高志の紅ガニ」を存分に使用し、コース料理をご用意しております。ぜひこの機会にご賞味ください。—6,980円(税込)

\*ご利用になる三日前までの完全予約制。  
予約は富山はま作 TEL:03-3516-3011  
\*蟹の刺身はなりません。  
\*気象状況により入荷出来ない場合がございます。ご了承ください。



## バーラウンジ トヤマバー

## とやま県産品フェア2022

[おつまみ試食サービス] トヤマバーをご利用いただいた方に、焼きこんかブリを試食サービスします。また、おつまみをご注文いただいた方には、氷見ぶり甘辛煮をサービスでお付けします。(数量限定) 期日:3月6日◎



[コーヒー特別提供・試飲サービス] 3月12日(土)限定でジャパン カップ ティスターズ チャンピオンシップ2015 日本チャンピオンのヨシキ店長が淹れたコーヒーを提供します。試飲量では足りないという方は、特別価格(500円(税込))でもっとお楽しみいただけます。また、家でも楽しみたいという方はドリッパーバック等も交流スペースで販売します。ぜひお試しください。 期日:3月12日◎

## 館内スケジュール

火 1	富山の里山お宝フェア (交流スペース)	「へつばら富山」新商品販売フェア (交流スペース)	バーラウンジ トヤマバー (交流スペース)
水 2	(交流スペース)		
木 3			
金 4			
土 5			
日 6			
月 7			
火 8			
水 9			
木 10			
金 11			
土 12			
日 13			
月 14			
火 15	高岡のうまみとたくみ (交流スペース)		
水 16			
木 17			
金 18			
土 19			
日 20			
月 21			
火 22			
水 23			
木 24			
金 25			
土 26			
日 27			
月 28			
火 29			
水 30			
木 31			

今月の入荷スケジュール  
〈毎週木曜〉ご当地パン入荷!  
〈毎週金曜〉限定和菓子入荷!  
※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/>

ホタルイカは  
春を告げる  
富山湾の神秘

# #01 富山湾のホタルイカの特徴と漁法

ホタルイカは回遊性で、1年という短い期間で寿命を迎えます。富山湾には3～6月の産卵の時期にやってきます。産卵期の雌は、昼は水深200mの海底付近で生活し、夕方から夜中にかけて浮上し産卵。そのため午前2～3時頃に漁船は出港し、定置網で獲ります。富山湾のホタルイカは99%が雌と言われ、産卵直前なので体が張っていて柔らかくおいしいのが特徴です。



ホタルイカは春を告げる富山湾の神秘

## #02

### おいしい食べ方



鮮度が自慢の富山湾のホタルイカ。生姜醤油でいただく刺身はソフトな歯ざわりとほのかな甘みの特徴。ゲンだけを盛り付けた刺身は「竜宮そうめん」と呼ばれます。ほかにもポピュラーなのは丸ごと茹であげる「釜あげ」で、ワタのおいしさが格別。また、釜あげを酢みそで和え、あさつきやみょうがを添えていただいたり、新鮮なうちに醤油につけて沖漬けにしたり。アヒージョやパスタにもオススメです。

ホタルイカは春を告げる富山湾の神秘

## #03

### プロも認めた芳醇な味わい 「ホタルイカの燻製」

富山湾で獲れた大ぶりのホタルイカは釜揚げや素干しがおなじみですが、お酒と合わせる方からは燻製も好評。若いご夫婦が営む愛場商店の「濃厚な肝の味わい 富山産 ホタルイカ燻製」は全国商工会連合会が実施している「buyer's room 2021<9月の部>」で金賞を獲得。富山湾の海洋深層水に漬け込み、ナラやクミの木で燻したシンプルな燻製。濃厚な肝をたっぷり味わえるよう、柔らかく仕上げており日本酒や焼酎はもちろん、スモーキーな風味がウイスキーなどの洋酒とも好相性と評判です。



# ホタルイカは 春を告げる 富山湾の神秘

富山県内の魚屋やスーパーの店頭にはホタルイカが並ぶと、富山の人は春の訪れが近いことを感じます。富山湾のホタルイカは、桜の季節、産卵のために岸に戻ってくる春の使者」として地元で親しまれ、漁場である常願寺川右岸から魚津市の約15km、沖合約1.3kmはホタルイカの「群雄海国」として国の特別天然記念物に指定されているほど豊穡です。食卓に富山の春の味を並べてみませんか。

## 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)  
※春節のため3月31日(木)ショップフロアは17:00閉店となります。  
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。最新の情報については、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!

facebook  
@toyamakan.jp

Instagram  
@toyamakan

