

TAKE FREE
2022.05



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

富山の水が美味しいワケ

富山の水が美味しい理由はその水源と恵まれた環境にあります。まず「雪のダム」と称される北アルプス・立山連峰。この標高3,000m級の山々に積もった雪は夏でも消えない万年雪となり、やがて清らかな雪解け水となって清冽な水を供給してくれます。また、県土面積の約67%を森林が占め、降った雨は枝葉や落葉・落枝の堆積層に一旦貯蔵され、浄化されながら地中に染み込む「緑のダム」の役割を果たし、美味しい水の供給源となっているのです。



水の王国 富山の 清らかな水

水の王国 富山の #02

昭和と平成2つの名水100選に 選ばれるクオリティ

環境省が昭和60年に選定した「名水百選」と、平成20年に選定した「平成の名水百選」に富山県ではそれぞれ4ヶ所ずつ、合わせて8ヶ所の名水が選ばれており、これは熊本県と並び、全国最多。表紙の撮影をした黒部市生地の共同洗い場では、現在も市民の生活水として野菜を洗ったり、洗濯に利用されたりしています。また、夏でもキリッと冷たい湧き水はその土地に暮らす人や観光客の喉も潤しています。日本橋とやま館のショップフロアでは富山の名水が購入可能です。



「清水庵の湧水」

【表紙の紹介】黒部市生地しみずせんの湧水しよすい

「黒部川扇状地湧水群」として、環境省の「名水百選」にも選定されている「清水庵の湧水」。名付け親は「奥の細道」で知られる松尾芭蕉とも言われています。ミネラル豊富な硬水で、1年中冷たい水が湧き出しています。



水の王国 富山の #03

扇状地が育む 豊かな富山湾

ホタルイカや寒ブリなどの有数の漁場である富山湾が「天然のいけす」と呼ばれる理由は富山独特の地形に由来します。扇状地をゆっくり下った地下水は海岸線で湧水となるとともに、さらにその先の富山湾の海底からも湧き出す海底湧水として、栄養豊かな漁場を形成しているのです。日本橋とやま館内の和食レストラン「富山はま作」では富山湾直送の魚をいただくことができます。



全国トップレベルの銘水で知られる富山。立山連峰に積もる雪が豊かな森、そして扇状地を経て富山湾に流れこみ、そのミネラル豊富な水が豊かな漁場をつくっています。富山県では、日本屈指の銘水とともに生活が営まれています。

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
年中無休(年末年始、ビル施設点検日等を除く)
※5月31日(火)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!

