

TAKE FREE
2022.04

photo: Ken Ohki

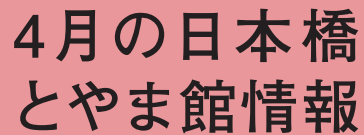
とやまごころ

ー日本橋とやま館たよりー

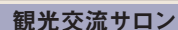
あなたの知らない富山が誇る
ヒト・モノ・コトの魅力が見つかるフリーマガジン



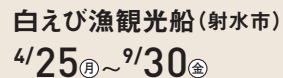
NIHONBASHI
TOYAMA



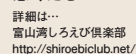
FLOOR MAP



おすすめ富山情報



新湊漁港からシロエビ漁を間近でご覧いただける「白えび漁観光船」の運航が始まります。富山湾から望む立山連峰、昇りゆく朝日、目の前で水揚げされる「富山湾の宝石 シロエビ」の透明感と輝きは唯一無二の光景です。ぜひご体感ください！



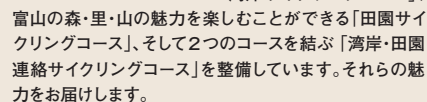
交流スペース

富山の本気。写真展

3/22(火)~4/10(日)

富山のサイクリングコース展

3/22(火)~4/10(日)



ショップフロア

富のおもちかえり 洋食屋さんのアヒージョ
「白海老ときのこ」(キトキトカンパニー)

富山湾の宝石「シロエビ」を贅沢に使った特製アヒージョ。温めてパンにのせたり、パスタと合わせて炒めたり、ピザにトッピングして焼いたり。シロエビとときのこの絶妙な風味をお試しください。_____ 1,080円(税込)



トヤマテーブル



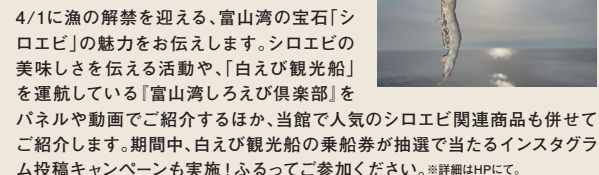
富山湾の宝石「シロエビ」

3/28(月)~5/8(日)

春本番！4/1解禁の「シロエビ」漁をご紹介します。
展示を行います。実際に漁に使われている網や
漁具など、この機会に間近でご覧ください。

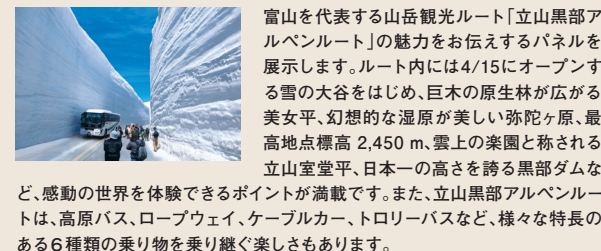
富山湾の宝石「シロエビ」フェア

4/11(月)~5/8(日)



雪の大谷パネル展 4/11^(月) ~ 5/8^(日)

4/11^① ~ 5/8^②

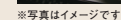


和食レストラン 富山はま作

ほたるいかづくしコース(ランチ・ディナー)

提供中

富山湾産ホタルイカの旨みが凝縮する季節を迎えます。職人がひと手間加えたホタルイカ料理の数々をコースでご提供させていただきます。是非、ご賞味ください。— 昼4,500円(税込) 夜7,700円(税込)

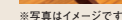


※仕入れの関係上、3日前迄の完全予約。 予約は富山はま作 TEL:03-3516-3011
 常鳥賊の小鉢、前菜盛合わせ、お椀(ディナーのみ)、刺身盛、常鳥賊玉子とじ(ディナーのみ)、常鳥賊天ぷら、ちらし寿司、甘味

バーラウンジ トヤマバー

無添加チーズ蒲鉾と白えびソースセット

4/1(金)~30(土)



シロエビフェアに合わせて、期間限定で「無添加チーズ蒲鉾とえびソース」セットがメニューに登場！えびとにんにくの香りが効いたソースを付けてお楽しみください。—— 500円(税込)

館内スケジュール

[illegible]

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/>

シロエビは日本近海に広く分布していますが、漁が成り立つほど大量に漁獲できるのは富山湾だけ。富山湾独特の海底谷「藍瓶(あいがめ)」に群泳し、体長6センチと小粒で、水揚げ直後の淡いピンク色から「富山湾の宝石」と称されています。漁期は4～11月。漁獲直後から色が変わり始めるため、以前は黒ずむ前に煮干してダシに用いられていましたが、冷凍することでカラが剥きやすくなり、その技術を用いて小さいながらもコクのある上品な甘みを楽しめるようになりました。



持続可能なシロエビ漁を発信する「富山湾しろえび倶楽部」

新湊漁協小型底曳実行組合では、富山湾にしかない恵みを守り続けていくために、全体的水揚げ量を調整しながら水揚げ金額をプールする、「プール制」を導入しています。この「持続可能な漁業」を発信しているのが「富山湾しろえび倶楽部」。その一環として、「白えび漁観光船」を運航し、目の前で水揚げされるシロエビの宝石のような美しさを体感することができます。



スタッフのおすすめ シロエビの昆布じめ

繊細なシロエビをおぼろ昆布で締めた「昆布じめ」は富山の郷土料理として親しまれています。シロエビに昆布の旨味がしみ込み、絶妙な味わいです。館内ショップフロアと和食レストランでお召し上がりいただけます。



【表紙の紹介】

今月号の表紙はシロエビのカラ剥き作業中のひとこま。作業場は明るく清潔で、皆さん淡々と作業をされているのですが、一匹のカラ剥きに1秒とかからないスピードはさすがプロの技。身をつぶさない力加減でカラをつまむと、ツルツときれいに剥けるようです。こうした真心がこもった手作業を経て、ふりっとして甘みがある美味しいシロエビが私たちの元に届きます。

日本橋とやま館

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。

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



〒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