

TAKE FREE
2022.10



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

すっきり
飲みごたえのある
地酒を探す

#01

お米から知る富山の地酒

酒づくりの重要な要素である「水」と「米」。米の中でも酒づくりに適した品種は「酒造好適米（しゅぞうこうてきまい）」と呼ばれ、富山の地酒に使用される米のうち約8割がこの酒造好適米。全国平均の約3割をはるかに上回ります。県内で使用される酒造好適米は富山県独自に品種開発した「雄山錦」や「富の香」のほか、淡麗ですっきりした味わいに仕上がる「五百万石」や酒米の王様とも称される「山田錦」も富山県産のものを多く使用しています。県内に19ある酒蔵では、それぞれが趣向を凝らした地酒を製造していますので、ひとつひとつ飲み比べながら、好みの味わいを探してみてください。



自然が育んだいい水と
米が生む、
すっきり飲みごたえのある
地酒を探す

すっきり飲みごたえの
ある地酒を探す

#02

名水から作られる地酒

立山連峰からの豊富な伏流水に恵まれる富山県。その清冽な水から生み出されるお酒はまた格別です。例えば「皇国晴（みくにのはれ）酒造」は湧水群が有名な黒部市生地に立地しており、敷地には日本の名水百選に選出されている湧水の水源が3ヶ所も。仕込み水にはすべて地下50mから湧く名水を使用しています。



【表紙の紹介】富美菊酒造にて

表紙を撮影した「富美菊酒造」は全国でも珍しい四季醸造を行う酒蔵。今回は米を炊き、ほぐし、麹菌を付着させる工程。「炊きあがった米を台に並べ、手で返ししながら温度調節をするのですが、杜氏の勘を頼りに、0.1℃単位で管理されていました。また、家族のようなチームワークで無言でも意思疎通されていたのが印象的でした。」（フォトグラファー：大木賢）



すっきり飲みごたえの
ある地酒を探す

#03

日本酒以外の 「富山のお酒」

水がいいということは日本酒以外のお酒も美味しくなる可能性は無限大。黒部川の名水と宇奈月の恵みを受けた「黒部産二条麦」を原料とし、副原料を一切使用せずに醸造するモルト100%の非熱処理で無ろ過の酵母が生きる「宇奈月ビール」。「北陸が生む美しいワイン造り」を目指し、氷見の里山で100%自社原料のみのブドウでワイン生産する「SAYS FARM」。また、イギリスのウィスキー専門誌が主催するアワードで3年連続「ジャパニーズ プレンデッド リミテッドシリーズ」12年以下部門でベストウィスキーに選出された北陸唯一のウィスキー蒸留所「三郎丸蒸留所」の「MOON GLOW Half Moon 2019」など、様々なお酒を味わえます。



美味しい日本酒の条件はいい水といい米。そして堅牢な酒蔵と製造に携わる人々。それらが揃っている富山には伝統的な日本酒から、さまざまなジャンル料理に合う新しい味わいも日々研究されています。県内にある19の個性豊かな酒蔵の地酒を味わいたいもの。さらに水や環境がよいことから、地ビールやワイン、ウィスキーの醸造も着実に根付いてきているそう。良いお酒とそれに合う料理に出会いたいものです。

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
年中無休（年末年始、ビル施設点検日等を除く）
※10月17日（月）は、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ホームページ・SNS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。

公式ホームページ



公式ホームページ更新中！
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

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