

TAKE FREE
2022.12



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



氷見漁港場外市場 ひみ番屋街(氷見市)

富山の自然の恵みを満喫できる30店舗もの専門店、飲食店が一堂に集結した「ひみ番屋街」。2023年1月15日(日)には、氷見の冬の風物詩「ひみ寒ぶり」を思う存分楽しめる「ぶり・鯛・ブリづくし」イベントが開催されます。

詳細は→<https://himi-banya.jp/>



交流スペース

※イベント最終日は
18:00終了

高岡漆器展 12/5(月)~18(日)

400年以上の歴史を誇る国の伝統的工芸品「高岡漆器」。春の季節を迎えるにあたり、匠の技によって生み出される酒器や和の小物など、極上のおもてなし空間を彩るアイテムを展示・販売いたします。



▶「高岡漆器」螺鈿ワークショップ 伝統工芸士 折橋治樹

12月10日(土)、12月11日(日) 人数:各回3名

- ① 11:00~11:30 ② 13:30~14:00
- ③ 14:30~15:00 ④ 15:30~16:00



伝統的工芸品「高岡漆器」を代表する青貝塗技法を用いてオリジナルのペーパーナイフやスプーンを制作します。※完成品の受け渡しは作業完了30分後となります。※イベントお申込み方法は日本橋とやま館ホームページから——参加費 2,200円(税込)

冬の風物詩フェア 12/5(月)~30(金)

特設コーナーにてお正月に向けたかまぼこ等の商品や、富山の冬の風物詩の品々を販売いたします。お見逃しなく！



トヤマテーブル

年末年始 ギフトフェア 12/5(月)~26(日)

日本橋とやま館のスタッフがおすすめする富山ならではのギフトをピックアップ。クリスマス、ホームパーティなど様々なシーンにおすすめのギフトアイテムをご紹介します。この機会に大切な人へ贈ってみてはいかがでしょうか。

富山のお正月 12/27(火)~1/15(日)

今年も日本橋とやま館に天神様がやってきます。富山ではお正月に天神様の掛け軸や人形を飾る習慣があります。富山ならではの正月のしつらえをご覧ください。

農商工連携・地域資源活用商品 11/21(月)~12/4(日)

とやまの逸品フェア



農林漁業者と商工業者の協力によって開発された商品や、地域資源を活用した商品販売します。県内の豊かな素材や優れた技術を活かしたおつまみや調味料、スイーツ等、生産者のこだわりと工夫が詰まった幅広い商品を是非お試しください。



迎春のしつらえ 12/19(月)~1/6(金)

今年一年の感謝の気持ちと、新しい年に思いを込めて、伝統工芸の技が光る、富山ならではの正月のしつらえで、みなさまをお迎えいたします。

とやまのお宝フェア 12/19(月)~1/6(金)

富山県内で生産されている特産品等のお宝を期間限定で販売します。お正月のご準備に最適な、今しかない旬のもの、懐かしいふるさとの逸品等、食の宝庫「とやま」から日本橋とやま館にお届けします。

ショップフロア

富山干柿 12月初旬より販売



南砺市原産の「三社柿(さんじゃがき)」で丹念に作られた富山干柿を販売いたします。適度な歯ごたえと、深みのある天然の甘さが特長で、お歳暮やお年始などの贈答品としても人気です。高級な和菓子のように上質な甘みが魅力の「富山干柿」をぜひご賞味ください。——2L×9個入 3,240円(税込)

和食レストラン 富山はま作

鯛づくしコース 12月上旬予定



「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されています。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。

申し込み方法:富山はま作 03-3516-3011 ※ご利用の3日前までの完全予約制
コース料金については、お電話にてお問い合わせください。

パーラウンジ トヤマバー



新酒フェア 12月中旬から

しぼりたての新酒の時期がやって来ました！今年の秋に収穫した新米から造る出来たての新酒は、フレッシュな味わいとピリリとした口当たりが楽しめます。個性あふれる蔵で造る新酒をぜひご堪能下さい。

館内スケジュール

木 1	逸品フェア (交流スペース) とやまの	和食レストラン 富山はま作 鯛づくしコース	トヤマテーブル 年末年始 ギフトフェア	パーラウンジ トヤマバー 新酒フェア
金 2				
土 3				
日 4				
月 5	高岡漆器展 (交流スペース)	冬 の 風 物 詩 フ ェ ア (交流スペース)	富山のお正月 (トヤマテーブル)	休館日
火 6				
水 7				
木 8				
金 9				
土 10				
日 11				
月 12				
火 13				
水 14				
木 15				
金 16				
土 17				
日 18				
月 19	とやまのお宝フェア (交流スペース)	迎春のしつらえ (交流スペース)	富山干柿	休館日
火 20				
水 21				
木 22				
金 23				
土 24				
日 25				
月 26				
火 27				
水 28				
木 29				
金 30				
土 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。

年末年始の営業時間

12月29日(土).....19:30閉館®
12月30日(日).....18:00閉館®
12月31日(月)~1月3日(水).....休館日®
1月4日(木).....10:30開館 18:00閉館®
※ 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/>

日本海の自然に
鍛えられた
味覚「寒ぶり」

#01

富山の風物詩

「鰯起こし」



日本海側の限られた地域でのみ使われる「鰯起こし」という言葉。この言葉の由来は冬の雷のことで、日本海側では夏よりも冬に雷が多発します。冷たい北西の季節風は大陸にあるシベリア高気圧から日本に向かって吹き、もともとは乾燥した季節風が日本海を通る際、海から水蒸気が提供され湿った空気となり、積乱雲を発生させ雷と大雪をもたらします。冬の雷が鳴る頃、日本海を回遊するぶりが獲れ始めることからこう呼ばれているそう。ぶりがこの季節から美味しくなるのは荒天に耐え、脂が乗り、身も引き締まっているからなのです。

日本海の自然に
鍛えられた味覚「寒ぶり」

#02

民俗行事「鰯分け神事」

毎年元旦の朝に射水市の加茂神社で行われる、全国的にも珍しい民俗行事「鰯分け神事」。加茂神社は平安時代の治暦2年(1066年)創建で、その周辺は京都の下鴨神社の領地だったそう。京都に塩ぶりを奉納していた頃からの名残の行事。宮司の祝詞とともに塩ぶりのヒレを立て、高々と持ち上げて奉納した氏子地区名を読み上げます。神と同じものを食べることで1年の無病息災を祈ります。



日本海の自然に
鍛えられた味覚「寒ぶり」

#03

寒ぶり文化と郷土料理

脂が乗り引き締まった寒ぶりは刺身はもちろん、ぶりしゃぶなど食べ方もさまざま。しかも捨てるところがほとんどない魚であることから、ぶりのアラと大根をじっくり煮込んだ「ぶり大根」は寒い季節に体を温めてくれる料理の代表格と言えるでしょう。庶民的な料理ですが、成長することに名前を変え、出世魚と呼ばれるぶりの縁起の良さも相まって、正月などおめでたい席に並ぶことも。



【表紙の紹介】かねまつ食堂にて

塩をして網で焼いただけのシンプルなぶりカマの塩焼きは魚好きでなくとも、冬の滋養たっぷりなご馳走です。「香ばしい匂いでお腹が鳴りっぱなしでした。脂の乗ったぶりはそれだけで存在感があり、冬の食卓の主役にピッタリですね。(カメラン:大木賢)」



日本海の自然に
鍛えられた
味覚「寒ぶり」

師走の空に雷が鳴り響くと活気づく「ぶり漁」。12月から1月にかけて北海道から南下し、能登半島に遮られるように、富山湾に入り込んできたぶりが最も美味しい季節を迎えます。富山の風物詩「鰯起こし」や「鰯分け神事」、冬の味覚「ぶり大根」、その起源は富山の自然と強く結びついています。

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)
※12月31日(土)は、休館いたします。
※年末年始の営業は中面をご覧ください。
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。

〒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3分
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
「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

