



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2023.04

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

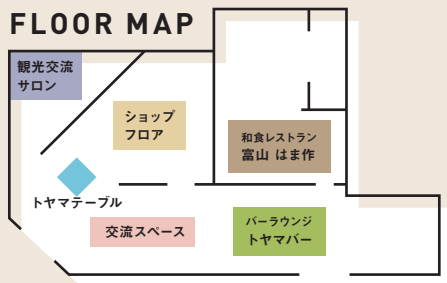

NIHONBASHI
TOYAMA



4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



トヤマテーブル

富山湾の恵み(シロエビ)

3/27^月~4/23^日

富山湾の春の恵み第二弾は、富山湾の宝石と呼ばれる「シロエビ」です。シロエビは淡いピンク色で透き通っているのが特徴。日本でシロエビ漁が行われているのは富山湾だけ！トヤマテーブルでは実際に漁で使う網を展示して、シロエビ漁の様子をご紹介します。

※富山では、毎年4月1日にシロエビ漁が解禁されます。



バーラウンジ トヤマバー

かまぼこの食べ比べ 提供中



富山名産のかまぼこ。赤巻、昆布巻に加え、白えびをかまぼこの上に一匹まるごとのせて焼いたかまぼこの3種を食べ比べ。それぞれの味の違いをお楽しみください。—— 500円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

高岡漆器~桜のしつらえ~

3/30^木~4/16^日

匠の技によって生み出される伝統的工芸品「高岡漆器」。天野漆器『螺鈿グラス』や柴田漆器店『銘々皿』など、桜の季節にぴったりの商品を多数ご用意し、癒やしの空間を彩ります。



富山マラソン

魅力発信

ミニEXPO

4/17^月~28^金

「世界で最も美しい湾クラブ」に加盟している富山湾や、3000m級の山々が連なる立山連峰、さらには日本三大仏の一つに数えられる高岡大仏など、富山の自然・歴史・文化を存分に体感できる富山マラソン。今年は11/5(日)に開催します。4/15(土)より始まるマラソン一般枠のエントリーに合わせ、富山マラソンの魅力をご紹介します。



ショップフロア

昆布〆天然白海老 提供中



繊細なシロエビをおぼろ昆布で締めた「昆布〆天然白海老」は、昆布のうまみとほんのり塩味がしみこみ、甘いシロエビを更に甘く美味しくお召し上がりいただけます。富山の地酒とともにぜひご賞味ください。

—— 冷凍 70g 3,215円(税込)

※最新の入荷カレンダーはSNSをご覧ください。裏面にSNSのQRコードがございます。

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

雄大な大自然を満喫「雪の大谷」

4/29^土～5/7^日



立山黒部アルペンルートは標高3,000m級の峰々が連なる北アルプスを貫く世界有数の山岳観光ルートです。総延長37.2km、最大高低差は1,975m。今年は4月15日か

ら始まる「雪の大谷」は高さ15m以上の雪の壁が圧巻です。雄大で幻想的な風景を切り取ったパネルと共に、アルペンルートの魅力をお伝えします。

イナガキヤスト氏の

写真で巡る

今、行きたい富山

4/17^月～5/7^日

イナガキヤスト氏が撮影する「富山の本気。」を感じる写真を通して、今、行きたい富山の絶景スポットをご紹介します。



©イナガキヤスト

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



富山湾の神秘といわれる「ホタルイカ」を料理長自慢のコース料理でご提供させて頂きます。春の富山湾の味覚をお楽しみください。

蜆烏賊の小鉢、前菜盛合わせ、お椀(ディナーのみ)、刺身盛、蜆烏賊玉子とじ(ディナーのみ)、蜆烏賊天ぷら、ちらし寿司、甘味
—昼:4,980円(税込) 夜:8,980円(税込)

※仕入れの関係上、3日前迄の完全予約。※ご予約は、お電話にて富山はま作まで(03-3516-3011)

館内スケジュール

土 1				
日 2				
月 3				
火 4				
水 5				
木 6				
金 7				
土 8				
日 9				
月 10				
火 11				
水 12				
木 13				
金 14				
土 15				
日 16				
月 17				
火 18				
水 19				
木 20				
金 21				
土 22				
日 23				
月 24				
火 25				
水 26				
木 27				
金 28				
土 29				
日 30				

〈交流スペース〉高岡漆器・桜のしつらえ

〈和食レストラン 富山はま作〉ほたるいかづくしコース

〈トヤマテール 富山湾の恵み シロエビ

〈トヤマバー〉かまぼこの食べ比べ

〈交流スペース〉富山マラソン魅力発信ミニEXPO

〈交流スペース〉イナガキヤスト氏の写真で巡る今、行きたい富山

観光交流サロン

お気軽に
お立ち寄りください

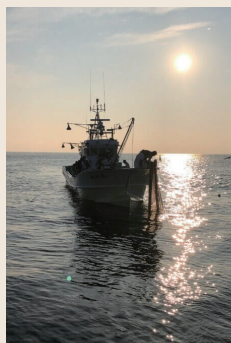
伝統工芸をしつらえた上質な空間で、コンシェルジュが富山県の観光情報等をご案内いたします。



Created by Japan National Tourism Organization (JNTO)

深海で育まれた富山湾の宝石

4月から11月に漁獲されるシロエビは富山湾の藍瓶と呼ばれる海底付近に生息しています。専業で漁獲されるのは富山湾だけという希少性から、平成8年には「富山のさかな」に認定されるとともに、「富山湾の宝石」として商標登録されるなど、県を代表する水産物です。



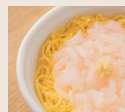
シーズンを迎える 富山湾の宝石・シロエビ #02

富山湾が「天然の生簀」と 呼ばれるワケ

水深1,000メートルの特異な海底谷を持つ富山湾。対馬海流（暖流）が北に向かって流れており、その一部が能登半島に沿って入ってきます。その暖流の下には日本海固有水（深層水）と呼ばれる水温2℃以下で、栄養豊富な海水があります。シロエビや寒ブリなど約500種類もの魚種に恵まれ「天然の生簀」と呼ばれるワケは、この2段の暖流と深層水にあるのです。

【表紙の紹介】白えび亭にて

富山駅内で本物のシロエビをいただける「白えび亭」で撮影したカメラマンの太木さんいわく「体長6～7cm、重さ1.6～1.7gの小さなえびですが、一尾ずつ丁寧に殻をむいているというから驚きです」。この手間こそ、甘みや食感の秘密！ 撮影協力：白えび亭 撮影：太木賢



4月の風とともに
シーズンを迎える
富山湾の宝石・シロエビ

4月1日に解禁となるシロエビ漁。他のえびにはない濃厚な甘みで、初めてお刺身を食べると幸せな気持ちになるほどです。香ばしい唐揚げはもちろん、すり身にしたすまし汁など和食はもとより、フレンチやイタリアンにも。

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)

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等でご確認願います。

〒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

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

LINE
@673mtbfq



facebook
@toyamakan.jp



Instagram
@toyamakan

