



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2023.05

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



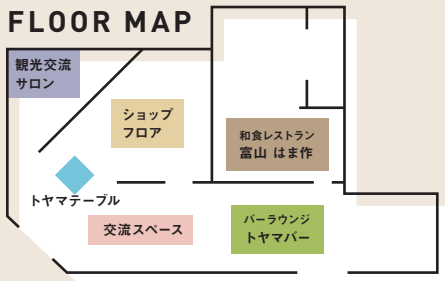
NIHONBASHI
TOYAMA



5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

水の王国 富山

4/24^(月)~5/28^(日)

環境省が選定する「名水百選」・「平成の名水百選」では、全国最多の8か所が選ばれています。富山に名水がたくさんあるワケと美味しい水をご紹介します。富山の豊かな自然が作り出すミネラルたっぷりの名水を感じてください。



バーラウンジ トヤマバー

夏酒入荷します！ 提供中



徐々に日差しが強くなり、汗ばむ日々が増えはじめ、夏酒がおいしい季節となりました。フレッシュな味わいを楽しめる生酒や、微炭酸で爽やかなのどごしのにごり酒など、富山の蔵元の様々な夏酒を入荷してお待ちしております。

徐々に日差しが強くなり、汗ばむ日々が増えはじめ、夏酒がおいしい季節となりました。フレッシュな味わいを楽しめる生酒や、微炭酸で爽やかなのどごしのにごり酒など、富山の蔵元の様々な夏酒を入荷してお待ちしております。

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

高岡銅器 至高の逸品展

5/8^(月)~28^(日)

加賀藩二代目藩主、前田利長が高岡城に入城して以来、400年以上にわたり受け継がれる伝統的工芸品「高岡銅器」。その緻密な模様や手作りの良さが一目で伝わる逸品を一堂に集め展示・販売いたします。



とやまのお宝フェア

5/15^(月)~28^(日)

富山県内で生産されている特産品等（「お宝」）を特別販売します。今しかない旬の食材、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。この機会にぜひ富山のお宝を発見してみてください！

ショップフロア

鮎うるか 提供中

うるかは、鮎を塩漬けにし、ペースト状にしたものにみりん、調味料を加えた塩辛です。鮎の身、内臓、骨をすべて使った「黒うるか」、鮎の白子と卵のみを使用した「子うるか」、鮎の内臓のみを使用した「わたうるか」。庄川河畔の旅館「川金」（砺波市）のうるかを販売しています。お酒やご飯のお供に、ぜひご賞味ください。——「鮎の黒うるか」75g ¥875円（税込）ほか



※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

立山黒部アルペンルート「雪の大谷」

4/29(土)祝～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。4月15日に全線

開通した、「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 絶景写真で巡る 今、行きたい富山

4/17(月)～5/7(日)

イナガキヤストさんが撮影する「富山の本気。」を感じる絶景の写真を通して、今、行きたい富山の観光スポットやこれまで気づかなかったイナガキヤストさん目線の魅力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) 5月末日まで提供



5月までが旬の「富山湾の神秘」と言われるホタルイカを、料理長による富山ならではの特別コースでご提供させていただきます。富山湾の春の味覚をお楽しみください。

蜆島賊の小鉢、前菜盛合わせ、お椀(ディナーのみ)、刺身盛、蜆島賊玉子とじ(ディナーのみ)、蜆島賊天ぷら、ちらし寿司、甘味

—昼:4,580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

月 1	(交流スペース)「雪の大谷」	(交流スペース)	(交流スペース)	(交流スペース)	(交流スペース)
火 2					
水 3					
木 4					
金 5					
土 6					
日 7					
月 8					
火 9					
水 10					
木 11					
金 12					
土 13					
日 14					
月 15	(交流スペース)	(交流スペース)	(トヤマテール) 水の王国 富山	(和食レストラン) 富山はま作	(トヤマバー) 夏酒入荷します！
火 16					
水 17					
木 18					
金 19					
土 20					
日 21					
月 22					
火 23					
水 24					
木 25					
金 26					
土 27					
日 28					
月 29				休館日	
火 30					
水 31					

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。



観光案内所

若い後継者が活躍する

越中和紙

越中和紙は五箇山、八尾、蛭谷の三産地で作られている和紙です。伝統和紙はもとより、工芸和紙や和紙加工品など新しい作品づくりに積極的に取り組み、全国でも若い後継者が活躍。耐久性に優れ、モダンなアレンジを加えた製品は国内外から注目されています。



現代に
受け継がれる
越中和紙の魅力

空を泳ぐ鯉のぼりに初夏を感じる季節。現在はナイロン製のものが一般的ですが、江戸時代には和紙のものがほとんど。最近ではレトロ口ブームの高まりから、再び室内に飾れる和紙の鯉のぼりが人気となっています。時代とともに和紙の魅力もアップデートされています。



現代に受け継がれる #02 越中和紙の魅力

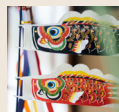
「桂樹舎」が果たした 伝統美の再発見

昭和初期、近代化により手漉き和紙存続が危機を迎えた頃。八尾和紙の「桂樹舎」の創設者、吉田桂介が柳宗悦らによる「民藝運動」に出会い、八尾和紙の伝統美を再発見することに。八尾和紙の素朴かつモダンな伝統工芸品が現代の暮らしに息づくきっかけになりました。

【表紙の紹介】桂樹舎にて

桂樹舎の鯉のぼりを撮影したカメラマンの太木さん曰く、「布の鯉のぼりと違って風になびくことはないのですが、桂樹舎さんの特徴である、しわのある和紙が“揺らぎ”を演出しているように感じました。色彩といい、質感といい、温かみがあるのも和紙ならではのですね。」

撮影協力:桂樹舎 撮影:太木賢



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29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

