

香りでリフレッシュ



Taroma ハンド&ネイルクリーム 30g

ゆず ¥1,320(税込) / ラベンダー ¥1,540(税込)

Yuzu ゆず

実る、天然ゆずの香り。爪先まで覆うしっとり感。

雪国育ちのユズ果皮油(香料)配合。ゆず本来の香りを最大限に活かし、皮膚の柔軟性を保ち、繊細な指先をよりしなやかに守ります。



Lavender ラベンダー

広がる、天然ラベンダーの香り。摘みたての透明感を指先まで。

立山の麓で育てられたラベンダーから抽出された天然エッセンシャルオイル(ラベンダー油(香料))配合。優しい香りが塗るたびに、ふわりと香ります。



泡がもっちりもち

大場養蜂園 はちみつ石けん 100g ¥2,178(税込)



天然はちみつを限界ギリギリまで練りこみました。

大場養蜂園のはちみつ石けんの泡は、30分逆さまで放置しても、ほとんど変化せずもっちりとしています。しっかりとしたきめ細かい泡立ち。日本橋とやま館スタッフも愛用中。本当に泡がすごいんです。

夏の疲れを睡眠で回復



ナガエプリュス Triplet(トリプレット) ¥3,960(税込)

睡眠の質を低下させると言われている眼の疲れは、現代人の慢性的な悩み。Tripletは眼精疲労に影響する、頭皮・目の周り・首の裏側のコリをほぐし、疲れをとることに焦点を当てたマルチボディケアツールです。耐食性の高い種類のアルミ製で、オイルを使ったり、お風呂でバスタブにつかりながらご使用できます。

サイズ：W72 × D60 × H28mm / 重量：90g / 素材：アルミ / 表面加工：磨き



月	火	水	木	金	土	日
				1 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶)	2	3
4	5	6 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン	7 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 大辛ロカレーパン	8 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人	9 おがや ぎんなん餅	10
11	12	13 藤吉 水だんご	14 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ	15 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他)	16	17
18	19	20 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン	21 富山製パン ベストブレッド カステラサンド ようかんパン	22 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら	23 志乃原 江出の月	24
25	26	27 藤吉 水だんご	28 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 大辛ロカレーパン	29 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶)	30	

毎週木曜日



とやまアルペン乳業  
牛乳・カウヒー

毎週金曜日



不破福寿堂  
鹿の子餅(6個入り)

毎週土曜日



セイアグリー  
健康卵(6個入り)

第2、第4土曜日



小原 宮農センター  
納豆(大粒・小粒)

日本橋とやま館の最新情報発信中！  
日本橋とやま館のLINE公式アカウントが開設しました！  
ぜひ、お友達登録をよろしくお願いいたします。





 <p>月</p> <p>¥1,801</p>	<p>高田屋(富山市) 鱈の寿し一重</p> <p>ジューシーさを感じる鱈、ふんわりもちもちとした米の旨みが特徴。酸味は強くなく甘味と旨みのバランスが良い、まろやかあっさりの鱈寿し。</p>	 <p>月</p> <p>¥1,801</p>	<p>なかの屋(富山市) ますの寿し一重</p> <p>脂ののった鱈、こだわりのシャリ、鱈を包む笹。それぞれの瑞々しさを存分に活かし、まさに「とろける」といった食感を実現。秘伝の製法でやさしい甘み。</p>
 <p>火</p> <p>¥2,001</p>	<p>川上鱈寿し店(富山市) 鱈寿し一段</p> <p>鱈は肉厚にスライス。特製の甘酢に漬け込み酸味を利かせた、ジューシー感たっぷりの半レア。やや強めの押しで旨みを凝縮させ、それでいてやわらかな食感。</p>	 <p>火</p> <p>¥2,201</p>	<p>丸龍庵(射水市) ます一重桶</p> <p>ほどよい脂ののった鱈に、ほんのりと甘いすし飯。緑が濃く香りのよい笹。ひとつひとつ、ふんわり加減の手押しで仕上げた鱈寿し。</p>
 <p>水</p> <p>¥2,001</p>	<p>青山総本舗(富山市) 鱈寿し一段</p> <p>富山県産コシヒカリを羅臼昆布のだして炊き上げ、千鳥酢を合わせた酢飯。しっとりとした食感と、ほのかに漂う甘さが特徴的。</p>	 <p>水</p> <p>¥1,801</p>	<p>高芳(富山市) 鱈の寿し一重</p> <p>厳選された富山米とサクラマスが醸し出すまろやかな味。酸味は強くありません。さっぱりとした後味の中に上品な風味を感じる飽きのこない鱈の寿し。</p>
 <p>木</p> <p>¥2,301</p>	<p>吉田屋鱈寿し本舗(富山市) 昆布鱈寿し</p> <p>酢飯の下にはおぼろ昆布、鱈の身の上にはバッテラ昆布を丁寧敷き詰め、鱈の旨みをよりマイルドにした逸品。</p>	 <p>木</p> <p>¥1,801</p>	<p>今井商店(富山市) ますのすし一重</p> <p>やや半生の鱈の風味が、甘く弾力のある富山のコシヒカリと合わせ、やわらかな優しい、しっとりとした食感と風味を醸しだし、さっぱりとした酸味と上品な旨み。</p>
 <p>金</p> <p>¥2,601</p>	<p>関野屋(富山市) 特選本鱈船上活メ</p> <p>船上で活メにされた厳選天然サクラマスを厚く切り贅沢に使用した特別な鱈乃寿し。活メにより極限まで旨みを含んだ身は最上級の美味しさです。</p>	 <p>金</p> <p>¥2,001</p>	<p>竹勘(富山市) ます寿し一段</p> <p>富山県産のお米を独自の釜炊きで炊き上げた自慢のシャリとますの身、本来の旨みを引き立たせたオリジナル酢を使用。まろやかで奥深い味。</p>
 <p>土</p> <p>¥2,601</p>	<p>平ら寿し本舗(砺波市) 無添加特選厚切</p> <p>特に厳選した鮮やかな紅色の鱈を贅沢な肉厚にしあげ、(通常の2倍の厚切鱈)オリジナルの無添加酢を使用した無添加ますの寿し「厚切特選」一重。角型。</p>	 <p>土</p> <p>¥2,001</p>	<p>千歳(富山市) ますのすし一重</p> <p>厳選した脂ののった鱈と富山県産米を使用甘味、塩加減、酢の具合が絶妙なバランス。伝統の製法でひとつひとつ手作りした逸品。</p>
 <p>土</p> <p>¥3,001</p>	<p>平ら寿し本舗(砺波市) 切れてるますの寿し</p> <p>角型の無添加ますの寿しを10切入りの「切れてるますの寿し」として食べやすくなりました。味も少しだけ手を加え上品に。</p>	 <p>土</p> <p>¥2,401</p>	<p>味の笹義(富山市) 特撰ますの寿し</p> <p>ますの腹身を贅沢に厚切に使用したこだわりの逸品。熟練された職人たちがひとつひとつ心をこめて手作りしています。</p>
 <p>日</p> <p>¥2,701</p>	<p>寿し工房大辻(立山町) 幻のます寿し</p> <p>良質のますを通常の約2倍の量を使用。表面だけでなく、側面や裏面まで、ますが入っています。脂ののった肉厚のますを秘伝の酢でとろける旨さに。</p>	 <p>日</p> <p>¥2,001</p>	<p>元祖せきの屋(富山市) ます寿し一重</p> <p>明治11年創業以来、かたくなに守り通している手作りの秘法。あっさりとした中にしっかり主張する厳選された鱈とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。</p>