

越中八尾 おわら風の盆フェア 7月31日(月)~8月20日(日)

東京で買えるなんて！

おわら玉天本舗「玉天」 ¥1,400

玉天だけをつくっている玉天ひとすじのお店。
風の盆本番は午前中で売り切れ！
地元八尾では圧倒的な人気。

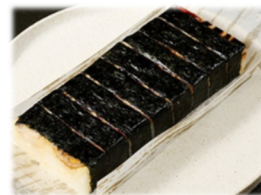
7/30、8/5.11.19 入荷予定



かかせないご馳走

和食亭こもり「焼鯖寿し」 ¥1,500

八尾で愛されている、
おわら風の盆にかかせないごちそう。
美味しく焼くための秘伝のタレは何回も試行錯誤しながら
できたもの。その秘伝のタレにくぐらせ熟練の技でじっくり
焼き上げることで、余分な油を落とし、皮はこんがり、身はふっくら。
鯖の香ばしい風味を是非ご堪能下さい。美味しいです!!!!



8/5.11.19 入荷予定

かわいいお菓子

小蔵亀寿堂「まゆ」2個セット ¥260

桑葉のパウダーを白あんに混ぜて
ホワイトチョコレートでコーティング。
ほおばると、あんに桑葉の香がほのかに
漂い爽やかさを付けくわえているよう。



一枚一枚手焼き

花島おわら堂「おわらせんべい」

2枚入 ¥220 / 7枚入箱 ¥850

おわらの歌詞が焼印されています。
一枚一枚手焼き。胡麻の香りのする素朴な逸品。



八尾にオープンしたブルーベリー観光農園

ベリー・ベリー・ヤミー

ブルーベリー(生果)110g ¥702

8/5.19 入荷予定

ブルーベリージャム 150g ¥933

フィナンシェ ¥258

パウンドケーキ ¥353



フェア
初登場！

100%天然・非加熱

八尾の
生はちみつ

春、アカシア、水無月、初夏、
ブルーベリー、れんげ

保内「生はちみつ」65g ¥600~

八尾の建設会社「保内」さんが地元の里山で
養蜂を始めました。

間違いなく美味しい！

越中八尾麦酒「おわら浪漫」 各¥500

八尾の地ビール。お値段はちょっと高いですが
間違いなく美味しいと評判！
ピルスナー レッドエール スタウト

毎年フェアでは大人気！

北山製麺「奥様ラーメン」 ¥138

乾麺なのに生麺みたい。急なお客様でも安心！
奥様ラクする奥様ラーメン。今年もどうぞ！

北山製麺「そばそうめん」 ¥378

そば？素麺？ のどごしさっぱり夏にピッタリ。



おわら風の盆カレンダー(8月中旬入荷予定)、おわらの手ぬぐい、うちわなども入荷します。

富山の逸品が日本橋とやま館には、でかいとあります。※でかいと=たくさん(富山弁)

2023年

営業時間 10:30~19:30

8月 日本橋とやま館 入荷カレンダー

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F

ショッピングフロア TEL: 03-3516-3020

月	火	水	木	金	土	日
	1	2 藤吉 水だんご 	3 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	4 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	5 ◇玉天 ◇焼鯖寿し ◇ブルーベリー   七越 冷しぜんざい	6
7	8	9 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	10 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 	11 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 ◇玉天 ◇焼鯖寿し  	12 おがや ぎなん餅   リブラン生富也萬	13
14	15	16 藤吉 水だんご 	17 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 	18 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	19 ◇玉天 ◇焼鯖寿し ◇ブルーベリー   七越 冷しぜんざい	20
21	22	23 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	24 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	25 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら  	26 志乃原 江出の月   リブラン生富也萬	27
28	29	30 藤吉 水だんご 	31 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 	1	2	3

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 営農センター
納豆(大粒・小粒)

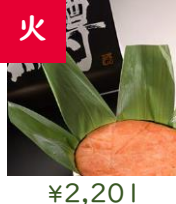
日本橋とやま館の最新情報発信中！
日本橋とやま館のLINE公式アカウントが開設しました！
ぜひ、お友達登録をよろしくお願いします。





月  **高田屋(富山市) 鱒の寿し一重**
 ジューシーさを感じる鱒、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鱒寿し。
 ¥1,801


月  **なかの屋(富山市) ますの寿し一重**
 脂ののった鱒、こだわりのシャリ、鱒を包む笹。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。
 ¥1,801


火  **川上鱒寿し店(富山市) 鱒寿し一段**
 鱒は肉厚にスライス。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。
 ¥2,001


火  **丸龍庵(射水市) ます一重桶**
 ほどよい脂ののった鱒に、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鱒寿し。
 ¥2,201


水  **青山総本舗(富山市) 鱒寿し一段**
 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。
 ¥2,001


水  **高芳(富山市) 鱒の寿し一重**
 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鱒の寿し。
 ¥1,801


木  **吉田屋鱒寿し本舗(富山市) 昆布鱒寿し**
 酢飯の下にはおぼろ昆布、鱒の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰め、鱒の旨みをよりマイルドにした逸品。
 ¥2,301


木  **今井商店(富山市) ますのすし一重**
 やや半生の鱒の風味が、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。
 ¥1,801


金  **関野屋(富山市) 特選本鱒船上活メ**
 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鱒乃寿し。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。
 ¥2,601


金  **竹勘(富山市) ます寿し一段**
 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。
 ¥2,001


土  **平ら寿し本舗(砺波市) 無添加特選厚切**
 特に厳選した鮮やかな紅色の鱒を贅沢な肉厚にしあげ、(通常の2倍の厚切鱒)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。
 ¥2,601

土  **千歳(富山市) ますのすし一重**
 厳選した脂ののった鱒と富山県産米を使用甘味、塩加減、酢のメ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。
 ¥2,001

土  **平ら寿し本舗(砺波市) 切れてるますの寿し**
 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」として食べやすくしました。味も少しだけ手を加え上品に。
 ¥3,001

土  **味の笹義(富山市) 特撰ますの寿し**
 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。
 ¥2,401

日  **寿し工房大辻(立山町) 幻のます寿し**
 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。
 ¥2,701

日  **元祖せきの屋(富山市) ます寿し一重**
 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鱒とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。
 ¥2,001