



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2023.10

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



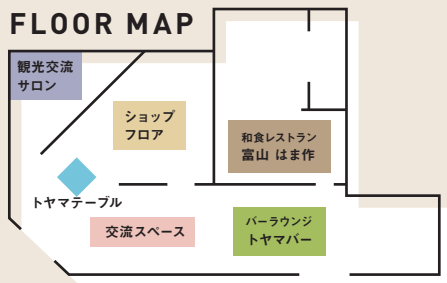
NIHONBASHI
TOYAMA



10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

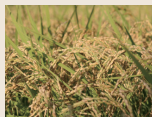


トヤマテーブル

富山のお米フェア

10/2^月～11/5^日

立山連峰からの清らかな水が育
てる富山のお米。手間暇かけてつ
くられたおいしい富山のお米が今年も日本橋とやま館
に届きます！「富富富」「てんたかく」や「こしひかり」な
ど富山でも人気のお米をぜひ味わってください。



バーラウンジ トヤマバー



富山のひやおろし

提供中

秋限定の「ひやおろし」は、じっくり熟
成させることで奥深い味わいへと酒
質が向上します。春先に一度加熱処
理した後、貯蔵し、熟成を深めた「生
詰め」のひやおろしが県内の酒蔵から
続々と入荷しています。生の味わいを
ぜひご堪能ください。—— 700円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

『富富富』新米フェア 10/2^月～15^日

富山のめぐみの結晶「富富富」の魅力について深く知る
ことができるパネル展示や「富富富」新米等の販売を行
います。10/7(土)には、日本テレビZIP!のコーナー「旅す
るエブロン」に出演中の2023年度「富富富」ナビゲー
ター 俳優 池田航さん(富山県出身)をゲストに招き、トー
クショーや当日購入者限定の写真撮影会を開催いたし
ます。(詳細は日本橋とやま館ホームページをご覧ください。)



ショップフロア

新米『富富富』

富山県が15年の歳月をかけて開発
した、「富山の水」「富山の大地」「富
山の魅力」が詰まった富山つくしの
お米「富富富(ふふふ)」。あっさりとし
た味、しっかりとした粒感が特徴
のお米です。冷めても美味しく、ど
んな料理にもあう「富富富」の新米
をぜひ味わってください。



※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

楽縁市 10/17(火)~11/5(日)



富山県を代表する伝統工芸「高岡銅器」。伝統を重んじながらも現代のライフスタイルに合わせた作品作りにもチャレンジしています。“出会い”と“ご縁”で多くの人が集う場となるようお願い、「楽縁市」と名づけて開催いたします。干支、縁起物、仏具、茶道具、テーブルウェア等、400年受け継がれてきた伝統と技による高岡銅器の魅力をご紹介します。

▶ ワークショップ KANAYA 錫の酒器製作体験

11/3(金)~5(日) 定員:各回2名 料金: 4,000円(税込)
※イベント詳細とお申込みは、日本橋とやま館ホームページから



ワークショップ開催時間(各日)

- | | |
|---------------|---------------|
| ① 11:00~11:30 | ② 11:30~12:00 |
| ③ 13:00~13:30 | ④ 13:30~14:00 |
| ⑤ 14:00~14:30 | ⑥ 14:30~15:00 |
| ⑦ 15:00~15:30 | ⑧ 15:30~16:00 |
| ⑨ 16:00~16:30 | ⑩ 16:30~17:00 |

錫板を木槌で叩いて、本格的な自分だけの盃を制作します。
専門のスタッフが制作のサポートをいたします。

和食レストラン 富山はま作

ほほえむ旨味

『富富富』

10/1(日)~31(火)

ふっくらと艶やかな香り立つ味わいを、「富山はま作」のお料理と共にご堪能ください。

会期中の白米は、新米「富富富」をご提供。



館内スケジュール

日 1			
月 2			
火 3			
水 4			
木 5			
金 6			
土 7			
日 8			
月 9			
火 10			
水 11			
木 12			
金 13			
土 14			
日 15			
月 16		休館日	
火 17			
水 18			
木 19			
金 20			
土 21			
日 22			
月 23			
火 24			
水 25			
木 26			
金 27			
土 28			
日 29			
月 30			
火 31			

（和食レストラン）富山はま作
（トヤマテーブル）富山のお米フェア
（ヤマバー）富山のひやおろし
（交流スペース）『富富富』新米フェア

（交流スペース）楽縁市

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。



米づくりに適した

富山の気候と地形

日本海に面した富山県は立山連峰をはじめとする山々に三方を囲まれ、それらの山から流れる数多くの河川が扇状地を作り、富山平野や砺波平野などを作り上げました。北アルプスの雪解け水が流れ込む肥沃な平野、夏場の高温多湿な気候などが稲作に適した条件をかなえています。



自然との
共生の形を残す、
散居村

天然の生簀と呼ばれる富山湾で育まれる水産物と並び、米の生産量・品質でも高い評価を得る富山県。立山連峰からの豊かで綺麗な水と養分をたっぷり蓄えた肥沃な大地、そして米づくりの適した気候風土から富山米は育まれています。



自然との共生の
形を残す、散居村

#02

懐かしい景観を残す散居村の成り立ち

砺波平野にはおよそ220キロ平方メートルの広さに、屋敷林に囲まれた約7,000戸の農家が点在する散居村が広がっています。散居村の成り立ちはそれぞれの農家が自分の土地の周りを開拓してきたことに由来します。屋敷林は季節風や吹雪、夏の日差しから暮らしを守り、落ち葉や枝木は燃料として利用するなど、自然との共生を大切にしながら美味しいお米をつくってきたのです。

〔表紙の紹介〕

玄関が東を向いていることから「アズマダチ」と呼ばれる建築で、家屋の西側に植えられた屋敷林が、冬に西から吹く強い風から家を守ってくれています。家ひとつとっても、この地域の風土と歴史を感じることができます。

撮影協力：散居村 入道家住宅 撮影：大木賢



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)
※10月16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
@673mtbq



facebook
@toyamakan.jp



Instagram
@toyamakan

