

富山の 地醤油 入荷しました!

新湊 (現射水市)



大正 10 年創業。港町新湊 (現射水市) で、創業以来多くの人に親しまれている甘口の醤油です。新湊の中央に位置し、昔から新鮮な魚に合う醤油づくりにこだわっています。お客さまからのリクエストが多かった中六の甘口醤油。濃厚で贅沢な甘みを持ちながらキレのある味わいは素材の旨みを際立たせます。刺身、漬物、冷奴。何にかけても美味しくいただけます。伝統の技が醸し出すこだわりの味を是非ご賞味下さい。



中六醸造元 甘口醤油 500ml ¥382 (税込)

魚津

魚津の漁師さん達に愛用されている甘口醤油です。口当たりがよく、すっきりとした甘味で、魚料理と相性抜群! 刺身、焼魚、煮魚には最高です。メディアでは『これ! 本で料理上手ミラクル醤油』と紹介されそのままかける・煮る・つける・つゆを作る・隠し味にするなどにご使用いただけます。100 ml の小さなサイズは食卓やデスクにそのまま置けます。漁師町魚津で暮らす地域の方々に食される地元の醤油を是非ご賞味下さい。



UOZUYA1925

魚津屋 1925 あさひるばんしょうゆ 100ml ¥400 / 500ml ¥756 (税込)

小矢部



小矢部の地醤油である甘口のカンロ醤油 (さしみ醤油) と富山県丸大豆を使用した本醸造醤油 (甘みなし) のギフトボックス。さしみ醤油は、100 年間一子相伝で受け継がれてきた自慢の逸品。本醸造令和豊丸しょうゆは、もろみからしぼった後に時間をかけてゆっくりと`おり`を分離させるため、醤油に負担がかかりにくくまじりっけのない、きりっとした大豆本来の味を感じられます。さしみ醤油は、まさにお刺身と。本醸造富丸しょうゆは、豆腐や目玉焼き、お浸し、焼き魚などに。

杉野味噌醤油 百年物語 ふるさとの味の礎 ¥901 (税込)

(単品販売) さしみ醤油 200ml ¥381 (税込) / 本醸造令和富丸しょうゆ 200ml ¥470 (税込)

10月2日 (月) より「富富富フェア」が始まります。あっさりとした味、しっかりとした粒感。冷めても美味しく、どんな料理にも合う富山のお米「富富富」の新米が入荷します!

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

10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

ショップフロア TEL: 03-3516-3020

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	5 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	6 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	7 	8
9	10	11 藤吉 水だんご 	12 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 	13 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	14 おがや ぎんなん餅 	15
16 休館日	17	18 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	19 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 	20 林盛堂本店 おわら玉天 6個箱入 あまんだら 	21 	22
23	24	25 藤吉 水だんご 	26 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	27 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	28 志乃原 江出の月 2枚×6個箱入 	29
30	31	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  小原堂農センター 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ひします。



 <p>月</p> <p>¥1,901</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>¥2,001</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」として食べやすくしました。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>