



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2023.11

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



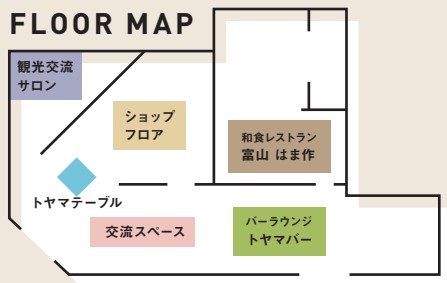
NIHONBASHI
TOYAMA



11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

あんぽ柿・ 11/7(火)~12/3(日) 干し柿フェア

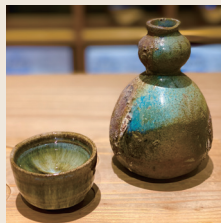


富山県推奨「とやまブランド」の秋の味覚、「あんぽ柿」が届きます。果肉の水分をゆっくりと乾燥させた、今も昔も機械を使わない丁寧な手仕事によってつくられた富山の「あんぽ柿」。ふくよかに実った秋の味をお楽しみください！(干し柿は入荷次第販売します。)

バーラウンジ トヤマバー

熱燗

11月初旬予定



熱燗が恋しくなる季節が近づいてきました。トヤマバーでは各種日本酒を「熱燗」に変更して注文ができます。お燗による香りの広がりや味わいの変化をお楽しみ下さい。

— 700円(税込) —

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

楽緑市 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時代とともに変化する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、

「楽緑市」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)祝~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製作します。専門のスタッフが製作のサポートをいたします。

ショップフロア

かぶら寿し



富山県の代表的な発酵食品である「かぶら寿し」。さがめが細かくて食感がいよ富山県産のかぶらに、新鮮なブリやサバをはさみ、麴で漬けこんだかぶら寿しはシャキッとした食感で、ご飯にもお酒にも相性抜群です。ぜひご賞味ください。

※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

とやまの逸品フェア2023

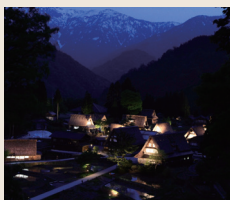
in日本橋とやま館 11/7^(火)~19^(日)



地元の農林漁業者と商工業者の協力によって開発された商品や、地域資源を活用した商品を販売します。県内の豊かな素材や優れた技術を活かしたおつまみや調味料、スイーツ等、生産者のこだわりと工夫が詰まった幅広い商品を是非お試しください。

南砺の逸品～先人の知恵と技～ 11/20^(月)~12/3^(日)

南砺は、自然と共に暮らす先人の知恵と技が今に息づく地域です。日本有数の豪雪地帯で四季の移ろいがはっきりした気候は、肥沃な大地からの恵みを私たちに与えてくれます。そんな南砺の「土」と「水」の恵み、「里」の手しごとの品々をまごころ込めてお届けします。



▶ ワークショップ 干柿スイーツのワークショップ

11/25^(土)

11:00~17:00
定員:先着 20名

11/26^(日)

10:30~16:00
定員:先着 30名

所要時間:15分程度 料金: 500円(税込・現金のみ)

講師:県認定ガイド 中紙久美子氏

※お申込みは、当日会場にて随時受付

南砺特産の「三社柿」で作る干し柿は、いまや海外でも大人気!今回は、あんぼ柿とナッツとチーズで簡単なデザートを作ります。お酒にもよく合います。



和食レストラン 富山はま作

蟹づくしコース

提供中
(2024年5月中旬頃まで)

肉厚で身離れが良く、甲羅の味噌がとろける鮮度抜群のベニズワイガニをコース仕立てでご用意いたしました。蟹づくしの贅沢なひとときをお楽しみください。

—— 昼:9,500円(税込) 夜:16,800円(税込)

※ご予約は、お電話にて富山はま作まで(03-3516-3011)

※ご利用になる三日前までの完全予約制



昼:11:30~12:00 夜:17:00~19:00

館内スケジュール

水 1	(交流スペース) 楽縁市		
木 2			
金 3			
土 4			
日 5			
月 6	休館日		
火 7	とやまの逸品フェア2023 in 日本橋とやま館	(和食レストラン 富山はま作) 蟹づくしコース	(トヤマバ) 熱燗
水 8			
木 9			
金 10			
土 11			
日 12			
月 13			
火 14			
水 15			
木 16			
金 17			
土 18			
日 19			
月 20			
火 21			
水 22			
木 23			
金 24			
土 25			
日 26			
月 27			
火 28			
水 29			
木 30			

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。



Co-located by Japan National Tourism Organization (JNTO)

全国の9割シェアを誇る

越中福岡の菅笠

越中福岡（富山県高岡市福岡町）で菅笠の生産が盛んになった背景には小矢部川の氾濫でスゲ草が自生し、蓑を作った

ところ品質の良さから菅笠作りに発展。現在も全国の9割のシェアを誇ります。伝統的な笠のデザインだけでも10種類以上あり、新しいデザインも生まれています。



身近な装身具「菅笠」を #02 再発見する

異業種コラボで

菅笠の可能性を表現

菅への染色技術が確立されたことで、現代のライフスタイルに合う新しいデザインも生まれています。作家の中山煌雲さんは菅笠をキャンパスに見立て、革職人やデザイナーたちとコラボレートし、アート作品のようなシリーズも作り出しています。

【表紙の紹介】

「通常、菅笠の生産は分業制ですが、取材させていただいた中山煌雲さんは菅を育てるところから始めるそうで、最高品質の菅笠を目指して制作していらっしゃいました。竹の格子に沿って菅をひと針ひと針を手作業で縫う、その縫い目は等間隔に歪みなく並んでおり、美術品のような美しさを感じました」 撮影協力：高岡民芸株式会社 撮影：大木賢



身近な装身具
「菅笠」を
再発見する

農作業をする人、もしくは四国のお遍路さんが被っているイメージが強いですが、最近では通気性の良さと丈夫さでアウトドアシヨップでの取り扱いもある菅笠。江戸時代から働く人を日差しや雨雪から守ってきた身近な装身具、実はさまざまな可能性を秘めています。

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)
※11月6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

