

富山の食材の魅力が詰まっています!



富山米のカステラ

富山米のカステラは「富山の素材」を丁寧に焼き上げました。米粉ならではのモチモチとした食感と、お米の自然な甘みをお楽しみ下さい。富山米 100%グルテンフリー。小麦粉を使用していないので小麦アレルギーの方も安心。

米粉



富山市/土遊野
富山が誇る自然の恵み
「富山県産の米粉」
ならではの優しい口どけ

蜂蜜



小矢部市/有川花蜂園
コクと風味のよい県内産
蜂蜜。優しい風味ながら
しっかりとした甘み。

プレーン ¥314 (税込)



お米独自の柔らかい
甘みともっちりとした
食感。
富山県産の
米粉、玉子、蜂蜜を使用

塩 ¥357 (税込)



富山湾の海洋深層水が
100%原料の
「まろやかな塩」が
カステラの旨みを
引き出します。

玉子



福岡町/セイアグリー
新鮮なセイアグリーの
健康卵が濃厚な味わいと
香りを生み出します。

ヤギのチーズ



黒部市/ワイアンドコー
「最高のヤギミルクから
最高のチーズを作る」を
コンセプトとしヤギを育成

チーズ ¥357 (税込)



熟成させる程に深い
味わいへと変化する
ヤギのチーズ。
ヤギの乳のみを使用した
セミハードチーズを
生地に使用

幻のもち米「新大正もち米」使用

新大正きなこ餅 ¥314 (税込)

絹のような滑らかさで、甘く豊かな風味とコシの強さを兼ね備えた「新大正もち米」と、タンパク質・ミネラルのバランスがよい「艶麗(えんれい)大豆きな粉」を使用。くるみが良いアクセントになっています。



11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 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	2  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	3  くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	4  5	
6 休館日	7	8 藤吉 水だんご 	9  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	10  佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	11  おがや ぎんなん餅 9個箱入 	12
13	14	15 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	16  羽馬製菓 カレーパン あんどーナツ 	17  林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら 	18  19	
20	21	22 藤吉 水だんご 	23  	24  中尾清月堂 どらやき 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	25  志乃原 江出の月 	26
27	28	29 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	30  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			

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>高田屋(富山市) 鱈の寿し一重 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、まろやかあっさりした鱈寿し。</p>	 <p>月</p> <p>なかの屋(富山市) ますの寿し一重 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>川上鱈寿し店(富山市) 鱈寿し一段 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>丸龍庵(射水市) ます一重桶 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>青山総本舗(富山市) 鱈寿し一段 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。</p>	 <p>水</p> <p>高芳(富山市) 鱈の寿し一重 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鱈の寿し。</p>
 <p>木</p>	<p>吉田屋鱈寿し本舗(富山市) 昆布鱈寿し 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に敷き詰め、鱈の旨みをよりマイルドにした逸品。</p>	 <p>木</p> <p>今井商店(富山市) ますのすし一重 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>関野屋(富山市) 特選本鱈船上活メ 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>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。</p>
 <p>土</p>	<p>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>千歳(富山市) ますのすし一重 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>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。</p>	 <p>土</p> <p>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。</p>
 <p>日</p>	<p>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。</p>	 <p>日</p> <p>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鱈とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。</p>