



photo: Ken Ohki

TAKE FREE  
2023.12

# とやまごころ

—日本橋とやま館たより—

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



# 12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



### トヤマテール

## クリスマスギフトフェア

12/4(月)~25(月)

大切なあの人に、ご家族に、ご友人にそしてご自身にも、お勧めしたい日本橋とやま館スタッフ厳選のクリスマスギフトをご紹介します。



### バーラウンジ トヤマバー

## 富山の新酒



富山の新酒が  
続々と入荷します。  
出来立てほや  
ほやのフレッシュな  
味わいをお楽しみ  
下さい！

### 交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

## 高岡漆器展 ~うるしと器~

12/4(月)~24(日)



江戸時代初期、加賀藩初代藩主・前田利長の時代から受け継がれる「高岡漆器」。匠の技によって生み出される作品は、伝統的なものから現代のライフスタイルに合わせてデザインされたものまで様々。今回は日々の食卓を彩るテーブルウェアを数多くご用意いたしました。

## 富山のお宝フェア

12/8(金)~18(月)

富山県内で生産されている特産品等(お宝)を期間限定で販売します。お正月のご用意に最適な今しかない旬のもの、懐かしいふるさとの逸品等、「食の宝庫とやま」からお届けします。



### ショップフロア

## 富山干柿



南砺市原産の「三社柿(さんじゃがき)」で丹念に作られた「富山干柿」を販売します。適度な歯ごたえと、深みのある天然の甘さが特長で、お歳暮やお年始などの贈答品としても人気です。高級な和菓子のように上質な甘みが魅力の「富山干柿」を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

## 歳の瀬市

12/19(火)~30(土)

富山の冬の風物詩であるかぶらずしや、ぶりしゃぶセットに加え、富山のお正月に欠かせない、赤巻、昆布巻等のかまぼこや、新鮮なさかなの昆布締めなどをご用意します。年末年始の食卓を飾る富山の食材をお楽しみください。

※12月30日(土)は17:00終了



## 黒部宇奈月キャニオンルート展

2024年6月30日始動

12/25(月)~1/8(祝)



提供：佐藤工業株式会社

世紀の大事業とよばれた「くろよん」(黒部ダム・黒部川第四発電所)完成から60年余。黒部奥山の地底に存在する、日本経済を支えた電源施設群が2024年6月30日に「黒部宇奈月キャニオンルート」として一般開放、旅行商品化されます。

このことを記念し、キャニオンルートの魅力が詰まった企画展を開催します。三船敏郎、石原裕次郎が出演した映画「黒部の太陽」の撮影当時の衣装や小道具なども紹介します。

## 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。※蟹の刺身は入りません。※気象状況により入荷出来ない場合がございます。ご了承ください。

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3日前までの完全予約制

## 館内スケジュール

金 1					
土 2					
日 3					
月 4					
火 5					
水 6					
木 7					
金 8					
土 9					
日 10					
月 11	(交流スペース)	(交流スペース)	(トヤマハ↓)	(和食レストラン)	(トヤマハ↓)
火 12					
水 13	高岡漆器展	富山のお宝フェア	クリスマスギフトフェア	富山はま作	富山の新酒
木 14					
金 15					
土 16					
日 17					
月 18					
火 19					
水 20					
木 21					
金 22					
土 23					
日 24					
月 25					
火 26					
水 27					
木 28					
金 29					
土 30					
日 31					

## 年末年始の営業時間

12月29日(金).....19:30閉館\*  
 12月30日(土).....17:00閉館\*  
 12月31日(日)~1月3日(火).....休館日  
 1月4日(水).....10:30閉館 18:00閉館  
 ※ 富山はま作は14:30までランチ営業のみ。

日本橋とやま館ウェブページ <https://toyamakan.jp/>

富山の気候風土が  
生んだ、冬の味覚

# #01

## 富山の気候風土が 生み出した発酵食文化

夏は高温多湿、冬は冷涼多雪という特徴をもつ富山の気候風土。この特徴が富山ならではの発酵食文化を生み出しました。味噌や醤油、みりん、米酢、甘酒など日本を代表する伝統食品が富山では受け継がれています。



富山の気候風土が  
生んだ、冬の味覚

# #02

## 富山のお正月に欠かせない 「かぶらずし」

富山のお正月料理の一つであるかぶらずし。塩漬したかぶにブリやサバを挟み、米麴を使い、じっくり醗酵させたなれずしの一種で、加賀藩の時代から受け継がれる伝統料理です。



### 【表紙の紹介】

「撮影をしたヨネダさんでは、契約農家さんからカブを仕入れ、地元のお母さんたちが1切ずつ丁寧にかぶにブリを挟んでいました。工場全体にかぶと麴の良い香りが漂っていて、冬を感じます。」 撮影協力:株式会社ヨネダ 撮影:大木賢



# 富山の気候風土が 生んだ、冬の味覚

味噌や醤油、酒など日本の伝統的な発酵食品に欠かせない麴。この麴の生育に適した環境を持つ富山県には今も発酵食の文化が、普段の生活に息づいています。

## 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)

※12月31日(日)から1月3日(水)は休館いたします。  
※年末年始の営業は中面をご覧ください。

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  
@673mtbfg



facebook  
@toyamakan.jp



Instagram  
@toyamakan

