



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2024.03

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



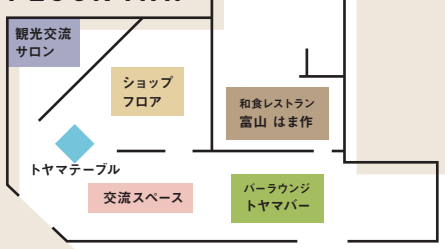
NIHONBASHI
TOYAMA



3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

富山湾の恵み(ホタルイカ) 2/20^②~3/17^⑤

例年3月1日に解禁となるホタルイカ漁。店頭
にホタルイカが並び始めると長い冬が終
わり春の訪れを感じます。トヤマテーブル
ではホタルイカ漁で使われていた網などを
展示。富山湾の春の恵みを詰め込んだショップフロアの人気商
品もご紹介します。



富山湾の恵み(シロエビ) 3/18^④~4月中旬

富山湾の恵み第2弾として、富山湾の宝石シロエビについてご
紹介します。

バーラウンジ トヤマバー

ホタルイカ三種盛



トヤマバーおつまみ
人気No. 1! 氷見市
「松本魚問屋」のホタ
ルイカ沖漬け三種は
塩加減もやさしくま
ろやかさが特徴で
す。是非ご賞味くだ
さい。—— 500円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

市民がつくるたのしい铸件

2/26^⑥~3/10^⑩



高岡市は古くから铸件の街として知られています。同じ
形を量産する生型鑄造法を、初心者的小学生からシニア
世代まで誰でも楽しめる一品鑄造の方法にアレンジし、
遊びながら铸件に挑戦しました。地元市民延べ95名の
その一瞬の感性が約520点の青銅作品に生まれ変わり、
販売価格も市民が付けました。初めて目にするおもしろ
い発想と形があふれる铸件の魅力をお楽しみください。

とやま県産品

フェア

3/25^⑥~31^⑩

富山県内の人気のスイーツや
パン、特産品を期間限定で販
売いたします。地元で愛される品々、新しく開発された
スイーツなど、お楽しみください。※イベント最終日は16:00終了



ショップフロア

幸のこわけ(ほたるいか)

◎ほたるいか浜干し:富山湾で獲れた新鮮なホタルイカ
を海洋深層水で漬け洗い。そのまま干して、まろやかなコ
クと旨味を際立たせています。◎ほたるいかの素干し:天
然塩とホタルイカだけを使用し
て冷風乾燥機で干し上げていま
す。◎ほたるいか燻製:潮の香り
をそのままに、独自の製法でス
モークしたこだわりの一品です。



※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

越中福岡の菅笠展

3/11^⑨～24^⑩

「越中福岡の菅笠」は400年の伝統を誇る「伝統的工芸品」（経済産業大臣指定）です。厳しい冬を越す越中福岡の笠スゲは全国トップクラスの品質を誇り、今

では日本全国の約90%を生産しています。令和になり、日常生活にも溶け込むデザインとして、色スゲで横模様、縦模様、花模様、グラデーションを入れた菅笠を新たに開発しました。今回は、令和の新品を中心に、伝統的菅笠、菅製品など数多くご用意いたしました。



ワークショップ 染豆笠のワークショップ 3/16^⑫ 17^⑬



定員：各回2名
料金：1,500円(税込)
所要時間：30～45分

開催時間
16日 13:00～17:00
17日 10:30～15:00

染めスゲ入りの豆菅笠(直径9cm)の笠縫をいたします。出来上がった豆菅笠はインテリア、人形の帽子、コップや湯呑の上蓋などアイデア次第でいろいろと利用できます。また、ワークショップと同じ時間帯に染めスゲ入り菅笠の実演も行います。

※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

和食レストラン 富山はま作

富山米わっぴ 刺身小鉢付き

提供中

富山はま作名物・わっぴ飯に刺身小鉢を付けた、贅沢な御膳に仕立て上げています。ぜひ、ご賞味ください。

2,680円(税込)



館内スケジュール

金 1	(交流スペース) 市民がつくるたのしい鋳物	(和食レストラン 富山はま作) 富山米わっぴ 刺身小鉢付き	(トヤマバ) ホタルイカ三種盛
土 2			
日 3			
月 4			
火 5			
水 6			
木 7			
金 8			
土 9			
日 10			
月 11			
火 12			
水 13			
木 14			
金 15	(交流スペース) 越中福岡の菅笠展		
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			

※3月31日(日) ショップフロアは棚卸のため16:00に閉店します

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。



普段の食卓にもお祝い事にも
欠かせない富山のかまぼこ

#01

富山独自の かまぼこ文化

季節を問わず1年を通して白身の魚が豊富に漁獲できる富山湾。その豊富な海の恵みがあったことで、富山には独自のかまぼこ文化が生まれました。中でも北海道からもたらされた羅臼昆布で巻いた昆布巻きかまぼこなどの「巻きかまぼこ」は富山ならではの味わいです。



普段の食卓にも
お祝い事にも
欠かせない
富山のかまぼこ

特産品店でも地元のスーパーでも、存在感を放つ富山のかまぼこ。日常的に食べられている巻きかまぼこや、祝宴の引出物に欠かさない細工かまぼこはどんな経緯で生まれたのでしょうか。



普段の食卓にもお祝い事にも
欠かせない富山のかまぼこ #02

色も形もかわいい 細工かまぼこ

婚礼などお祝い事の席に欠かせない存在になった、鯛をかたどった「細工かまぼこ」。お裾分け文化を大切にしてきた富山の人たちにとって、切り分けやすいかまぼこは最適品だったのです。近年では手頃なサイズや、鯛以外のお祝いに適したデザインも登場しています。

[表紙の紹介]

「富山に住んでいながら今回初めて知ったのですが、鯛のデザインは県の東西で違うとのこと、東部は3色、西部は赤と白の2色でつくることが多いそうです。さらに職人さんによっても表情が変わるので、デザインの違いを見ながら選ぶのも楽しそうですね…」 鮭蒲本舗 河内屋(魚津市) 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)

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

