

新 deR (デ アール/氷見市)

氷見のポン酢 (灘浦みかん/八代ゆず) 120 ml / ¥810 (税込)



氷見産のポン酢
灘浦みかん



氷見産のポン酢
八代ゆず

氷見の美味しさを、もっと。氷見産の柑橘を使ったポン酢です！

氷見のポン酢は料理の味をさらに引き立てるよう、すっきりシンプルな味わい。

果汁だけでなく果皮もしようすることで、より風味豊かに。

氷見産の柑橘使用

果汁と果皮で風味UP

食品原料のみ使用

動物原料不使用

新 .▲ **なののはな** (なののはな農業協同組合/富山市)

発酵玉ねぎ万能調味料 200 g / ¥735 (税込)

JAなののはなとマスイチ醸造(富山市)が共同開発した

『発酵玉ねぎ万能調味料』

廃棄される規格外の玉ねぎをマスイチ醸造独自の技術で発酵させ、安心安全なAコープマーク品の

「ふどうのオイル」を使用したカラダに優しい商品。



1本でいろいろな料理に使える万能調味料です！

新鮮な野菜にかけて、カルパッチョ。

焼肉、お豆腐にかけても美味しい！

炊き込みご飯、炒め物にも使える、まさに万能調味料。





2024年

4月 日本橋とやま館 入荷カレンダー

営業時間 10:30~19:30

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

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



小原管農センター
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。



日本橋とやま館 ます寿し入荷予定表 (価格はすべて税込) 2024. 4. / 現在

 <p>月</p>	<p>高田屋(富山市) 鱒の寿し一重 ジューシーさを感じる鱒、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鱒寿し。</p> <p>¥1,901</p>	 <p>月</p>	<p>なかの屋(富山市) ますの寿し一重 脂ののった鱒、こだわりのシャリ、鱒を包む笹。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>¥2,001</p>
 <p>火</p>	<p>川上鱒寿し店(富山市) 鱒寿し一段 鱒は肉厚にスライス。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>¥2,001</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鱒に、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鱒寿し。</p> <p>¥2,201</p>
 <p>水</p>	<p>青山総本舗(富山市) 鱒寿し一段 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>¥2,001</p>	 <p>水</p>	<p>高芳(富山市) 鱒の寿し一重 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鱒の寿し。</p> <p>¥1,801</p>
 <p>木</p>	<p>吉田屋鱒寿し本舗(富山市) 昆布鱒寿し 酢飯の下にはおぼろ昆布、鱒の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰め、鱒の旨みをよりマイルドにした逸品。</p> <p>¥2,301</p>	 <p>木</p>	<p>今井商店(富山市) ますのすし一重 やや半生の鱒の風味が、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>¥2,001</p>
 <p>金</p>	<p>関野屋(富山市) 特選本鱒船上活メ 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鱒乃寿し。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>¥2,861</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>¥2,001</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鱒を贅沢な肉厚にしあげ、(通常の2倍の厚切鱒)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>¥2,901</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鱒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>¥2,001</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>¥3,601</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>¥2,401</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>¥2,701</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鱒とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。</p> <p>¥2,001</p>

お電話にてご予約お取り置きも承っております。お早目にお電話下さい。

TEL.03-3516-3020