



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2024.04

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



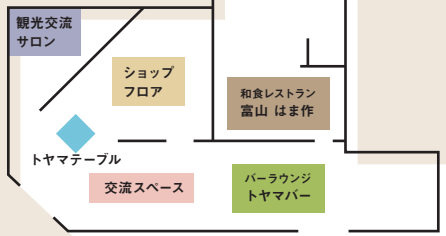
NIHONBASHI
TOYAMA



4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 シロエビ

3/18^月~4/25^木

4月1日に解禁されるシロエビ漁をご紹介します。「富山湾の宝石」と呼ばれるシロエビ漁で実際に使われている漁具をご紹介します。



バーラウンジ トヤマバー

宇奈月ビール



黒部の恵みで作られた宇奈月のクラフトビール。暖かい春にピッタリのスッキリした味わいをお楽しみ下さい。
アルト トロッコ:800円(税込)
ぶれみあむ:1,000円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

富山の銘品 ます寿し 4/1^月~11^木

富山を代表するお土産「ます寿し」は、笹の葉につつまれたサクラマスの押しずしです。その味わいは酸味や押しなどの強さなど、各社の個性が表れています。その魅力を各社のパッケージと共にご紹介いたします。



※ます寿し各社のパッケージの展示です。
※ます寿しの販売予定は、HP・LINEに掲載されている「ます寿し入荷予定表」をご参照ください。

高岡銅器・匠の技

けいすの魅力 4/1^月~11^木

大型の仏具として知られる「けいす」は、「枳(ばい)」という棒状の道具を使って打ち鳴らします。その響きの美しさは、高岡銅器の歴史の中で培われた、伝統技術により生み出されます。大きさによる音色の違いをお楽しみください。



ショップフロア

シロエビの 昆布締め

シロエビに昆布のうまみとほんのり塩味がしみこみ、なんとも言えない絶妙な美味しさです。甘いシロエビがますます甘く美味しくいただけます。



※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。

※イベント最終日は18:00終了

越中瀬戸焼「かなくれ会」陶芸展

立山のやきもの 4/12(金)~18(木)



富山県立山町の地で430年の歴史を持つやきもの「越中瀬戸焼」。現在は7名の陶芸家が立山で採れる土と向き合い、各々の想いで作陶に励んでいる作品の特別展示販売会です。

とやまの味と技 4/19(金)~5/9(木)

北陸新幹線 金沢―敦賀開業

北陸新幹線の金沢-敦賀開業によって、ますます近くなった北陸エリア。初夏の行楽シーズンに向けて、富山の美味しい味覚と継承される伝統の技の品々をご紹介します。



和食レストラン 富山はま作

白海老入り

刺身定食 提供中

立山連峰の雪解け水が盛んになってくるこの時期、富山湾の数多の魚が栄養を蓄えて回遊してきます。料理長の目利きで仕入れた鮮魚の数々を白海老と一緒に召し上がりがください。



※写真はイメージです

- 2.980円(税込)

館内スケジュール

[illegible]

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。



立山の土と古来からの技の結晶

越中瀬戸焼は今から約430年前に尾張瀬戸（愛知県）から招かれた陶工が、立山町に窯を築いて瀬戸焼を作ったことが始まりとされています。この地域の里山で採れる良質の粘土や古来からの釉薬や色の技を受け継ぎ、国内外のファンが愛用したことで知られています。



国内外から
愛される
越中瀬戸焼

日本海側を代表する「ものづくり県」である富山。伝統工芸品の多彩さは国内有数で、県指定の高岡鉄器・高岡仏壇・とやま土人形・富山木象嵌、そして越中瀬戸焼があります。歴史と風土に育まれ、今も進化を続けています。

国内外から愛される #02 越中瀬戸焼

越中瀬戸焼の魅力に触れる

越中瀬戸焼の背景でもある「陶農一体」の文化に触れられる「越中陶の里 陶農館」。窯元の展示販売や、陶芸体験も実施しています。また、立山町まちなかファームには越中瀬戸焼のコーヒーカップで提供される喫茶店もあり、日常使いの陶器の魅力や口当たりの良さを確かめることもできます。

越中陶の里 陶農館 <https://www.yoshimine.or.jp/play/02.html>



〔表紙の紹介〕

土や釉薬など、この土地のものを使っていらっしゃるということで、山の麓で慎ましく生きる「農」の素朴な趣きを感じられる作品でした。

撮影協力：越中陶の里「陶農館」 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
@673mtbq



facebook
@toyamakan.jp



Instagram
@toyamakan

