



photo: Ken Ohki

TAKE FREE  
2024.05

# 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



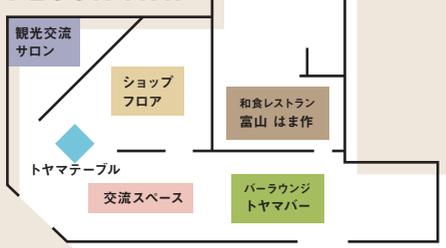
NIHONBASHI  
TOYAMA



# 5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

## 鉄軌道王国とやま

4/26(金)~5/29(水)

富山県では、富山地方鉄道、  
あいの風とやま鉄道、黒部  
峡谷鉄道、西日本旅客鉄道、  
万葉線など、さまざまな鉄軌  
道が走っています。バラエティに富んだ富山の乗り物  
をご紹介します。



### パーラウンジ トヤマバー

## はとむぎジェラート



氷見で創業100年のアイス  
クリーム屋「川田食品」自慢  
のはとむぎジェラート。濃  
厚なはとむぎの風味をお楽  
しみ下さい。ソフトドリンク  
セットがお得です！

単品:500円(税込)  
ソフトドリンクセット:800円(税込)

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

## 高岡銅器 至高の逸品展

5/10(金)~29(水)



富山県を代表する伝統的工芸品「高岡銅器」。後世にそ  
の技を継承し、再発見して頂ける機会として、400年間  
継承されてきた伝統の技の粋を極めた究極の品々を展  
示いたします。また、高岡製の鉄文具シリーズの展示・販  
売も行います。

### 高岡銅器の歴史

1609(慶長14)年に加賀前田家二代当主の前田利長が  
高岡城へ入城。高岡を開町し奨励した産業の一つが「鑄  
物」です。1611(慶長16)年に近郷から7人の鑄物師を招き、  
金屋町に鑄物場を開いたことが始まり。当初は鍋、釜、鋤  
などの生活道具を作っていましたが、やがて仏具や仏像  
の製造が盛んになり、超絶技巧を駆使した芸術的な作  
品がウィーン万博など、海外でも高い評価を得ました。

### ショップフロア

## 苗加屋 特別純米 雄山錦 無濾過生原酒

富山県で生まれた酒造好適米「雄山錦」を  
100%使用しています。無濾過生原酒のため、飲み口のインパクトは強いですが、綺麗な酸味と柔らかな甘みを感じられる日本酒で、ほたるいかの沖漬やふきみそ等、味の強い料理と相性が良いです。おすすめの飲み方は10℃前後に冷やす、またはオンザロックです。——1,848円(税込)



※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

# 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。

## LINEのおトクな特典!

日本橋とやま館のLINE公式アカウントをお友だち追加していただいた方に、トヤマバーで使える「ミニおつまみ無料クーポン」を配信中! また、定期的に抽選で当たる「日本酒おかわり1杯無料クーポン」もプレゼントしています。

※クーポンはトヤマバーでお酒を頼まれた方限定でご利用いただけます。



## 和食レストラン 富山はま作

### 黒部名水ポーク 醤油麹焼き

提供中

歴史ある発酵調味料、醤油麹に漬けた「黒部名水ポーク」を焼き上げた一品。キメが細かく、ジューシーな旨味を引き出しました。

— 2,180円(税込)



## 館内スケジュール

水 1	とやまの味と技 北陸新幹線 金沢-敦賀開業 (交流スペース)	(トヤマバー) 鉄軌道王国とやま	(和食レストラン 富山はま作) 黒部名水ポーク 醤油麹焼き	(トヤマバー) はとむぎジェラート
木 2				
金 3				
土 4				
日 5				
月 6				
火 7				
水 8				
木 9				
金 10				
土 11	(交流スペース) 高岡銅器 至高の逸品展			
日 12				
月 13				
火 14				
水 15				
木 16				
金 17				
土 18				
日 19				
月 20				
火 21				
水 22				
木 23				
金 24				
土 25				
日 26				
月 27				
火 28				
水 29				
木 30	休館日			
金 31				

## 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。



Created by Japan National Tourism Organization (JNTO)

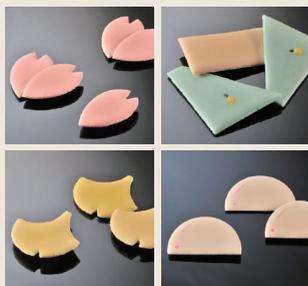
## 抹茶文化と和菓子

富山県は茶道人口が全国で第2位のお茶文化県。理由は石川・富山を治めていた加賀藩・前田家の初代・前田利家が織田信長や豊臣秀吉の影響を受け、千利休や織田有楽に学んだことに始まります。幅広い層が抹茶に親しむ文化が、お茶道具や和菓子の職人を育て、数々の銘菓誕生につながりました。



富山の  
創作和菓子  
味わうアート・

日本中のスイーツファンを魅了する創作和菓子を数多く送り出している富山県。上品でユニークな和菓子が生まれてきた背景には自然を愛でる美意識や、茶道に親しむ富山の歴史が関わっています。



## 味わうアート・ 富山の創作和菓子 #02

### 四季折々をうつす銘菓

引網香月堂の焼き菓子「よごと」は歌人・大伴家持が詠んだ歌に由来し、「新年に降る雪のように良い事(よごと)が重なりますように」との願いが込められています。また、五郎丸屋の「薄氷」は冬の田んぼの水面に張る割れそうな氷を表現。味覚だけでなく、視覚なども楽しませてくれる銘菓はさながらアートのようなのです。

### [ 表紙の紹介 ]

引網香月堂の引網さんの手のひらよりも小さな和菓子は、1つ作るのに2分もかからない早さ。繊細な作業が要求されますが、流れるようにできあがっていき、柔らかな所作を含めて芸術のようでした。

撮影協力:引網香月堂 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)  
※5月30日(木)は休館いたします。

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

