

**新** *deR* (デ アール/氷見市)

つややかな髪、うるおいのある素肌のために。椿、マカデミアナッツ、スクワラン、アルガンの4つの美容オイルに氷見の香りを配合したヘア&スキンオイル

■森の癒しを感じる氷見杉の香りをプラスした「氷見杉ヘア&スキンオイル」

良質な木材から得られるといわれる「新月伐採」された杉の木から先端の緑が美しく香りの良い葉を選んで蒸留した杉葉精油を配合。

■瑞々しい氷見灘浦みかんの香りをプラスした「灘浦みかんヘア&スキンオイル」

夏の摘果みかんを農家さんと共に集め、細かく刻んで蒸留したみかん果皮製油を配合。

香り好きな方だけではなく、強い香りが苦手な方やアロマ製品が初めての方でも使いやすいです。洗髪後ドライヤーを使用するとき、お出かけ前の髪スタイリングに、頭部のトリートメントオイルとして、顔や首、手、体など乾燥が気になる部分の保湿などにお使い頂けます。



気持ちを落ち着かせたい時/リセットしたい時  
「氷見杉ヘア&スキンオイル」  
30 ml ¥4,290 (税込)

元気が欲しい時/心を軽くしたい時  
「灘浦みかんヘア&スキンオイル」  
30 ml ¥4,290 (税込)

とやまの味と技

4月19日(金) ~ 5月9日(木)



★旬★採れたて甘い!  
アスパラガス

リンゴがゴロップレザーブタイプの  
手作りジャム  
「山田のりんごジャム」



漫画「美味しんぼ」に登場  
大人気!  
杉森さんの洗い里芋



東太美の「干柿賽子」  
食べきりサイズ  
ありそうでなかった  
「あんぽ柿ジャム」



山ぶどうワイン

「ATTARAMONNI あったらもん」



南砺イチ辛い  
一味唐辛子「なんと辛い」



わらびの水煮  
ふきのとう味噌



ガリッゴリッ  
歯ごたえがクセになる  
玄米せんべい

とまらないゾ  
やみつきおつまみ  
「つまみこりもち」

# 5月 日本橋とやま館 入荷カレンダー

〒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 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	2 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 大辛ロカレーパン 昆布パン 	3 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	4 七越 冷しぜんざい  リブラン 生富也萬 	5 
6	7	8 藤吉 水だんご 	9 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	10 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	11 おがや ぎんなん餅 	12
13	14	15 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	16 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 	17 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	18 七越 冷しぜんざい  リブラン 生富也萬 	19
20	21	22 藤吉 水だんご 	23 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 大辛ロカレーパン 昆布パン 	24 林盛堂本店 おわら玉天 6個箱入 あまんだら 	25 志乃原 江出の月 2枚×6個箱入 	26
27	28	29 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	30 休館日	31 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 		

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



小原菅農センター  
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>¥1,901</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>月</p>  <p>¥2,001</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>火</p>  <p>¥2,001</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>火</p>  <p>¥2,201</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>水</p>  <p>¥2,001</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>水</p>  <p>¥1,801</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>木</p>  <p>¥2,301</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>木</p>  <p>¥2,001</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>金</p>  <p>¥2,861</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>金</p>  <p>¥2,001</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>土</p>  <p>¥2,901</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>土</p>  <p>¥2,001</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>土</p>  <p>¥3,601</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>土</p>  <p>¥2,401</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>日</p>  <p>¥2,701</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>日</p>  <p>¥2,001</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>

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