

新規入荷商品

大正元年創業の魚屋が厳選した魚を取り扱っています

きばや(小矢部市) **にしん糍漬／さば糍漬** ¥601 (税込)

**お酒の肴やごはんとの相性抜群!**

富山県産コシヒカリの糍、米糠を使用。半年以上かけてじっくりと発酵。  
そのままで美味しいですが軽く炙ったり、お茶漬け、おにぎりの具、寿司のネタ。  
アンチョビのようにパスタやピザ、チャーハンの具としても美味しくお楽しみ頂けます。

糍漬とは

魚の糍漬は「こんか漬け」とよばれる北陸地方の伝統料理。  
米を蒸して、こうじ菌を繁殖させたものを糍(こうじ)といい、  
塩や砂糖を混ぜた床に漬け込んだものを糍漬といいます。  
魚を糍漬にすることで糍の発酵したうま味と風味が材料に移り、  
絶妙な味わいに。栄養が豊富で、塩分を多く含むことから  
**熱中症対策**に。また発酵食品なので腸内環境も整える健康食です。



新規入荷商品

全国名水百選に選ばれている「穴の谷の霊水」を使用した水わらび餅

花月堂(上市町) **水わらび餅** ¥411 (税込)



つるんとした滑らかさと、もちもちとした弾力のある食感が楽しめ、  
まるで霊水のしずくのような涼しげなお菓子です。コクのある風味が豊かな黒蜜と、  
焙煎した香ばしい香りのきな粉をかけてお召あがり下さい。

8月3日、10日、17日(土)  
期間限定入荷

**旬**

富山県射水市産  
**越中富山 黒大豆えだまめ** ¥451 (税込)



富山県射水市産、黒大豆枝豆「富山ブラック」の特徴

- 甘くて、コクがあり旨味が感じられる
- 徹底した温度管理で新鮮さを保っている
- 北陸の恵まれた風土で育む

**越中八尾 おわら風の盆フェア**

8月2日(金)~8月21日(水)



八尾のお菓子や民芸品が入荷します。

おわら風の盆カレンダー ¥1,501

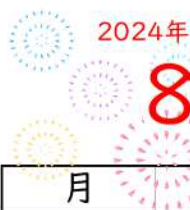
お問い合わせの多いおわら風の盆カレンダー  
8月中旬頃に入荷します。

和食亭こもり「焼鯖寿司」 ¥1,650

八尾で愛されている、  
おわら風の盆にかかせないごちそう。  
美味しく焼くための秘伝のタレは何回も試行錯誤  
しながらできたもの。その秘伝のタレにくぐらせ  
熟練の技でじっくり焼き上げることで、  
余分な油を落とし、皮はこんがり、身はふっくら。  
鯖の香ばしい風味を是非ご堪能下さい。







2024年

8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

ショッピングフロア TEL: 03-3516-3020

月	火	水	木	金	土	日	
			<b>1</b>  <p>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</p>	<b>2</b>  <p>くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人</p> 	<b>3</b>  <p>七越 冷しぜんざい 黒大豆えだまめ</p>  <p>焼鯖寿司 </p>	<b>4</b>	
<b>5</b>	<b>6</b> 花月堂 水わらび餅 	<b>7</b> 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	<b>8</b>  <p>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</p>	<b>9</b>  <p>佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) </p>	<b>10</b>  <p>リブラン 生富也萬  黒大豆えだまめ </p>	<b>11</b>	
<b>12</b>	<b>13</b> 花月堂 水わらび餅 	<b>14</b> 藤吉 水だんご 	<b>15</b>  <p>羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ </p>	<b>16</b>  <p>林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら </p>	<b>17</b>  <p>七越 冷しぜんざい 黒大豆えだまめ </p> <p>焼鯖寿司 </p>	<b>18</b>	
<b>19</b>	<b>20</b> 花月堂 水わらび餅 	<b>21</b> 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	<b>22</b> 休館日		<b>23</b>  <p>中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) </p>	<b>24</b>  <p>リブラン 生富也萬 志乃原 江出の月 </p>	<b>25</b>
<b>26</b>	<b>27</b> 花月堂 水わらび餅 	<b>28</b> 藤吉 水だんご 	<b>29</b>  <p>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</p>	<b>30</b>  <p>くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 </p>	<b>31</b>  <p>七越 冷しぜんざい おがや ぎんなん餅 </p>		

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




小原営農センター  
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>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