

新規入荷商品

静波 SHIZUNAMI

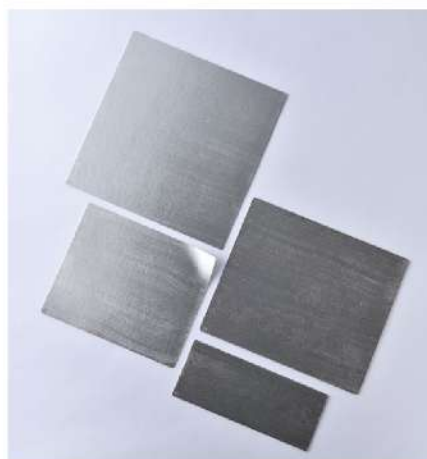
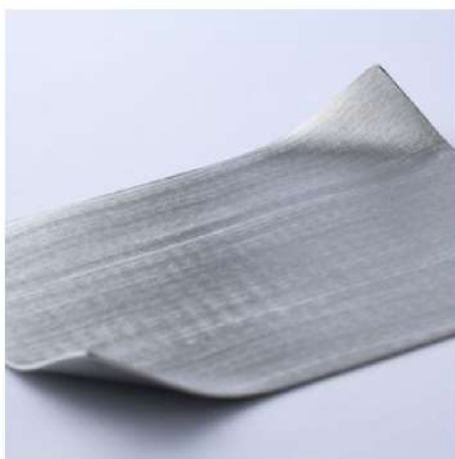
錫の鋳物板

「錫板」 ナガエ (高岡市)



静波錫板

高純度錫の柔らかい特性を生かした「錫板」
 緩やかなカーブするヘアライン仕上げにより、
 穏やかな春のような静かな波を表現。
 手で曲げて形状をアレンジしてお楽しみいただけるプレート。
 アレンジ次第で様々な料理はもちろん菓子器としてもご活用できます。
 様々な用途やシーンで使いやすい
 4種類のサイズラインナップ
 手で曲げてアレンジできる錫の皿、贈り物にも。



純度 99.99% (フォーナイン) の極めて高い純度の錫を、厚み 1.2mm の板状に鋳造したプレート。錫特有の素朴な光沢は食材のシズル感を演出します。

■サイズラインナップ■

- 175 × 72mm ¥4,400 税込
- 175 × 145mm ¥6,050 税込
- 175 × 206mm ¥7,700 税込
- 210 × 210mm ¥8,800 税込

※2024年9月1日現在の価格です。10月1日以降価格改定となります。

パッケージは化粧箱
 贈り物にもピッタリ!



9月下旬にチューリップの球根が入荷予定です。
 球根の植付時期は紅葉の見ごろの時期(10月下旬)がおすすめです。

富山の逸品が日本橋とやま館には、でかいとあります。※でかいと=たくさん(富山弁)



2024年

9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 花月堂 水わらび餅 	4 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	5  さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 	6  佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	7  志乃原 江出の月 2枚×6個箱入 	8	
9	10 花月堂 水わらび餅 	11 藤吉 水だんご 	12  羽馬製菓 カレーパン あんどーナツ 	13  林盛堂本店 おわら玉天 6個箱入 あまんだら 	14  	15	
16	17 花月堂 水わらび餅 	18 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	19  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 	20  中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	21  おがや ぎんなん餅 	22	
23	24 花月堂 水わらび餅 	25 藤吉 水だんご 	26  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 	27  くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	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 健康卵(6個入り)		第2、第4土曜日  小原堂農センター 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ひします。



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