



photo: Ken Ohki

TAKE FREE  
2024.10

# 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



# 10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

## 富山の新米

10/4(金)~10/24(木)



「ほおぼる幸せ。富山米」として高品質で美味しい富山の新米を販売いたします。立山連峰からの清らかな水で、丹精込めて育てられた美味しい富山のお米をぜひご賞味ください。

## バーラウンジ トヤマバー

## ひやおろし

秋のお楽しみ、ひやおろしが美味しい季節となりました。トヤマバーでは富山のひやおろしを続々入荷しています。



700円(税込)~

※写真はイメージです

## 交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

## 「富富富」新米フェア 10/4(金)~10/24(木)



富山県が15年の歳月をかけて開発した、「富山の水」「富山の大地」「富山の魅力」が詰まった富山づくしのお米「富富富(ふふふ)」。あっさりとした味、しっかりとした粒感が特徴のお米です。冷めても美味しく、どんな料理にもあう「富富富」の新米をぜひ味わってください。

## 氷見と着物のひととき

~氷見の着物の魅力を伝えます~ 11/3(日)祝~11/4(月)祝

富山県立氷見高等学校で実施している「HIMI学」では、氷見のことを学び、探究する取り組みを行っています。和服縫製会社の協力を得て、「氷見の着物」の魅力に着目し、着物の楽しみ方のご紹介や、デニム着物などの展示・ワークショップを通じて、氷見の魅力を高校生からお伝えします。



## ワークショップ 「小さなきもの額」のワークショップ

鮮やかで美しい着物の打掛を小さな着物サイズに切り取り、額に入れて飾りつける体験です。完成したきもの額は、玄関やリビングなどに飾るとワンポイントで華やかな空間を演出できます。

11月3日 ①13:00~16:00

11月4日 ①10:30~15:00

定員：各回4名

料金：1,100円(税込)

※予約不要(当日受付順にご案内)



## ショップフロア

## 富山県産チューリップ球根

富山県が開発したオリジナル品種など約20種類の球根のほか、季節の贈り物としてお求めいただける「皇室献上セット(6品種・各4球)」や「春さいた(6品種・各5球)」、富山オリジナルの人気品種を集めた「とやまオリジナルデラックス(5品種・各5球)」などのギフトセットをご用意しています。



## 交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

# Toyama Glass à la carte

～とやまのガラス展～

10/25(金)～11/7(木)



「ガラスの街とやま」で活動するガラス作家8名の個性豊かな作品をご紹介します。吹きガラスやキルンワーク、バーナーワークなど、さまざまな技法を駆使して作られた花器やグラス、酒器、アクセサリなどを展示・販売します。

### ワークショップ アクセサリーやサンキャッチャーづくり

お好きなとんぼ玉やガラスビーズを選んで、世界で一つだけの特別なアクセサリやサンキャッチャーに仕立てましょう。

10月25日(金)～10月27日(日) 開催日時(各日)

①10:30～②11:30～③13:30～④14:30～⑤15:30～  
(27日は①～④まで)

定員:各回4名

料金:ビーズイヤリング 1,200円(税込)  
miniサンキャッチャー 1,500円(税込)  
とんぼ玉アクセサリ 1,500円(税込)

※イベントの詳細とお申し込みは、日本橋とやま館ホームページから



## 和食レストラン 富山はま作

### ランチタイム 特別コース

提供中(①11:30～②12:00～)

「富山の美味しいを少しずつ」をコンセプトに、お昼のコースをご用意いたしました。気の置けない友人や、大切な方との会食などに、幅広くご利用いただけます。

お料理のみ 6,600円(税込)※2時間制  
お飲物代込み 8,980円(税込)※90分制 飲物LO30分前  
※3日前までの要予約



## 館内スケジュール

火 1			
水 2			
木 3			
金 4			
土 5			
日 6			
月 7			
火 8			
水 9			
木 10			
金 11	交流スペース 「富富富」新米フェア	トヤマテール 富山の新米	和食レストラン 富山はま作 ランチタイム 特別コース
土 12			
日 13			
月 14			
火 15			
水 16			
木 17			
金 18			
土 19			
日 20			
月 21			
火 22			
水 23			
木 24			
金 25	交流スペース Toyama Glass à la carte ～とやまのガラス展～	トヤマバー ひやおろし	
土 26			
日 27			
月 28			
火 29			
水 30			
木 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。



## 富山の美味しいお米を支える高い技術

富山県農業研究所は、高い育種技術を有しており、変化する気候や市場のニーズに合わせた高品質のお米を開発し続けています。これまで「富富富」(平成30年)、「てんこもり」(平成19年)、「てんたかく」(平成15年)などの新しい品種を開発してきました。それぞれ、あっさりとした口当たり、甘みがたっぷり、粘りや甘みが少なくさっぱりした味わいと、個性が違いますので、ぜひ食べ比べてみてはいかがでしょうか。



ほおぼる  
富山米  
幸せ。

標高3000mの立山連峰の雪解け水と気候風土が育んだ富山県産米。おいしさのワケは、県の研究機関で開発された新たな品種と技術、そして勤勉で粘り強いことで知られる県民性の農家の方々が、長い年月をかけて受け継がれてきた高い技術で丁寧な米作りに取り組んできたところにあります。

## ほおぼる幸せ。 #02 富山米

### 氷見稲積梅とお米による支援

氷見稲積梅は、昭和24年に氷見市稲積地区で発見された富山県固有種です。小ぶりなのに果肉が厚く、クエン酸やアルカリ性ミネラルなどの栄養成分が多く含まれています。この梅を昔ながらの製法で作った梅干しは、酸味と旨味のバランスが絶妙で富山米との相性も抜群です。今年元日に発生した能登半島地震で大きな被害に見舞われた氷見市では、氷見稲積梅の梅干しとおにぎりの炊き出しが被災された方々を支えました。



### [ 表紙の紹介 ]

富山のどこに行っても必ず目にする田んぼ。この季節、稲穂が色づいていくのを日々目にしています。

新米の炊きたてごはんに梅干しを入れて、とろろ昆布で化粧をしたおにぎりを食べるのが、富山での小さな幸せです。

撮影:大木賢 撮影協力:氷見市「民宿 あおまさ」



## 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、ビル施設検日等を除く)

### 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

### 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



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

### 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