

富山県は全国トップレベルの水質・水量を誇る

「水の王国」と言われています。

近年ではミネラルウォーターも特産品の一つとなっています。
とやま館では選りすぐりのお水を揃えておりますので
ご紹介させていただきます。

新規入荷

うおづのうまい水 宝水 ¥120(税込)

☆モンドセレクション最高金賞受賞

「うおづのうまい水」は北アルプスの大自然が育んだ片貝川流域の地下水を原料にしています。清らかで澄んだ上質な軟水で、お茶やご飯を炊くのに最適です。



立山玉殿の湧水

立山貫光ターミナル ¥181(税込)

「立山玉殿の湧水」は日本国内で市販されている水の中では一番標高の高い場所(室堂平・標高2450m)で採水された水です。
硬度が小さい軟水(17mg/L)
水の宝庫富山の名水でも群を抜いた水質です。



黒部の氷筍水

関電不動産開発 ¥158(税込)

後立山連峰のふところ標高1,560m地点で採取される自然湧水です。源水の水質と味を損なわせないよう加熱以外の処理や成分調整は行っておりません。カルシウムなどのミネラルを豊富に含んだ自然のままの日本ではめずらしい中硬水です。



いいみず いみず

射水市水道事業 ¥101(税込)

射水市の自己水源である広上取水場で採水した地下水を加熱処理しペットボトルに詰めたものです。ミネラル分を適度に含み、飲みやすいのが特徴です。



黒部のそのまま天然水

黒部まちづくり協議会 ¥141(税込)

「黒部のそのまま天然水」は、軟水(硬度 55mg/L)です。軟水は、まろやかな味がするのが特徴です。「黒部のそのまま天然水」は非加熱処理で飲める高品質の軟水です。

是非富山の美味しいお水を飲み比べてみてください。

11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 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	2 	3
4	5 花月堂 水わらび餅 	6 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	7 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 	8 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら 	9 志乃原 江出の月 	10
11	12 花月堂 水わらび餅 	13 藤吉 水だんご 	14 休館日	15 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	16 	17
18	19 花月堂 水わらび餅 	20 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	21 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	22 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	23 おがや ぎんなん餅 	24
25	26 花月堂 水わらび餅 	27 藤吉 水だんご 	28 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 	29 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	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


セイアグリー
健康卵(6個入り)


第2、第4土曜日


小原宮農センター
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。





月  高田屋(富山市) 鱈の寿し一重
 ジューシーさを感じる鱈、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鱈寿し。
 ¥1,901


月  なかの屋(富山市) ますの寿し一重
 脂ののった鱈、こだわりのシャリ、鱈を包む笹。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。
 ¥2,001


火  川上鱈寿し店(富山市) 鱈寿し一段
 鱈は肉厚にスライス。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。
 ¥2,001


火  丸龍庵(射水市) ます一重桶
 ほどよい脂ののった鱈に、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鱈寿し。
 ¥2,201


水  青山総本舗(富山市) 鱈寿し一段
 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。
 ¥2,001


水  高芳(富山市) 鱈の寿し一重
 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鱈の寿し。
 ¥1,801


木  吉田屋鱈寿し本舗(富山市) 昆布鱈寿し
 酢飯の下にはおぼろ昆布、鱈の身の上にはバッテラ昆布を丁寧に敷き詰め、鱈の旨みをよりマイルドにした逸品。
 ¥2,301


木  今井商店(富山市) ますのすし一重
 やや半生の鱈の風味が、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。
 ¥2,001


金  関野屋(富山市) 特選本鱈船上活メ
 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鱈乃寿し。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。
 ¥2,861


金  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。
 ¥2,001

土  平ら寿し本舗(砺波市) 厚切特選15切入
 厳選された最高級プレミアム朱色鱈を倍位の厚切にして旨味を倍増。15切にカットしており、手を汚さず、手軽に食べられます。着色料・保存料・防腐剤は不使用。角型。
 ¥3,501

土  千歳(富山市) ますのすし一重
 厳選した脂ののった鱈と富山県産米を使用甘味、塩加減、酢のメ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。
 ¥2,001

土  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。
 ¥2,401

日  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鱈とふっくら炊き上げた富山県産コシヒカリ。
 ¥2,001

日  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。
 ¥2,901