



photo: Ken Ohki

TAKE FREE
2024.11

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



11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

富山の匠の技 **おりんの音色** 10/25(金)~11/13(木)

富山の匠の技で作られ、現代の生活にも合わせたおりんのリラックス効果をお試しください。

富山の冬支度 **富山の干柿** 11/15(金)~12/5(木)

富山県南砺市では秋になると干柿を作る風景が見られます。甘みがぎゅっと濃縮されたおいしいあんぽ柿・干柿をぜひご賞味ください。



バーラウンジ トヤマバー

お得なセットメニューのご提供



富山特産のソフトドリンクとデザートセットをご注文いただくと、300円の割引価格でご提供します。お得になっておりますので、ぜひご利用ください！

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

高岡銅器 楽縁市

11/15(金)~12/4(木)

富山県を代表する伝統工芸「高岡銅器」。伝統を重んじつつ、時代とともに変化するライフスタイルに合わせた作品作りにもチャレンジしています。“出会い”と“ご縁”で多くの人が集う場となることを願い「楽縁市」として毎年開催しています。干支、縁起物、仏具、茶道具、テーブルウェア等、400年受け継がれてきた伝統と技による高岡銅器の魅力をご紹介します。



ワークショップ 高岡銅器 楽縁市のものづくり体験



高岡銅器の素材の魅力に触れるものづくり体験としてワークショップを開催します。

※写真は錫の盃製作体験のもです。

11月16日(金)・17日(土)

錫のアイスクリームスプーン製作 料金:3,300円(税込)
ワンニャンチャーム製作 料金:2,750円(税込)

11月23日(金)・24日(土)

錫のアクセサリ製作 料金:2,750円(税込)
錫のプレスレット製作 料金:3,850円(税込)

11月30日(金)・12月1日(土)

錫の盃製作 料金:4,400円(税込)

時間:11:00~17:00 各ワークショップとも20~30分程

定員:各回2名

参加対象は、小学生以上(小学生は保護者同伴でお願いします)

※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。

ショップフロア

あんぽ柿

果肉の水分率が35%程度になるまで干した、柔らかくてジューシーなあんぽ柿は、甘みが強く食物繊維が豊富で、ゼリーのような食感が特徴です。この季節だけの限定販売です。



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。



とやまの逸品フェア2024

in日本橋とやま館 11/8(金)～11/13(水)



富山県が誇る地域資源を活かした特産品や、農林漁業者と商工業者が協働開発した食品や工芸品などの展示・販売会を開催します。豊かな素材や優れた技術を活かした、生産者のこだわりと工夫が詰まった商品は是非お楽しみください。

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)振

手軽に楽しめる「小さなきもの額」のワークショップを開催します。和布を選んで頂き着物の型枠の中に柄をお好みに配置し型枠を額に納める体験となります。

11月3日(日)祝 ①13:00～16:00

定員:各日4名

11月4日(月)振 ①10:30～15:00

料金:1,100円(税込)

※予約不要(当日受付順にご案内)



和食レストラン 富山はま作

玉殿の湧水で仕込んだ純米吟醸酒【大星夜】

提供中

標高2,450mの採水地に湧き出る日本名水百選の「玉殿の湧水」で仕込まれた特別な純米吟醸酒。立山の星空のようにキレイがあり、すっきりとした味わいに仕上がっています。「最高の食中酒」と料理長絶賛の地酒です。

四合瓶のみの販売 7,800円(税込)

注:四合瓶のみの提供



館内スケジュール

金 1	交流スペース Toyama Glass à la carte ～とやまのガラス展～	氷見と着物のひととき 氷見の着物の魅力を伝えます	和食レストラン 富山はま作	玉殿の湧水で仕込んだ純米吟醸酒【大星夜】	(トヤマバー) お得なセットメニューのご提供
土 2					
日 3					
月 4					
火 5					
水 6					
木 7					
金 8					
土 9	交流スペース とやまの逸品フェア in日本橋とやま館				
日 10					
月 11					
火 12					
水 13					
木 14					休館日
金 15					
土 16					
日 17					
月 18					
火 19	交流スペース 高岡銅器 楽縁市				
水 20					
木 21					
金 22					
土 23					
日 24					
月 25					
火 26					
水 27					
木 28					
金 29					
土 30					

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。



Co-funded by Japan National Tourism Organization (JNTO)

高岡銅器のはじまりは鉄鑄物

高岡銅器は、江戸時代初期に加賀藩主・前田利長が高岡城への入城に際し、城下の発展のために7人の鑄物師(いもじ)を迎え入れたことが始まりです。当初は、鍋や釜などの日用品の鉄鑄物が中心でしたが、江戸中期以降、銅、真鍮、銅合金、アルミ、錫など、多岐にわたる素材による生産へと拡大しました。特に銅器は、国内最大規模(シェア9割)を誇りますが、それを支えた理由の一つが分業制です。原型、鑄造、仕上げ、着色、彫金の工程を分業し、各職人や製作所が切琢磨し技術を磨いてきました。



継承される 高岡銅器 鑄造の技

江戸時代から400年以上続く、国指定の伝統的工芸品「高岡銅器」の歴史は、実は「鉄鑄物」から始まりました。明治以降、仏具や美術工芸品などの銅鑄物の需要が高まりました、鉄器の需要は減少していきましたが、鉄鑄物の技術の後世につないでいくため、新しい高岡の鉄器ブランド「omosi(おもし)」が立ち上がりました。

継承される高岡銅器 鑄造の技 #02

高岡の鉄器ブランド「omosi(おもし)」

高岡銅器の始まりの鉄鑄物は、伝統的な古式炉で1500°Cに溶解した鉄を、熟練した職人達が土間で鑄造しています。この技術を残しながら、「愛らしく堂々と」をテーマにその「重さ」を活かし、新しく高岡の鉄器ブランドとして立ち上げられたのが「omosi(おもし)」です。ペーパーウェイトやブックエンド、ドアストッパーなど、身近に愛用できるユーモラスで心が和むアイテムを揃えています。



OMOSI
CAST
IRON
TAKAOKA

[表紙の紹介]

高岡の鑄物産業では、ほとんどの工場が現代的な電気炉を導入する中、ここでは石炭を燃料にした古式炉を使っています。朝の4時半から炉につきっきりで面倒を見る。その日によって機嫌が変わる生き物のようだと職人は言います。鉄と対話しながら生まれる製品は、硬い金属でありながら、優しさも感じられます。

撮影:大木賢 撮影協力:株式会社大谷喜作商店



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)
※11月14日(木)は休業いたします。

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「富士はま作」03-3516-3011
その他(イベント等) 03-6262-2723

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

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

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

