



越中高岡伝承蒲鉾
はべん

はべん

高岡市 ねるものコーポレーション



越中高岡伝承蒲鉾はべん こだわりの旨かまぼこ

富山の方言で「かまぼこ」を意味する『はべん』

無添加にこだわり、自信があるから余計なものは加えない。

昆布だしと本みりんで味付けし、素材本来の旨みを最大限に引き出したこだわりの逸品です。

リン酸塩
ゼロ

化学調味料
ゼロ

保存料
ゼロ

卵白
ゼロ

ブリスモーク

¥216(税込)



軽く燻製した天然ぶりを使用。
芳香な味わいで
お酒に合います。

Smoked サーモン

¥260(税込)



ガツンとくる燻製の香り。
期待を裏切らない
美味しさ。

Smoked チーズ

¥260(税込)



クリーミーチーズに
香ばしさがプラス。
お酒によく合います。

白えび

¥216(税込)



富山湾の宝石
「白えび」を一度焼いて
ペーストにして使用。
香ばしい一品。

サーモン

¥216(税込)



脂ののったジューシーな
鮭がクセになる
美味しさ。

はべん 3 本入

¥638(税込)



- ・香ばし「白えび」
- ・しっとり「サーモン」
- ・芳香「ぶリスモーク」

パツと開けて**パクツ**と包丁いらずで、片手で簡単 **お魚たんぱく質**

2024年

12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	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 大辛ロカレーパン 	6 林盛堂本店 おわら玉天 6個箱入 あまんだら 	7	8
9	10	11 藤吉 水だんご 	12 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	13 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	14 志乃原 江出の月 2枚×6個箱入 	15
16	17	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 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	21	22
23	24	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 	27 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 	28 おがや ぎんなん餅 	29
30	31 休館日					

毎週木曜日



とやまアルペン乳
牛乳・カウヒー

毎週金曜日



不破福寿
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





小原堂農センター
納豆(大粒・小)


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します。





月  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。
 ¥1,901


月  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。
 ¥2,001


火  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。
 ¥2,001


火  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。
 ¥2,401


水  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。
 ¥2,001


水  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。
 ¥2,001


木  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。
 ¥2,301


木  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。
 ¥2,001

金  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。
 ¥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。
 ¥2,200

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鱒を倍位の厚切にして旨味を倍増。15切にカットしてあり、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鱒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鱒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