

TAKE FREE **2024.12**

とやまごころ

一日本橋とやま館たより一

あなたの知らない富山が誇り





TOYAMA

12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。



トヤマテーブル

年末年始ギフトフェア

12/6 (a) ~12/19 (b)

クリスマスや年末年始におすすめのギフト商品をご紹介します。大切な方へのプレゼントにいかがでしょうか。



富山のお正月

12/20@~1/16®

今年も日本橋とやま館に天神様がやってきます。富山 ではお正月に天神様の掛け軸や人形を飾る習慣があり ます。富山ならではのお正月のしつらえをご覧ください。

バーラウンジ トヤマバー

富山の新酒

今年も新酒の季節がやってまい りました。新酒は醸造してから



日が浅く、しぼりたてのフレッシュな爽快感を楽しむことができるのはこの時期限定です。この季節限定の新酒と今後熟成した後の風味を味わい比べてみてください。

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

高岡漆器展「漆器のしつらえ」

12/6 \(\alpha \) ~ 12/19 \(\alpha \)



400年以上の歴史を誇る伝統的工芸品「高岡漆器」。師走を迎えて、酒器や重箱・皿・トレー・箸などおもてなしに使えるテーブルウェアをラインナップして展示販売します。 高岡漆器の特徴である、彫刻塗・彩色塗・青貝塗の3つの 技法に代表される幅広い作風をこの機会にご覧ください。

イベント

蒔絵師による実演

12/7 ±~12/8 ®

蒔絵とは主に金、銀、貝、卵殻などを 材料とし漆を用いた伝統技法です。 蒔絵師の吉川和行氏による高岡漆 器の実演を行います。匠の多彩で 精密な技を間近でご覧ください。



【吉川和行氏プロフィール】

富山県高岡市生まれ。

高岡伝統産業青年会 第46代会長

祖父の時代から三代に渡り、塗師屋、蒔絵師と高岡での漆器業「吉川漆器」に 携わり、建材などのサイズ感のある物にも蒔絵を施す。

ショップフロア

富山干柿



南砺市原産の「三社柿(さん じゃがき)」を用いて丹念に 作られた「富山干柿」を販売 します。深みのある天然 の甘さと適度な歯ごたえが 特長でお歳暮やお年始など

の贈答品としても人気です。高級な和菓子のように上質 な味わいが魅力の「富山干柿」をぜひご賞味ください。

交流スペース

※イベント最終日は18:00終了

年の瀬市 12/20 €~12/30 €

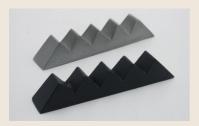


富山の冬の風物詩であるかぶら寿しや、 ブリしゃぶセットに加え、富山のお正月に 欠かせない、赤巻、昆布巻等のかまぼこや、 新鮮なさかなの昆布締めなどをご用意し ます。年末年始の食卓を飾る富山の食材 をお楽しみください。



※12月30日(月)は17:00まで

高岡銅器 楽縁市 11/15 逾~12/4 ⊛



富山県を代表する伝統 工芸「高岡銅器」。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 伝統と技で生み出され る高岡銅器の魅力を ご紹介します。

和食レストラン 富山はま作

富山のブリ料理

ブリの季節が到来します。 刺身やブリ大根などの一品 料理、ブリを堪能できる特別 なコース料理(完全予約制) もご用意しました。ブリを用 いた多彩なメニューで富山の 冬の味覚を存分にご堪能 ください。



館内スケジュール

日 1	高岡泉				
月 2	高岡銅器 楽縁市				
火 3	楽ス				
水 4	市		和食		
木 5	展示替のたる クローズ	•	レストラ		
金 6	展 	ト ヤ マ	〈和食レストラン 富山はま作〉 富山のブリ料理	î F	
土 7	~ -	(トセマテーブル) 年末年始ギフトフェア~クリスマス、年末年始のギフト展示販売~	山はま作	〈トヤマバー〉 富山の新	
日 8	高	年	富	富	
月 9	岡 漆	年	山の	山の	
火 10	器展	対ギー	ブリ	新酒	
水 11	漆	フト	料理	,	
木 12	器の	エフ	7±		
金 13	しっ	5 2			
土 14	5	リスマ			
日 15	ے	ス、年末			
月 16		年始の			
火 17		ギフト			
水 18		展示贩			
木 19		示			
金 20					
土 21					
日 22	â	1			
月 23	交流スペ	र र र			
火 24	I Z >	ブル〉			
水 25	〈交流スペース〉年の瀬市	〈トャマテーブル〉富山のお正月			
木 26	瀬市	のお			
金 27	Ilb	正			
土 28		Я			
日 29					
月 30					
火 31	休館日				

年末年始の営業時間

12月29日 🛭 · · · · · · 19:30閉館 *
12月30日 - 17:00閉館 *
12月31日 ❷ ~1月3日 畲 · · · · · · · 休館日
1月 4日 🕀 ······10:30 開館 18:00 閉館*
1月 5日 📵 ·······19:30閉館 *
※和食レストランは14:30までランチ営業のみ。

日本橋とやま館ウェブページ https://toyamakan.jp/

知 の

活 動 により がを促す

の

適

し

7 (1

す。

(材を保存・加 に

I ま する

富山の発酵食品の代表的なものとして、「かぶ ら寿し |、「こんか漬 |、「赤かぶ漬 | があります。 これらは、長く厳しい冬を乗り越えるための 保存食として富山の食卓に欠かせないもの。 地元で栽培・漁獲された食材のうまみを引き 出す発酵技術によって生み出され、古来より 親しまれてきました。





富山の発酵食品が紡ぐ、#02 豊かな食文化

発酵文化がつなぐ絆

富山の味噌は、寒冷な冬の気候を生かしてゆっくりと熟成され るため、深いうまみとまろやかな味わいが特徴です。味噌づくり は、"大寒"に行う農家の年中行事の一つ。昔は冬になると家族 総出で1年分の味噌を仕込むのが一般家庭の風物詩でした。 発酵文化を通して、家族の絆をより深めることに役立っていた のではないでしょうか。

[表紙の紹介]

美味しい水と米に恵まれた富山は、こうじづくりには最適 な環境です。「糀」とも書くように、近くで観察すると花が 咲いているように見えます。マクロレンズをつけたファイン ダーをのぞくと、冬の雪景色を思わせる美しい世界が広 がっていました。

撮影:大木賢 撮影協力:合同会社 新村こうじみそ商店



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、ビル施設点検日等を除く)

※12月31日(日)から1月3日(水)は休館いたします。 ※年末年始の営業時間は中面をご覧ください。

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

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











