

氷見が誇る天然ブランド

「ひみ寒ぶり」

ひみ寒ぶりは、富山湾の王者

ぶりは、春から夏にかけて日本海を北上し、
晩秋から初冬にかけて南下、富山湾へ
来遊します。そして11月末から12月上旬にかけ
て、いわゆる「鰯起し(ぶりおこし)」
という雷鳴をともなった大シケがくると、
ぶり漁の最盛期が幕開けします。



ひみ
寒ぶり

ブランドである「ひみ寒ぶり」とは
富山湾の定置網で漁獲され、
魚体の重さが一定の水準を
満たした鰯だけが名乗れます。

氷見

松 松本魚問屋 (氷見市)



ひみ寒ぶりしゃぶ

¥9,720 (税込) 冷凍販売

(容量：ひみ寒ぶりしゃぶしゃぶ用 200g × 2皿、
出汁用昆布 3g × 2枚、柚子ぽん酢 120ml × 1本)

氷見が誇るブランド鰯を贅沢にしゃぶしゃぶ用に仕上げ、
松本魚問屋が厳選した一級品を使用。

繊細な繊維と脂のサシが絶妙な厚切り寒ぶりは、お湯にさっと
くぐらせ、柚子ぽん酢でさっぱりと楽しむことができます。

ひみ寒ぶりかま一夜干し

¥1,296 (税込) 冷凍販売

(容量：約 200~250g 程[1ケ])

解凍して焼くだけ、ぎゅっと旨味が凝縮した一夜干しです。
カリッとした皮目の下には、たっぷり脂の乗ったふわふわの
かまとろ肉がたっぷり！



ひみ寒ぶりの漬け

¥1,080 (税込) 冷凍販売

(容量：100g [一人前])

醤油ベースの甘辛い味付けでご飯にぴったりです。
流水で5分程解凍したら、ご飯にかけるだけ。
お好みで薬味や卵黄を加えたら、贅沢漁師めしの完成です！





1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 休館日	2 休館日	3 休館日	4 18時閉店	5
6	7	8 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	9 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	10 林盛堂本店 おわら玉天6個箱入 あまんだら 	11 志乃原 江出の月 	12
13	14	15 藤吉 水だんご 	16 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 	17 中尾清月堂 どらやき (小豆/白小豆/抹茶) 	18	19
20	21	22 藤吉 水だんご 食パン専門店 オレンジ食パン 	23 さわや食品 コーヒースナック フランスパン 昆布パン 	24 くれは製菓 華乃長十郎 梨ようかん 梨の恋人 	25 おがや ぎんなん餅 	26
27	28	29 藤吉 水だんご 	30 羽馬製菓 カレーパン あんドーナツ 	31 佐々木千歳堂 みかさ山 (小倉/栗/餅 他) 		

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)

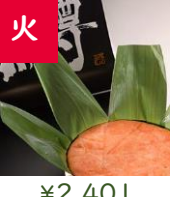
日本橋とやま館の最新情報発信中！
 日本橋とやま館のLINE公式アカウントが開設しました！
 ぜひ、お友達登録をよろしくお願いいたします。





月  高田屋(富山市) 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な敷き詰め、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みを倍増。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

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